

DOCUMENT 8 bis

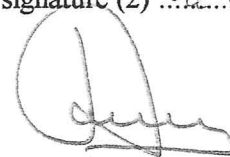
DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

1. La présente demande émane du réseau :

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

Identité du responsable pour le réseau : (2) Monsieur Jean STENSEELS Date et signature (2) : *le... de mai 97*
 Président du Conseil de Coordination



2. Intitulé de l'unité de formation : (2)

DECORATIONS POUR BUFFETS D'APPARAT - Niveau 2

CODE (3)	<i>45 1104 L 12 E 1</i>
----------	-------------------------

3. Finalités de l'unité de formation : Reprises en annexe n° 1 de ...1 page(s) (2)

4. Capacités préalables requises : Reprises en annexe n° 2 de ...1 page(s) (2)

5. Classement de l'unité de formation :

- (1) Enseignement secondaire de : (1) transition (1) qualification
- du degré : (1) inférieur (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(s) (2)

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

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

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

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

Code de l'unité de formation : (3)

45 11 04 4 12 E 1

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. <u>Dénomination du (des) cours</u> (2)	<u>Classement du(des) cours</u> (2) (4)	<u>Code U</u> (2) (5)	<u>Nombre de périodes</u> (2)
technologie, sécurité et hygiène	CT	B	6
travaux pratiques et méthodes de travail	PP	L	154
2. <u>Part d'autonomie</u>			
		Total des périodes	160

12. Réservé au Service d'inspection :

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

Avis favorable

23/05/97

N. Valcege

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

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

h
A. COLLINET
INSP. COORD.

Date : 27 MAI 1997

Signature :

- (2) A compléter
(3) Réservé à l'Administration
(4) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM
(5) Soit A, B, C, D, E, F, H, J, K, L, Q, R, S, T - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)

**FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION
DECORATIONS POUR BUFFETS D'APPARAT - Niveau 2**

Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16/04/91 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation a pour but de :

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire;
- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des milieux socio-économiques et culturels.

Finalités particulières

Cette unité de formation vise à rendre l'étudiant capable de :

- sélectionner le support du sujet à réaliser en fonction des critères de fraîcheur, de forme, de couleur...
- reproduire des sujets types mais en laissant cours à la créativité et au sens artistique de chacun
- créer des motifs nouveaux en exploitant les techniques acquises
- réaliser un décor destiné à un plat à partir des différents sujets en tenant compte d'un équilibre « décor-mets » et d'une harmonie des couleurs, des volumes...
- dresser un mets sur plat
- dresser un buffet froid et en assurer toute la décoration

**CAPACITES PREALABLES REQUISES DE L'UNITE DE FORMATION
DECORATIONS POUR BUFFETS D'APPARAT - Niveau 2**

1. **Les capacités**

L'étudiant sera capable, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, de :

- définir et utiliser à bon escient les termes techniques
- tailler et historier des fruits et légumes de base selon la forme demandée et en suivant un modèle donné
- reproduire des motifs de décors de décors en fruits ou légumes destinés à la décoration de plats
- réaliser des fonds de plats en gelée
- réaliser la décoration d'un plat en respectant un équilibre « décor-mets »

2. **Titres pouvant en tenir lieu :**

Attestation de réussite de l'unité de formation : « Décorations pour buffets d'apparat - niveau 1 »

**CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT
DE L'UNITE DE FORMATION
DECORATIONS POUR BUFFETS D'APPARAT - Niveau 2**

Néant

**PROGRAMME DU (DES) COURS DE L'UNITE DE FORMATION
DECORATIONS POUR BUFFETS D'APPARAT - Niveau 2**

A la fin de cette unité de formation, l'apprenant sera rendu capable de maîtriser les capacités suivantes :

1. **Technologie, hygiène et sécurité** (6 périodes)

- Distinguer les légumes et fruits de base et exotiques, en restituer les origines et les périodes de commercialisation (saisons spécifiques à chaque type de fruits et légumes)
- Déterminer les critères de fraîcheur des légumes et fruits exotiques
- Définir les termes techniques propres à la restauration
- Définir les techniques de conservation des différents sujets réalisés
- Identifier les outils de base et propres à la sculpture de légumes (gouges...)
- Restituer les schémas de fabrication des gelées
- Appliquer les mesures d'hygiène corporelle, vestimentaire et d'ergonomie
- Déterminer les mesures de sécurité

4. **Travaux pratiques et méthodes de travail** (154 périodes)

En appliquant les mesures de sécurité et d'hygiène :

- Entretenir, choisir et utiliser les ustensiles appropriés en fonction du travail à réaliser
- Découper, historier et sculpter en forme de fleurs, d'animaux... fruits et légumes
- Sculpter à la façon asiatique la carotte, le navet, le taro, le daikon...
- Réaliser les fleurs en beurre (technique allemande)
- Réaliser un pliage de tranches de charcuteries
- Disposer des mets et leur décor sur plats (miroir, marbre, inox...) en respectant l'équilibre « décor-mets », le mariage des couleurs, des volumes et des formes
- Assurer la conservation des fruits et légumes et des sujets réalisés
- Réaliser des fonds de plats en gelée colorée ou non
- Réaliser des décors de fonds de plats sur gelée

**CAPACITES TERMINALES DE L'UNITE DE FORMATION
DECORATIONS POUR BUFFETS D'APPARAT - Niveau 2**

A l'issue de la formation, l'élève sera capable, dans le respect des mesures d'hygiène et de sécurité, de :

- Définir et utiliser à bon escient les termes techniques
- Tailler, historier et sculpter des fruits et légumes selon la forme demandée ou selon sa créativité
- Réaliser des motifs de décors en fruits ou légumes destinés à la décoration de plats
- Réaliser des fonds de plats en gelée
- Réaliser un plat équilibré « décor-mets »
- Décorer un plat de viande, de poisson, de gibier ou de volaille en veillant à équilibrer mets, saveurs et garnitures
- Dresser sur plat en évitant les surcharges et en recherchant la netteté, l'esthétique et l'originalité
- Dresser entièrement un buffet froid

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

- précision du geste
- soin apporté au travail
- qualité et originalité du décor
- équilibre « décor-mets », mariage des couleurs, volumes, formes...
- rapidité d'exécution du geste

**PROFIL DU (DES) CHARGE(S) DE COURS DE L'UNITE DE FORMATION
DECORATIONS POUR BUFFETS D'APPARAT - Niveau 2**

Enseignant ou expert dont la notoriété comme décorateur pour buffets d'apparat est reconnue