

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

CUISINE : NIVEAU 2

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 45 21 02 U 11 D 1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>

Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 29 octobre 2007
sur avis conforme de la Commission de concertation

CUISINE : NIVEAU 2

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1.1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation doit :

- ◆ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire ;
- ◆ répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et, d'une manière générale, des milieux socio-économiques et culturels.

1.2. Finalités particulières

Cette unité de formation vise à permettre à l'étudiant d'acquérir des compétences techniques et pratiques de base en cuisine, lors de la préparation des postes de travail et des produits (matières premières), de la fabrication et de la conservation des produits fabriqués, à savoir :

dans un temps imparti, sur base de consignes précises,

pour un menu,

- ◆ participer au contrôle et au stockage des marchandises ;
- ◆ identifier les qualités organoleptiques des produits ;
- ◆ mettre en œuvre :
 - ◆ des compétences en législation, hygiène et sécurité professionnelles,
 - ◆ des techniques de la fabrication jusqu'à la présentation à la clientèle en utilisant la terminologie culinaire de base à bon escient.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

En cuisine,

en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène dans l'Horeca,

en respectant les règles de sécurité,

en utilisant le vocabulaire technique spécifique à la profession,

dans un temps imparti,

pour la préparation d'un mets simple,

- ◆ effectuer l'ensemble des opérations de préparation, notamment la vérification de la propreté du (des) poste(s) de travail et du matériel (entretien si nécessaire) ;
- ◆ expliquer et justifier les techniques de cuisson ;
- ◆ expliquer et mener à terme l'ensemble du schéma de fabrication, de finition, de stockage et de conservation qui respecte les critères qui lui sont communiqués (présentation, degré de cuisson, assaisonnement) ;
- ◆ assurer la remise en ordre et l'entretien du (des) poste(s) de travail, du matériel, de l'équipement et des locaux ainsi que la vérification des inventaires ;
- ◆ expliquer les règles élémentaires d'hygiène professionnelle et les précautions à mettre en œuvre pour :
 - ◆ la manipulation et la conservation des matières premières utilisées en cuisine,
 - ◆ les techniques de base indispensables à la réalisation de préparations simples jusqu'à leur présentation finale,
 - ◆ l'utilisation du matériel ;

en formation générale de base pour les métiers de l'alimentation,

face à des documents, des situations-problèmes illustrant des situations professionnelles courantes des métiers de l'alimentation,

- ◆ identifier les données d'un problème et choisir le mode de calcul approprié :
 - ◆ utiliser les quatre opérations fondamentales, calculer des pourcentages et des proportions ;
 - ◆ estimer et comparer des grandeurs ;
 - ◆ utiliser les mesures appropriées ;
- ◆ lire des documents professionnels, identifier et expliquer les objectifs et le contenu essentiels de ceux-ci ;
- ◆ présenter un sujet de son choix (recette, plat, habitude alimentaire,...) comprenant :
 - ◆ une description du sujet, son origine ;
 - ◆ une description des produits et leur classification dans un groupe alimentaire.

2.2. Titres pouvant en tenir lieu

Pour la cuisine, attestation de réussite de l'unité de formation : « cuisine : niveau 1 », code N° 45 21 01 U 11 D 1.

Pour la formation générale de base des métiers de l'alimentation : C.E.B. ou attestation de réussite de l'unité de formation « Formation générale de base pour les métiers de l'alimentation », code N° 04 01 02 U 11 D1.

3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

3.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Législation, hygiène et bien-être au travail	CT	B	16
Technologie de cuisine	CT	B	32
Technologie des matières	CT	B	28
Pratique professionnelle de cuisine	PP	L	116
3.2. Part d'autonomie		P	48
Total des périodes			240

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

au cours des diverses activités d'enseignement,

- ◆ d'adopter un comportement en accord avec les règles usuelles du métier ;
- ◆ d'utiliser le vocabulaire technique usuel pour :
 - ◆ identifier les informations « significatives » contenues dans :
 - ◆ des recettes (choix et quantités de produits, modes opératoires, organisation du temps,...),
 - ◆ des notices de fabrication, des étiquettes, des organigrammes,
 - ◆ des documents de référence utilisés dans le domaine professionnel ;
 - ◆ traiter des informations techniques et prendre des notes sur un formulaire, une fiche ou un schéma : produits, techniques nouvelles, méthodes d'analyse (diagnostic et contrôle des résultats,...) ;
- ◆ de découvrir les qualités organoleptiques de la production (saveurs, parfums) et d'exprimer sa perception sensorielle ;
- ◆ de s'informer à partir de documents mis à sa disposition ou qui sont le fruit d'une recherche personnelle ;

en législation, hygiène et bien-être au travail,

- ◆ d'identifier, d'expliquer, de commenter des procédures légales HACCP¹ ;
- ◆ d'identifier les services de prévention et de protection des travailleurs ;
- ◆ dans le cadre spécifique de la profession, d'identifier les risques en ce qui concerne :
 - ◆ l'incendie,
 - ◆ l'électricité,
 - ◆ la manutention ;

¹ Hazard Analysis Check Control Point (Analyse des risques et contrôle des points critiques)

en technologie de cuisine,

- ◆ de définir les principaux termes relatifs à la profession (contraintes, responsabilités, devoirs, comportement,...) ;
- ◆ d'identifier et de caractériser les types, ordonnances, règles et orthographe culinaires pour la rédaction d'un menu ;
- ◆ d'identifier et de caractériser :
 - ◆ les glaces, les jus et les essences,
 - ◆ les sauces (de base et dérivées, émulsionnées froides et dérivées, émulsionnées chaudes et dérivées),
 - ◆ les modes et méthodes de liaison par protéines et réduction,
 - ◆ les farces,
 - ◆ les marinades,
 - ◆ les crèmes prises salées ou sucrées,
 - ◆ les techniques de cuisson : rôtir, braiser, meunière, étuver, ainsi que leurs règles culinaires de dressage,
 - ◆ les pâtes de base salées ou sucrées d'entremets,
 - ◆ les potages (consommés, consommés liés, consommés glacés, potages spéciaux,...),
 - ◆ les gelées et chauds-froids ;
- ◆ d'établir une fiche de fabrication pour chaque produit réalisé en pratique professionnelle ;

en technologie des matières,

- ◆ de définir les qualités et classifications légales et professionnelles relatives :
 - ◆ aux poissons,
 - ◆ aux volailles,
 - ◆ aux gibiers,
 - ◆ aux crustacés, mollusques, coquillages...,
 - ◆ aux produits auxiliaires (convenience food),
 - ◆ aux essences, colorants,
 - ◆ aux gélifiants,
 - ◆ aux levures,
 - ◆ aux stimulants (café, thé, chocolat) ;

en pratique professionnelle de cuisine,

en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène dans l'Horeca,

en respectant les règles de sécurité, les principes ergonomiques,

selon les critères définis et les procédures données,

de prendre en charge les opérations suivantes :

- ◆ préparer le(s) poste(s) de travail en tenant compte du matériel, des denrées alimentaires et de l'équipement en contrôlant la conformité :
 - ◆ des produits (emballage, qualité, fraîcheur,...),
 - ◆ du matériel de fabrication, de cuisson, mis à disposition ;
- ◆ identifier les qualités organoleptiques des denrées alimentaires ;

- ◆ appliquer le processus de préparation des menus en tenant compte :
 - ◆ des consignes de travail données dans un but de conservation ou de présentation directe (quantité, qualité, mode de fabrication),
 - ◆ des techniques spécifiques de fabrication, de finition, de stockage et de conservation,
 - ◆ des techniques d'utilisation de l'équipement et du matériel ;
- ◆ mettre en œuvre l'ensemble des opérations de fabrication, de finition, de stockage, de conservation sur base de fiches techniques pour des réalisations classiques (en tenant compte du type de produit, des quantités de produits, des règles de base d'organisation et de maintenance du matériel) pour :
 - ◆ les glaces, les jus et les essences,
 - ◆ les marinades,
 - ◆ les gelées,
 - ◆ les modes de liaison par protéines et réduction,
 - ◆ les sauces (émulsions chaudes et dérivées),
 - ◆ les chauds-froids,
 - ◆ les potages (consommés, consommés liés, consommés glacés, potages spéciaux,...),
 - ◆ les méthodes de cuisson suivantes : rôtir, braiser, meunière, étuver,...,
 - ◆ les préparations de soufflés chauds,
 - ◆ les préparations à base de pâte salée ou sucrée,
 - ◆ les entremets salés ou sucrés,
 - ◆ les mises en bouche,
 - ◆ les crèmes glacées et sorbets.

5. CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable :

en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène dans l'Horeca,

en respectant les règles de sécurité,

en utilisant le vocabulaire technique spécifique à la profession,

dans un temps imparti,

dans le cadre d'un menu,

- ◆ d'effectuer l'ensemble des opérations de préparation, notamment la vérification de la propreté des postes de travail et du matériel (entretien si nécessaire) ;
- ◆ d'expliquer et de justifier les techniques de cuisson ;
- ◆ d'expliquer et de mener à terme l'ensemble des processus de fabrication, de finition, de stockage et de conservation du menu qui respecte les critères de qualité qui lui sont communiqués ;
- ◆ d'expliquer et de justifier les règles de base d'hygiène professionnelle et les précautions à mettre en œuvre concernant :
 - ◆ la manipulation des matières premières et des produits auxiliaires utilisés en cuisine,
 - ◆ les techniques de base indispensables à la réalisation de préparations élaborées jusqu'à leur présentation finale,
 - ◆ l'utilisation du matériel et de l'équipement ;

- ◆ d'assurer la remise en ordre et l'entretien du(des) poste(s) de travail, du matériel, et de l'équipement.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- ◆ le niveau de rigueur dans l'application des règles de sécurité et d'hygiène professionnelles,
- ◆ le sens de l'organisation,
- ◆ l'habileté dans le processus d'exécution,
- ◆ la rapidité et la précision des gestes professionnels,
- ◆ les qualités organoleptiques des mets du menu.

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant.

7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.