

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

1. La présente demande émane du réseau :

- (1) Communauté française
 (1) Provincial et communal
- (1) Libre confessionnel
 (1) Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau (2) **Jean STEENSELS**

Date et signature (2) **08 juin 1998**

2. Intitulé de l'unité de formation :

Cuisine régionale wallonne

CODE (3) 4133 ou 012 E1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION 401
--------------------------------	---

3. Finalités de l'unité de formation :

Reprises en annexe n° 1 de 1 page

4. Capacités préalables requises :

Reprises en annexe n° 2 de 1 page

5. Classement de l'unité de formation :

- (1) Enseignement secondaire de :
du degré :
- (1) transition
 (1) inférieur
- (1) qualification
 (1) supérieur
- (1) Enseignement supérieur de type court
 (1) Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de l'unité de formation de l'enseignement supérieur			
Proposition de classement (1)		Classement du Conseil supérieur (1)	
Technique	<input type="radio"/>	Technique	<input type="radio"/>
Economique	<input type="radio"/>	Economique	<input type="radio"/>
Paramédical	<input type="radio"/>	Paramédical	<input type="radio"/>
Social	<input type="radio"/>	Social	<input type="radio"/>
Pédagogique	<input type="radio"/>	Pédagogique	<input type="radio"/>
Agricole	<input type="radio"/>	Agricole	<input type="radio"/>

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

6. Caractère occupationnel : (1) oui (1) non

7. Constitution des groupes ou regroupement : Repris en annexe n° 3 de 1 page (2)

8. Programme du (des) cours : Repris en annexe n° 4 de 1 page (2)

9. Capacités terminales : Repris en annexe n° 5 de 1 page (2)

10. Chargé(s) de cours : Repris en annexe n° 6 de 1 page (2)

- (1) Cocher la mention utile
(2) A compléter
(3) Réservé à l'Administration

Code de l'unité de formation :	Code du domaine de formation	401
--------------------------------	------------------------------	-----

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. Dénomination du (des) cours (2)	Classement du (des) cours (2) (5)	Code U (2) (6)	Nombre de périodes (2)
Technologie des produits	CT	B	5
Travaux pratiques et méthodes	PP	L	35
2. Part d'autonomie	XXXXXXX	P	
		Total des périodes	40

12. Réserve au Service d'inspection :

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)]

b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date :

Signature :

-
- (1) Cocher la mention utile
 - (2) A compléter
 - (3) Réserve à l'Administration

1. Finalités de l'unité de formation

1.1. Finalités générales

Dans le respect de l'article 7 du Décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de Promotion Sociale, cette unité 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

Le but de cette formation est d'amener des élèves, ayant déjà au moins un niveau de commis de cuisine, à découvrir et à mettre en œuvre des produits régionaux wallons.

2. Capacités préalables requises

2.1. Capacités préalables requises

L'élève doit être capable de :

En respectant les règles de sécurité et d'hygiène spécifiques au secteur HORECA de réaliser, à l'aide de fiches techniques, sous la responsabilité d'un chef de parties ou d'un cuisinier, différentes préparations mettant en œuvre les techniques de bases suivantes :

Préparation des fonds de base;

Préparation et utilisation de toutes les sauces de base et leurs principaux dérivés;

Apprêts et différentes cuissons de base des viandes, abats, volailles, poissons, légumes et œufs;

Réalisation et cuisson des pâtes de base.

2.2. Titres pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité de formation "**Restauration-Gastronomie – Niveau 1**"

Ou

Attestation de réussite de l'unité de formation "**Traiteur-Restaurateur-Organisateur de banquets UF T1**"

2. Capacités préalables requises

2.1. Capacités préalables requises

L'élève doit être capable de :

En respectant les règles de sécurité et d'hygiène spécifiques au secteur HORECA de réaliser, à l'aide de fiches techniques, sous la responsabilité d'un chef de parties ou d'un cuisinier, différentes préparations mettant en œuvre les techniques de bases suivantes :

- Préparation des fonds de base;
- Préparation et utilisation de toutes les sauces de base et leurs principaux dérivés;
- Apprêts et différentes cuissons de base des viandes, abats, volailles, poissons, légumes et œufs;
- Réalisation et cuisson des pâtes de base.

2.2. Titres pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité de formation "Restauration-Gastronomie – Niveau 1"

Ou

Attestation de réussite de l'unité de formation "Bases de restauration"

UTA

Remplacé par Annexe 2 Page 2
le 25/08/98

3. Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement

Pas de recommandation particulière.

4. Programme des cours

4.1. Technologie des produits

L'étudiant sera capable de reconnaître des produits spécifiques utilisés dans la cuisine régionale wallonne, d'en évaluer la fraîcheur et d'en définir différentes utilisations.

4.2. Travaux pratiques et méthodes

Dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène spécifiques au secteur HORECA (AR du 07.02.97), l'étudiant sera capable de :

- Réaliser différentes préparations, sauces, accompagnements spécifiques à la cuisine régionale wallonne;
- Présenter ces préparations dans le respect des traditions de la cuisine régionale wallonne.

5. Capacités terminales

Dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène spécifiques au secteur HORECA (AR du 07.02.97), l'étudiant sera capable d'élaborer et réaliser, sur base de fiches techniques, un menu de cuisine régionale wallonne et de le présenter dans le respect des traditions.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte de l'esprit créatif.

6. Chargés de cours

Les chargés de cours seront des enseignants.