Ministere de la Communauté française

Département de l'Education, de la Recherche et de la Formation.

37)

Direction générale de la formation, de la promotion sociale , de l'enseignement à distance et des allocations et prêts d'études.

Service de l'enseignement de promotion sociale.

1040 Bruxelles , le 30 Jun 97 Rue de la Science , 43 02 / 238.86.11

INSTITUT D'ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE LA COMMUNAUTE FRANÇAISE NAMUR

BD CAUCHY,9-10 5000 NAMUR

Réf: YD / 9236040 / Dossier pédagogique 102546

*********** * TRANSMIS *

- 1 document 8 bis de l'unité de formation :

Dossier Section / Unité Code Réf. No administratif 102546 U DECORATIONS POUR BUFFETS D'APPARAT - NIVEAU 1 451103U11E1 193

DEMANDE D'OUVERTURE

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis SIMPLIFIE

UNITE DE FORMATION

Demande d'ouverture d'une unité de formation organisée sur la base d'un dossier de référence :

` · ·	vernement de la Communauté française suit l'objet d'une approbation provisoire	ur avis conforme de la Commissio	n de concertation	
	Date d'ouverture prévue le : (2) 01	I SEPTEMBRE 1997		
1. La présente demande é	mane du :			
O (1) Pouvoir organisateur : (2)				
dénomination : (2) CEFOR-I.E.P.S. adresse complète : (2) boulevard Cauchy 9-10 5000.NAMUR			Date: (2) 28/03/1997. Signature du chef d'établissement de la C.F. ou du représentant du P.O. subventionné: (3) (2)	
n° de matricule : (2) 9236 n° de téléphone : (2) 081/2	040	Stn.		
2. Transmis par le réseau	:			
• (1) Communauté franç • (1) Provincial et comm				
	rmation: (2) .DECORATIONS POUL e formation: (2)Enseignement second CODE (2) USW03UWE1			
4. Type de la demande :				
(1) 4.1. Transformation □(1) Passage de la intitulé(s) (2)	sur la base d'un tableau de concordanc (des) section(s) de régime 2 s) [cf.doc.2] (2)	{ {	au régime l provisoire,	
□(1) Passage de (des) unité et qui a (ont) été activée(s)	n°(s) de formation de régime 1 approuvée code(s) n°(s) (2)	{	au régime 1 définitif(3)	
• (1) 4.2. Programmation				
Réservé à l'Administration 4. Prend acte	Date 3 0. 66. 97	Signature : Le Directeur d'Admin	istration A,	
Déposé à l'Administration par en date du :		- In	G. SCHMIT	

(1) Cocher la mention utile

N° dossier AQ 546

(2) A compléter

(3) (3) Biffer la mention inutile

FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION DECORATIONS POUR BUFFETS D'APPARAT - Niveau 1

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 des sujets à réaliser en fonction des critères de fraîcheur, de forme, de couleur...
- reproduire les différents sujets réalisés suivant les modèles
- réaliser un décor destiné à un plat à partir des différents sujets

CAPACITES PREALABLES REQUISES DE L'UNITE DE FORMATION DECORATIONS POUR BUFFETS D'APPARAT - Niveau 1

1. Les capacités

L'étudiant sera capable de :

- distinguer les aires et volumes de formes géométriques simples
- définir et utiliser les différentes unités de mesure et de poids
- lire et comprendre une recette ou une explication culinaire
- utiliser correctement le vocabulaire de base propre à la restauration et en distinguer les nuances sémantiques (napper, tailler en julienne, tourner, historier...)
- respecter les règles élémentaires d'hygiène et de sécurité

2. Titres pouvant en tenir lieu:

Attestation de réussite de l'unité de formation : « Bases de restauration »

CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT DE L'UNITE DE FORMATION DECORATIONS POUR BUFFETS D'APPARAT - Niveau 1

Néant

PROGRAMME DU (DES) COURS DE L'UNITE DE FORMATION DECORATIONS POUR BUFFETS D'APPARAT - Niveau 1

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
- Déterminer les critères de fraîcheur des légumes et fruits de base
- Définir les termes techniques propres à la restauration
- Définir les techniques de conservation des différents sujets réalisés
- Identifier les outils de base
- Déterminer les mesures d'hygiène corporelle, vestimentaire et d'ergonomie
- Déterminer les mesures de sécurité

2. Travaux pratiques et méthodes de travail (74 périodes)

En appliquant les mesures de sécurité et d'hygiène :

- Découper et historier en forme de fleurs des fruits et légumes de base
- Assurer la conservation des fruits et légumes non travaillés et des sujets réalisés
- Réaliser les motifs de décors de plats et de pièces en fruits et légumes
- Mettre sur plats (miroir, inox, marbre...)
- 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 1

A l'issue de la formation, l'élève 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 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 »

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

- précision du geste
- soin apporté au travail
- qualité du décor
- décor-mets », mariage des couleurs...

Annexe 6 Page 1 Date :

PROFIL DU (DES) CHARGE(S) DE COURS DE L'UNITE DE FORMATION DECORATIONS POUR BUFFETS D'APPARAT - Niveau 1

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