



SPECIALISATIONS VOLAILLES ET	
1/ POISSONS	2/ GIBIERS ET CUISINE REGIONALE WALLONE
Enseignement Secondaire Inférieur de Transition DOSSIER PEDAGOGIQUE : UE296 - Code en attente www.cefor.be/web/formations.php?Adm=296	Enseignement Secondaire Inférieur de Transition DOSSIER PEDAGOGIQUE : UE172 - Code 451102U11E1 www.cefor.be/web/formations.php?Adm=172 UE281 - Code 413304U12E1 www.cefor.be/web/formations.php?Adm=281

Organisation	Nombre périodes	1/ 240P ET 2/ 190p
	Local	Atelier cuisine
	Horaire	1 fois semaine : soir (17h00 à 22h15) ou matin (9H30 à 14H45)

Conditions d'entrée	1/Attestation de réussite de l'unité d'enseignement « CUISINE : NIVEAU 2 » référencée sous le code 452102U11D1. 2/Attestation de réussite de restauration niveau 1 ou UFT1 Acceptation Règlement d'Ordre Intérieur (ROI) du Cefor
Participation financière :	Inscription : 1/+ - 110 € + - 35 € Sur présentation d'attestation FOREM, CPAS, AWIPH, - 18 ans 2/+ - 120 € + - 45 € Sur présentation d'attestation FOREM, CPAS, AWIPH, - 18 ans Support de cours : Notes à charge de l'étudiant Matières premières : 1/ +- 15 €/cours (prévoir avance 30 € au 1 ^{er} cours) 2/ +- 18 €/cours (prévoir avance 40 € au 1 ^{er} cours) Matériel professionnel : Tenue (notamment sécurité) + matériel : +-155 € Le Cefor ouvre un magasin de la 2 ^{ème} semaine de cours jusqu'au début octobre

Programme de cours	
Mettre en œuvre des techniques élaborées et originales de préparation et de décoration des volailles pour un service à la carte ou un service traiteur. Réaliser des fonds, des sauces de bases ou dérivées, des farces, mousses, pâtés, Terrines, foies gras, galantines... Préparer les abattis Accorder les volailles avec des fruits, légumes, épices, herbes... Dresser sur assiette, décorer les plats en faisant preuve d'originalité. Apprendre à étirer, flamber, parer, vider, découper... Identifier et classer les volailles (nouveaux labels), conserver, stocker, cuire...	
1/Comprendre et interpréter une fiche technique ; Choisir les matières premières nécessaires à la réalisation de la recette et en contrôler la qualité ; Gérer un stock de matières premières et rédiger un bon de commande ; Préparer et entretenir son poste de travail ; Réaliser la recette en respectant les règles culinaires et dans un temps imparti ; Assurer la présentation, le dressage et l'envoi du produit réalisé ; Contrôler la qualité organoleptique du produit réalisé et de rectifier les lacunes éventuelles ; Participer à l'élaboration de la carte en respectant les critères de saison, de région...	2/Réaliser différentes préparations, sauces , accompagnements spécifiques à la cuisine régionale wallone Présenter ces préparations dans le respect des traditions de la cuisine régionale wallonne Plumer, dépiauter et éviscérer les petits gibiers Découper, dessosser les gros gibiers Réaliser des marinades cuites et crues Préparer des terrines , des mousses, des farces et ballotines Cuire les fonds et les fumets Sauter, griller Civet , à l'étouffée, rôtis Accompagnements de légumes , fruits et féculents

Méthodes d'enseignement : Respect des horaires et présences requises Cours pratiques en atelier réalisés en groupes, cours théoriques
Evaluations : L'évaluation portera sur les acquis d'apprentissage (voir dossier pédagogique) <ul style="list-style-type: none">- Evaluation formative et continue (en cas d'absence, report sur l'évaluation finale)- Evaluation finale : date(s) à préciser par le professeur- 2^{ème} session (si ajourné) : début septembre (pas de report en cas d'absence injustifiée)