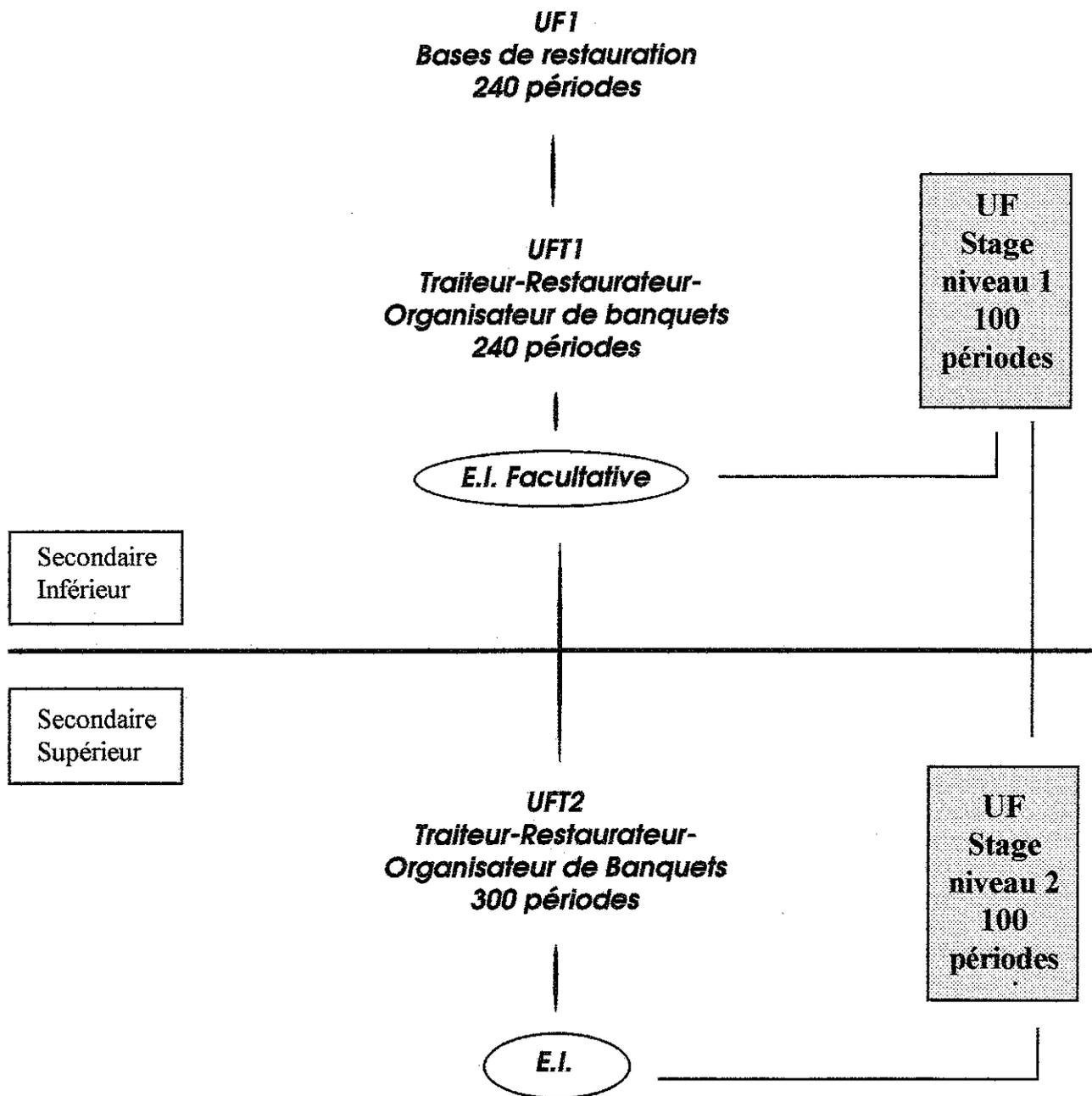


**STRUCTURE DE LA SECTION
TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS**



N.B. : L'accès à l'E.I. du degré supérieur est conditionné par la réussite de toutes les unités, les unités de stages pouvant être réparties au cours de la formation de la manière la plus opportune pour chaque étudiant et en accord avec le Conseil des Etudes.

11. Horaire de l'unité de formation :

Code de l'unité de formation : (4) 461107011E1.

Horaire minimum

1. Dénomination des cours (2)	classement des cours (5)	code U (6)	nombre de périodes (7)
Traiteur-Restaurateur-Organisateur de banquets			
Technologie : - diététique	CT	B	20
- oenologie	CT	B	15
- cuisine	CT	B	25
- salle	CT	B	25
Législation	CT	B	5
Hygiène et sécurité	CT	B	10
Travaux pratiques et méthodes de travail			
- cuisine	PP	L	180
- salle	PP	L	40
2. Part d'autonomie			
Total des périodes			320

12. Réserve au Service d'Inspection

a. Observation(s) du (des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [anne(s) éventuelle(s)]

Avis favorable
N. Vuelvo
12/02/95

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

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :


A. COLLINET
INSP. COORD.

15 FEV. 1996

Date :

Signature :

(1) Biffer les mentions inutiles ou cocher

(2) A compléter

(4) Réserve à l'administration

(5) Soit CG, CS, CT, CIPP, PP ou CPPM

Traiteur-Restaurateur-Organisateur de banquets - UFT2

(6) Soit A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, V

FINALITES DE L'UFT2
TRAITEUR-RESTAURATEUR- ORGANISATEUR DE BANQUETS

Finalités générales:

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16/04/1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation a pour but de :

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

Finalités particulières:

A l'issue de cette U.F., l'étudiant sera capable de :

- élaborer une carte de restaurant en se référant à des critères diététiques, d'harmonie et de prix de revient, de productivité et de rentabilité;
- réaliser l'ensemble des plats proposés à la carte;
- accorder les vins aux plats d'une façon classique;
- monter les différentes tables de banquet et les dresser;
- servir, organiser le service d'un banquet ou d'un restaurant;
- gérer un stock de matériel et de marchandises périssables;
- maîtriser l'ensemble des techniques courantes de cuisine professionnelle.

CAPACITES PREALABLES REQUISES DE L'UFT2
TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS

1. Capacités requises :

- 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;
- 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;
- s'assurer correctement en responsabilité civile vis-à-vis de la clientèle;
- utiliser les documents émanant des conventions paritaires propre à la restauration;
- réaliser un menu complet sur base de fiches techniques;
- monter et dresser un buffet sous la responsabilité d'un traiteur;
- organiser un rayon traiteur de plats froid 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.

2. Titre(s) pouvant en tenir lieu :

- attestations de réussite des unités de formation:
 - bases de restauration
 - et
 - Traiteur-Restaurateur-Organisateur de banquets UFT1

RECOMMANDATIONS POUR LA CONSTITUTION DES GROUPES OU LE
REGROUPEMENT DE L'UFT2
TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS

Néant

PROGRAMME DES COURS DE L'UFT2 UFT2
TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS

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

1. Hygiène et sécurité (10 périodes)

- appliquer les notions d'hygiène corporelle, vestimentaire et d'ergonomie;
- respecter des précautions contre les diverses maladies professionnelles (alcoolisme, hépatite virale, tuberculose pulmonaire...);
- restituer les précautions à respecter lors de l'emploi des moyens de destruction des parasites, des insectes et des rongeurs;
- observer les dispositions spéciales de sécurité prévues dans le cadre de la prévention des accidents du travail et les mesures relatives à l'utilisation des machines;
- appliquer les règles d'hygiène relatives à la restauration différée (liaisons chaudes, froide positive, froide négatives);
- appliquer les notions d'hygiène relative à l'entretien du matériel, à la conservation et au traitement des marchandises; - citer et classer les microbes courants (salmonelle, coliformes fécaux, staphylocoque doré, clostridium perfringens, listéria...), en énumérer les sources de contamination, les moyens de prévention...;
- observer les règles de prévention à observer pour éviter des intoxications alimentaires (par rapport aux aliments, aux êtres humains, aux animaux, au matériel, aux déchets).

2. Technologie

DIETETIQUE (20 périodes)

- restituer les principaux groupes alimentaires et les nutriments apportés;
- citer les critères de fraîcheur, les moyens de conservation et les altérations :
 - des viandes, des volailles et des gibiers
 - des poissons et produits de la pêche
 - des fruits et des légumes;
 - des oeufs
 - de lait et de ses dérivés

- énoncer les rôles :
 - des protéines - des lipides - des glucides - de l'eau - des vitamines
 - des sels minéraux ainsi que des oligo-éléments;
- restituer les besoins corporels de l'adulte en ces matières et les façons de les couvrir;

- différencier les corps gras selon leur origine (végétale, animale, hydrogénée) et choisir le corps gras le mieux adapté à une utilisation donnée;

OENOLOGIE (15 périodes)

- restituer la terminologie légale des vins de France;
- restituer les schémas des vinifications en rouge, en blanc, en rosé et en effervescents;
- situer sur une carte muette les différentes régions viticoles de France;
- restituer les caractéristiques principales des vins issus de ces régions;
- avoir un aperçu des grandes régions viticoles du monde;
- proposer une gamme de vins équilibrée au point de vue de la variété des origines et de la diversité des prix;
- proposer les accords classiques entre des vins et des mets.

CUISINE (25 périodes)

- définir les termes techniques usuels propre à la restauration;
- adapter les propositions 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 sauces
 - par réduction de crème,
 - montées au beurre,
 - émulsionnées chaudes,
 - par liaison à l'oeuf;
- restituer les schémas de fabrication des préparations glacées, des entremets liés à la gélatine, des pâtes sucrées et des crèmes sucrées;

- reconnaître les différents poissons, mollusques et crustacés, en évaluer la fraîcheur, restituer les étapes de leurs traitement préliminaires;
- reconnaître les différents gibiers, en évaluer la fraîcheur, restituer les étapes de leurs traitements préliminaires;
- établir un économat et prévoir le coût de fabrication;
- établir un planning de travail, répartir les différentes tâches, les organiser et les contrôler;
- accorder les sauces et les accompagnements avec les différents poissons et viandes.

SALLE (25 périodes)

- énoncer et expliquer les avantages et les inconvénients des services suivants
 - à l'anglaise,
 - à la française,
 - à la russe,
 - à l'assiette;
- identifier les types de mobilier, d'argenterie, de vaisselle, de verrerie et de linge de restaurant;
- commenter les avantages et les inconvénients de l'achat ou de la location de matériel en service traiteur;
- décrire et citer les avantages et inconvénients des différentes implantations des tables de banquet;
- rédiger les bon de commande et les additions;
- gérer les stocks du bar et de la cave;
- écrire un menu en utilisant correctement les règles d'orthographe et de disposition;
- composer un menu selon les circonstances, la saison, la région, la composition des mets et le budget;
- composer un plateau de fromages comprenant une variété représentative des différents types;

- composer une carte d'apéritifs et de boissons diverses;
- adapter une tenue vestimentaire et corporelle en rapport avec la fonction exercée;
- respecter les règles de déontologie : accueil, préséance, discrétion.

3. Législation (5 périodes)

- restituer la législation en vigueur sur les conditions d'installation et d'aménagement des cuisines et des locaux accessibles à la clientèle;
- commenter les avantages et inconvénients d'un contrat de brasserie;
- remplir un contrat de commande en service traiteur;
- respecter les obligations légales en matière de souche TVA.

4. Travaux pratiques et méthodes de travail en cuisine (180 périodes)

- appliquer les traitements préliminaires aux poissons : écailler, ébarber, vider, tronçonner, lever les filets;
- cuire les poissons :
 - au grill,
 - à la poêle,
 - au four,
 - à la friteuse,
 - par pochage,
 - par braisage;
- appliquer les traitements préliminaires aux mollusques et crustacés;
- cuire les mollusques et crustacés :
 - au grill,
 - à la poêle,
 - au four,
 - par pochage;
- appliquer les traitements préliminaires aux gibiers : vider, peler, lever les filets, arracher les pattes, lever les cuisses;
- préparer les marinades crues et cuites;
- cuire les gibiers en respectant les "à point de cuisson" de chaque espèce;

- réaliser des sauces : - par réduction de crème,
 - montées au beurre,
 - liées à l'oeuf,
 - émulsionnées chaudes;
- sauter les viandes à cuisson rapide en respectant les "à point de cuisson" de chaque type de viande ou selon la demande des convives;
- accompagner les viandes et poissons de garnitures de pomme de terre, légumes, pâtes et autres féculents;
- dresser les assiettes : avec soin, régularité et dans le respect des harmonies (goût, couleurs, compatibilité) ; - monter les différentes meringues italienne, suisse et française;
- réaliser les préparations glacées :
 - crèmes,
 - sorbets,
 - granités,
 - mousses,
 - parfaits
 - soufflés;
- composer des desserts à base de ces préparations;
- préparer les desserts chauds à base de meringue : soufflés, omelette sibérienne;
- réaliser les pâtes :
 - à tulipe,
 - à succès,
 - génoise;
- confectionner les crèmes :
 - anglaise,
 - pâtissière,
 - chantilly,
 - au beurre;
- monter les entremets à base de gélatine;
- dresser des assiettes de desserts avec décor de fruits, coulis et sauces d'accompagnement;
- envoyer un service de banquet, de restaurant au menu, de restaurant à la carte.

5. Travaux pratiques et méthodes de travail en salle (40 périodes)

- monter et napper les tables de banquet selon les différents types d'implantations;
- servir :
 - à l'assiette,
 - à la française,
 - à l'anglaise,
 - à la russe;
- réaliser les flambages, les découpes, le sabayon, préparer le steak tartare, la salade de fruits;
- déboucher et servir les vins;
- servir les boissons diverses;
- brosser et débarrasser les tables;
- préparer et servir les différents types de cafés;
- calligraphier les cartes et les menus;
- rédiger les additions;
- entretenir le bar;
- réaliser les cocktails classiques;
- commenter la composition des plats servis et en évaluer la durée de préparation (garnitures, entrées et hors-d'oeuvre, potages, oeufs, légumes, poissons, mollusques, crustacés, viandes, volailles, gibiers, fromages, desserts et fruits);
- commenter les différents vins de la carte.

**FIXATION DES CAPACITES TERMINALES DE L'UFT2 DE
TRAITEUR - RESTAURATEUR - ORGANISATEUR DE BANQUETS**

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

- définir et utiliser à bon escient les termes techniques;
- commenter une carte de vins;
- proposer des accords classiques entre des vins et des mets;
- choisir le type de service en relation avec la réception et le mettre en oeuvre;
- aménager et dresser la salle de restaurant en fonction du nombre de convives et du menu;
- adapter l'implantation de la table de banquet au nombre de convives et à la salle;
- remplir les documents : bons de commande, souche TVA, addition;
- composer et calligraphier un menu;
- gérer la cave et le bar;
- restituer les schémas de fabrication des sauces
 - par réduction de crème,
 - montées au beurre,
 - émulsionnées chaudes,
 - liées à l'oeuf,
- présenter un économat en tenant compte de divers renseignements : recettes à appliquer, nombre de convives, prix des matières premières...;
- organiser et contrôler le planning de travail;
- citer les critères de fraîcheur et les évaluer : des poissons, mollusques et crustacés;
- évaluer la fraîcheur des gibiers;

FIXATION DES CAPACITES TERMINALES DE L'UFT2 (suite)

- accorder les sauces et les accompagnements avec les différents poissons et viandes;
- composer un assortiment de desserts;
- restituer les principaux points de la législation propre à la profession;
- gérer un stock de matériel et de marchandises;
- respecter les règles de sécurité et d'hygiène propres au secteur de la restauration;
- réaliser un menu complet en tenant compte :
 - du nombre de convives;
 - d'un prix de revient fixé,
 - de la saison;
 - d'un thème donné;
- assurer les différents services à la clientèle.