

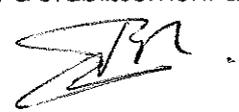
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1
DOCUMENT 8bis - DOSSIER PEDAGOGIQUE - UNITE DE
FORMATION

Demande d'ouverture d'une unité de formation sur base d'un dossier pédagogique/réseau n'ayant encore fait l'objet d'aucune demande

- 1. La présente proposition émane du Directeur de l'Institut pour la Communauté française et se rapporte à l'établissement suivant :

CEFOR - I.E.P.S
9/10 boulevard Cauchy
5000 NAMUR
n° de matricule : **9 236 040**
n° de téléphone : **081 / 222196**

Date et signature *10/06/94*
du chef d'établissement de la CF



- 2. Transmis en date du *10er juillet* 1994 par le réseau COMMUNAUTE FRANCAISE
- 3. Intitulé de l'unité de formation :

TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS - U.F. T1

Code : *46 11 01 U 11 E 1*

- 4. Finalités de l'unité de formation : repris en annexe n° 1 de 1 page
- 5. Capacités préalables requises : repris en annexe n° 2 de 1 page
- 6. Classement de l'unité de formation :
Enseignement secondaire du degré inférieur de transition
- 7. Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement : repris en annexe n° 3 de 1 page
- 8. Programme des cours : repris en annexe n° 4 de 4 pages
- 9. Fixation des capacités terminales : repris en annexe 5 de 1 page
- 10. Chargé(s) de cours : repris en annexe 6 de 1 page

11. Horaire de l'unité de formation :

Code de l'unité de formation

Horaire minimum

1. Dénomination des cours	Classement des cours	Code U	Nombre de périodes
Hygiène et sécurité	CT ^M	B ✓	15
Technologie	CT	B ✓	20
Législation	CT	B ✓	5
Travaux pratiques et méthodes de travail - en cuisine	PPi	L ✓	170
- en salle	PPi	L ✓	20
2. Part d'autonomie			10
Total des périodes			240

12. Réservé au Service d'Inspection

a. Observation(s) du (des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique (annexe(s) éventuelle(s))

voir annexe *N. Uelwige*
17/108/94

b. Décision de l'Administrateur pédagogique relative au dossier pédagogique

ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

OBSERVATIONS
RENCONTREES

Date : 14 SEP. 1994

Signature :

Meunier
MEUNIER
ADMINISTRATEUR
PEDAGOGIQUE

PROGRAMME DES COURS DE L'U.F.TI
TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS

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

1. **Technologie** (20 périodes)

1. - restituer les moyens et durées de conservation et stockage des matières premières étudiées, en connaître les prix de revient approximatifs et le rendement;
2. - gérer des fiches de stock de matières premières périssables et établir une rotation simple du stock;
- définir les termes techniques usuels propres à la restauration;
3. - adapter les proportions d'une recette donnée en fonction de la quantité de produit à réaliser et choisir le mode de travail approprié;
- restituer les schémas de fabrication des braisés, des potages crème et veloutés, des consommés, des mousselines, des flans, des soufflés;
- reconnaître les différents abats, en évaluer la fraîcheur, restituer les étapes de leurs traitements préliminaires;
- restituer les besoins alimentaires de notre organisme en précisant les rôles joués par les éléments nutritifs principaux;
- classer les aliments suivant leur groupe.

2. **Hygiène et sécurité** (15 périodes)

- appliquer les notions d'hygiène corporelle, vestimentaire et d'ergonomie;
- appliquer des notions d'organisation du plan de travail;
- appliquer les notions de sécurité.

3. **Législation** (5 périodes)

- énoncer les points principaux de la législation professionnelle en vigueur concernant la responsabilité civile vis-à-vis de la clientèle;
- utiliser les documents issus des principales conventions collectives du travail et des commissions paritaires propres à la profession.

4. **Travaux pratiques et méthodes de travail en cuisine** (170 périodes)

A - Les potages

- préparer, cuire et présenter les potages
 - taillés,
 - crèmes et veloutés,
 - spéciaux;
- préparer, cuire, clarifier et présenter les consommés;
- confectionner les différentes garnitures des consommés.

B - Les oeufs et les préparations à base d'oeufs

- préparer, cuire, garnir et présenter les omelettes;
- préparer, cuire les oeufs brouillés et les intégrer à différentes préparations d'entrées;
- préparer, frire et présenter les oeufs;
- pocher les oeufs et les intégrer à différentes garnitures;
- préparer, cuire et présenter les flans salés;
- préparer, cuire et présenter les soufflés salés.

C - Les légumes

- vider, farcir, cuire, accompagner et présenter les légumes farcis;
- cuire, vider et farcir les pommes de terre;
- tailler et cuire les pommes de terre en friteuse;
- cuire, passer et préparer les pommes de terre en purée;

- tailler, préparer et cuire les gratins de pommes de terre;
- glacer les légumes "à blond" et "à brun";
- cuire, passer et préparer les purées de légumes;
- à base des purées de légumes - préparer et cuire des soufflés;
- préparer, cuire des flans;

D - Les abats

- appliquer les traitements préliminaires aux abats, les cuire, les présenter et les intégrer dans des préparations;

E - Les viandes et les volailles

- préparer et conduire correctement les cuissons successives des braisés;
- découper les volailles à cru;
- préparer et cuire les volailles sautées;
- désosser les volailles, les farcir, les cuire;
- réaliser des entrées de viande et de volaille prêtes à réchauffer;
- préparer les viandes et les volailles en sauce prêtes à réchauffer;
- préparer et cuire les viandes et volailles au four;
- monter des mousselines de viande et de volaille, les cuire, les accompagner de sauces et de garnitures ou les intégrer dans des préparations;
- préparer, cuire et présenter les plats uniques.

F - Les produits de la mer

- préparer des entrées de poissons, crustacés et mollusques prêtes à réchauffer;
- monter des mousselines de poisson, les cuire, les accompagner de sauces et de garnitures ou les intégrer dans des préparations.

G - Les buffets

- dresser des plats froids de buffets;
- monter un buffet sous la responsabilité d'un traiteur.

H - Les desserts

- préparer la crème pâtissière;
- monter la crème chantilly;
- utiliser la gélatine;
- préparer la crème anglaise;
- préparer un sirop simple;
- pocher les fruits au sirop;
- préparer des desserts simples, les présenter.

5. Travaux pratiques et méthodes de travail en salle (20 périodes)

- napper une table de restaurant, y disposer l'argenterie, la vaisselle, la verrerie;
- procéder au pliage des serviettes, les disposer;
- aider au montage et au dressage d'une table de banquet;
- effectuer un service à l'assiette;
- servir les vins;
- débarrasser les assiettes.

FIXATION DES CAPACITES TERMINALES DE L'UF T1

A l'issue de la formation, l'élève sera capable de :

- restituer les schémas de fabrication des braisés, des potages crème et veloutés, des consommés, des mousselines, des flans, des soufflés;
- définir et utiliser à bon escient les termes techniques;
- 1 - présenter un économat en tenant compte de divers renseignements : recettes à appliquer, nombre de convives, prix des matières premières...;
- respecter les règles de sécurité et d'hygiène propres au secteur de la restauration;
- 2 - s'assurer correctement en responsabilité civile vis-à-vis de la clientèle;
- utiliser les documents émanant des conventions paritaires propres à la restauration;
- réaliser un menu complet sur base de fiches techniques;
- monter et dresser un buffet sous la responsabilité d'un traiteur;
- 3 - organiser un rayon traiteur de plats froids et de plats prêts à réchauffer;
- dresser une table de restaurant;
- monter et dresser une table de banquet sous la responsabilité d'un traiteur;
- aider au service d'un banquet.