

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

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) Date et signature (2) :.....

Didier LETURCQ, DGA, Président du Conseil
De Coordination

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

**Formation continuée des restaurateurs :
nouvelles technologies – nouvelles tendances**

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

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

Code de l'unité de formation (3) :	Code du domaine de formation : (4)
------------------------------------	------------------------------------

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. <u>Dénomination du (des) cours</u> (2)	<u>Classement du(des) cours</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>
Technologie	CT		16
Pratique professionnelle	PP		80
2. <u>Part d'autonomie</u>			24
		Total des périodes	120

12. Réserve au Service d'inspection :

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

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

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date :

Signature :

(2) A compléter

(3) Réserve à l'administration (4) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM

(5) Soit CG ? CCS, CT, CTPP, PP ou CPPM

(6) 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

1.1 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.

1.2 Finalités particulières

Cette unité de formation vise à permettre à l'étudiant de développer des compétences pratiques mettant en jeu les nouvelles technologies, s'appuyant sur les dernières tendances en cuisine. Elle a pour but de développer la créativité des étudiants en leur fournissant des pistes pour revisiter les « grands classiques » de la cuisine française.

<p style="text-align: center;">CAPACITES PREALABLES REQUISES DE L'UNITE DE FORMATION</p>

CAPACITES

L'étudiant sera capable, en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène dans l'Horeca, en respectant les règles de sécurité, en utilisant le vocabulaire technique spécifique à la profession, dans un temps imparti, de manière autonome, dans le cadre du travail à la carte,

- de caractériser les techniques de cuisson et de justifier le choix retenu en fonction de la recette à réaliser ;
- d'identifier et de caractériser les techniques spécifiques à la réalisation d'entremets et de desserts ;
- d'assurer et de participer au contrôle de l'approvisionnement ;
- d'organiser le travail dans une partie en collaboration avec les autres parties de la brigade ;
- de réaliser des préparations complexes d'un niveau organoleptique satisfaisant jusqu'à leur présentation finale ;
- d'assurer les relations avec les autres services.

TITRE(S) POUVANT EN TENIR LIEU

Attestation de réussite de l'Unité de Formation « Cuisine : Niveau 3 »

Code : 452106U21D1

**CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT
DE L'UNITE DE FORMATION**

Pas de recommandation particulière.

PROGRAMME DES COURS DE L'UNITE DE FORMATION

PROGRAMME

Au cours des différentes activités d'enseignement, l'étudiant sera capable de

Technologie :

- mener à bien une recherche sur les tendances actuelles de la cuisine gastronomique,
- imaginer de nouveaux accords entre les composants d'un plat traditionnel mettant en application des technologies nouvelles,
- rédiger des fiches techniques en tenant compte des produits disponibles, des technologies choisies,
- décrire les atouts des dernières technologies quant aux saveurs et textures des aliments ;
- d'explicitier les particularités éventuelles de la présentation des mets préparés.

Pratique professionnelle

En se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène dans l'Horeca, en respectant les règles de sécurité, de manière autonome,

- de sélectionner les matières premières et le matériel adéquat ;
- d'interpréter une fiche technique et de la modifier par de nouveaux accords entre les composants du plat, des technologies nouvelles et en adéquation avec les tendances actuelles.
- d'appliquer ces modes de préparation et de cuisson adaptés aux produits utilisés
- d'en assurer la présentation et le dressage ;
- d'assurer le tri des déchets ;
- de nettoyer le matériel et remettre en ordre le poste de travail.

CAPACITES TERMINALES DE L'UNITE DE FORMATION

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable de:

En se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du guide des Bonnes Pratiques d'hygiène dans l'Horeca, en respectant les règles de sécurité, en faisant preuve de créativité, de manière autonome,

sur base d'objectifs personnels préalablement communiqués au chargé de cours,

- de réaliser et de présenter des mets originaux en faisant appel aux nouvelles technologies culinaires et allant dans le sens des dernières tendances culinaires ;
- de décrire les « transformations » appliquées à une recette traditionnelle et l'apport de celles-ci.

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

- l'esprit d'initiative,
- le niveau de réflexion technique mise en œuvre,
- le degré d'adéquation des mets aux objectifs communiqués,
- les qualités organoleptiques des mets.

**PROFIL DU (DES) CHARGE(S) DE COURS
DE L'UNITE DE FORMATION**

Le(s) chargé(s) de cours sera (ont) un enseignant.