



Code de l'unité de formation (3) : <b>41 33 09 U11 E1</b>	Code du domaine de formation : (4) <b>401</b>
--	--

**11. Horaire minimum de l'unité de formation :**

Horaire minimum :

<b>1. <u>Dénomination du (des) cours</u></b> (2)	<b><u>Classement du(des) cours</u></b>	<b><u>Code U</u></b>	<b><u>Nombre de périodes</u></b>
Technologie	CT	B	20
Hygiène et sécurité	CT	B	12
Pratique professionnelle	PP	L	128
<b>2. <u>Part d'autonomie</u></b>		P	40
		Total des périodes	200

**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 : .01 avril 2014.....

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 d'une part à permettre à l'étudiant

- d'accéder aux informations qui déterminent les conditions de création et de classement d'un hébergement de terroir,
- de développer son projet de table d'hôtes,
- de maîtriser les compétences de base d'une cuisine adaptée à l'hébergement de terroir.

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

**Capacités**

En pratique de la langue française, face à des situations courantes de communication,

- répondre à des questions orales sollicitant des informations explicites en s'exprimant d'une manière compréhensible ;
- se présenter et donner ses coordonnées ;
- expliquer sa motivation pour la formation ;
- lire et décoder des consignes simples de travail et de sécurité ;

En mathématiques,

- utiliser les quatre opérations fondamentales ;
- opérer sur des nombres naturels et décimaux limités au millième ;
- utiliser et convertir les unités de mesure courantes (poids, capacité, température)

**Titre pouvant en tenir lieu**

CEB

**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 :***

- rechercher la documentation relative à l'ouverture d'un hébergement de terroir en région wallonne ;
- rechercher les informations sur les offres touristiques de la région et prévoir les conseils aux clients ;
- établir une liste des produits et producteurs locaux ;
- décrire en termes simples les composants et les opérations de réalisation des mets ;
- estimer les besoins qualitatifs et quantitatifs journaliers d'un adulte sain (pyramide alimentaire, protéines, lipides, glucides, vitamines et oligo-éléments...);
- établir des menus équilibrés et qui mettent en avant les produits du terroir ;
- calculer le coût d'un menu (sens de l'économie) ;
- établir les documents propres au client (facture, registres entrants/sortants...) ;
- notions d'accueil.

#### ***Hygiène et sécurité :***

- définir le concept de qualité ;
- évaluer l'importance des accidents alimentaires au point de vue de la santé publique ;
- expliquer les sources d'accidents alimentaires (physiques, chimiques, biologiques) ;
- expliquer les facteurs de développement des micro-organismes (acidité, temps, eau, t°, surfaces, nourriture et oxygène) ;
- identifier les données légales relatives aux méthodes de conservation et au respect de la chaîne du froid ;
- commenter la législation en matière d'étiquetage ;
- repérer dans la législation les données relatives à la traçabilité et de les commenter ;
- de repérer dans la législation les données relatives au respect de l'environnement et au tri des déchets. ;
- se conformer à la législation en vigueur sur les dispositions d'hygiène et de sécurité (HACCP – AFSCA)

### ***Pratique professionnelle***

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

- effectuer l'ensemble des opérations de préparation notamment la vérification de la propreté du poste de travail et du matériel (entretien si nécessaire) ;
- réaliser un économat et passer commande (achat de produits en respectant le nombre de couverts, l'étiquetage, les dates de conservation...) ;
- appliquer les différentes techniques de préparation et de cuissons des aliments dans la perspective d'une cuisine destinée à l'hébergement de terroir ;
- préparer les ingrédients d'une table pour un petit déjeuner proposant des produits réalisés « maison » en respectant une fiche de fabrication et des produits du terroir (confitures, marmelades, jus de fruits frais, yaourts, fromages frais, pains, viennoiserie...) ;
- mettre la table pour le petit-déjeuner ou le repas « familial » pris en commun avec les clients ;
- mettre en œuvre l'ensemble des opérations de finition, de stockage, de conservation en utilisant le matériel approprié et en tenant compte du (des) type(s) de produit(s), de la (des) quantité(s) de produit(s) ;
- assurer la remise en ordre et l'entretien du poste de travail, du matériel, de l'équipement et des locaux ainsi que la vérification des inventaires ;
- accueillir le client.

## **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, en respectant les règles de sécurité, dans le respect d'un temps imparti,

- d'effectuer l'ensemble des opérations de préparation, notamment la vérification de la propreté du poste de travail et du matériel (entretien si nécessaire) ;
- de choisir des ingrédients orientés « terroir » et de respecter l'équilibre alimentaire d'un mets (justifier le choix des aliments entrant dans la composition du mets) ;
- d'expliquer les techniques de préparation des mets ;
- d'expliquer et de mener à terme l'ensemble du schéma de fabrication, de finition, de stockage et de conservation qui respecte les critères qui lui sont communiqués sur la fiche de travail (présentation, degré de cuisson, assaisonnement) pour un mets « terroir » à caractère familial.

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

- qualités esthétiques et organoleptiques de la préparation;
- sens de l'organisation dans le temps et l'espace ;
- respect du processus d'exécution ;
- originalité de la préparation.

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

Le(s) chargé(s) de cours sera (ont) un enseignant et/ou un expert.