

0035

U-3677

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

CONNAISSANCE ET CUISINE DES VOLAILLES

CODE DE l'U.F. (3):	451108021C1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4)	401
------------------------	-------------	-------------------------------------	-----

3. Finalités de l'unité de formation:

Reprises en annexe n° 1 de ..1.. page(s)

4. Capacités préalables requises:

Reprises en annexe n° 2 de ..1.. page(s)

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 la section 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)

8. Programme du(des) cours:

Repris en annexe n° 4 de ..2.. page(s)

9. Capacités terminales:

Reprises en annexe n° 5 de ..1.. page(s)

10. Chargé(s) de cours:

Repris en annexe n° 6 de ..1.. page(s)

(1) Cocher la mention utile

(2) A compléter

(3) Réservé à l'Administration

(4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1.1. FINALITES GENERALES

Conformément à l'article 7 § 1er et 2ème du décret, l'unité de formation devra:

- 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. FINALITES PARTICULIERES

Permettre aux étudiants de mettre en oeuvre des techniques élaborées et originales de préparation et de décoration des volailles pour un service à la carte (restaurant) ou un service-traiteur.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. CAPACITES

A partir de consignes précises, sous la responsabilité du chef de cuisine et dans le respect des règles de déontologie, d'hygiène et de sécurité professionnelles, les fiches techniques étant mises à sa disposition:

- concevoir un menu d'au moins trois services;
 - le réaliser et le présenter dans un temps compatible avec les exigences de la profession;
 - justifier l'approvisionnement en produits et en contrôler la qualité et les conditions de stockage;
- justifier les méthodes de travail et les modes d'utilisation du matériel.

2.2. TITRE(S) POUVANT EN TENIR LIEU:

Attestation de réussite de l'unité de formation:

- Cuisine – Niveau 1 – Code n° 46 11 02 U 21 C1

CONNAISSANCE ET CUISINE DES VOLAILLES

CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.

CONNAISSANCE ET CUISINE DES VOLAILLES

PROGRAMME DES COURS

En technologie du métier : Cuisine

L'étudiant sera capable :

- d'identifier et de classer les volailles telles que de Bresse, l'appenzelloise, la Phénix, le coucou de Malines et nouveaux labels selon au moins les critères suivants :
 - la couleur de leur chair,
 - la réglementation européenne et nationale (label, élevage, ...),
 - le coût à l'achat;
- de caractériser l'état de fraîcheur et de qualité des volailles selon:
 - l'étiquetage commercial (label, AOC, ...),
 - l'aspect général (bréchet, pattes, œil, ...);
- de sélectionner des volailles en tenant compte:
 - de leur présentation commerciale (vidée, effilée, ...),
 - de l'étiquetage (élevage, poids, ...),
 - de la part comestible (pertes à l'éviscération, cuisson, rapport quantité/qualité, ...);
- d'identifier les principales techniques de conservation, de stockage et de cuisson (cf. label, + 4° DLC, - 12° DLUO, ...).

En pratique professionnelle : cuisine

En respectant la réglementation en vigueur ainsi que les règles d'hygiène et de sécurité, l'étudiant sera capable de manière autonome :

- de réaliser les préparations préliminaires de différentes volailles:
 - étirer ;
 - flamber ;
 - parer ;
 - vider ;
 - brider ou découper à cru;
 - préparer les abattis;
- de réaliser des préparations de base telles que:
 - les fonds brun ou blanc,
 - les sauces de bases ou dérivés (velouté, suprême, ...);
- d'appliquer les principaux modes de cuisson et utilisations culinaires selon la catégorie de volaille (couleur de la chair, âge, ...) par concentration, expansion, mixte et de conservation par fumage;

CONNAISSANCE ET CUISINE DES VOLAILLES

- d'accorder de **manière originale** les volailles avec :
 - des légumes,
 - des fruits,
 - des épices,
 - des herbes,
 - ...;

- de réaliser des galantines, farces, mousses, mousselines, terrines, pâtés, confits, foies gras (au torchon, en terrine, brioché), chaud-froids;

- de dresser sur assiette, de décorer des plats pour buffets et magasins-traiteurs en faisant preuve d'originalité.

CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite l'étudiant sera capable :
en fonction d'un budget imposé,
en respectant les règles d'hygiène et de sécurité,

- de concevoir un mets à base de volaille et de le réaliser avec dextérité *de manière autonome.*

Ce mets présentera au moins les qualités suivantes:

- état de fraîcheur des produits,
- adéquation aux produits de base sélectionnés:
 - des méthodes de cuisson,
 - de l'assaisonnement,
 - de l'accompagnement (légumes, pomme de terre, fruits, ...),
 - de la garniture,
 - de la sauce,
- soin de la présentation: dressage correct sur assiette (harmonie des couleurs, des proportions des composants, ...);
- de justifier les choix opérés.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte:

- des qualités esthétiques de la présentation (harmonie des couleurs, décoration, ...),
- du sens de l'organisation dans le temps et dans l'espace,
- du sens de l'économie,
- du respect du processus d'exécution,
- de l'originalité de la préparation.

CONNAISSANCE ET CUISINE DES VOLAILLES

CHARGE DE COURS

Un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier d'une expérience professionnelle actualisée pour la connaissance (technologie) et/ou la préparation des plats de volailles (travaux pratiques).

TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE DE FORMATION :

CONNAISSANCE ET CUISINE DES VOLAILLES

Date d'approbation:

Date d'application obligatoire:

Date limite d'application:

	Code Régime 1 provisoire	Code Dom. form.	Intitulé Régime 1 provisoire	Code Régime 1 provisoire	Code Dom. form.	Intitulé Régime 1 provisoire	Cirso	Code Dom. form.	Intitulé Régime 2	Niveau	Type form.	Nombre périodes
S e c t i o n												
U n i t é F o r m a t i o n			CONNAISSANCE ET CUISINE DES VOLAILLES (120 P)			NEANT			NEANT			