



CUISINE niveau 2	Enseignement Secondaire Inférieur de Transition DOSSIER PEDAGOGIQUE : UE342 – Code 452102U11D1 www.cefor.be/web/formations.php?Adm=342
-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Organisation	Nombre périodes	240 p
	Local	Atelier cuisine
	Horaire	1 fois semaine matin (9H30 à 14H45) ou soir (17h00 à 22h15)
	Divers	Sortie(s)pédagogique(s) extra-horaire

Conditions d'entrée	Attestation de réussite de l'unité de formation cuisine niveau 1 C.E.B ou attestation de réussite de l'unité de formation générale de base ou passer un <u>test</u> <u>Acceptation Règlement d'Ordre Intérieur (ROI) du cefor</u>
Participation financière :	Inscription +- 100 € +- 25 € Sur présentation d'attestation FOREM, CPAS, AWIPH, - 18 ans Support de cours : Livre + notes à charge de l'étudiant Matières premières : +- 15 €/cours (prévoir avance 30 € au 1 ^{er} cours) Matériel professionnel : Tenue (notamment sécurité)+ matériel : Filet de sole en plus que le matériel de cuisine 1 et 2 Le Cefor ouvre un magasin de la 2 ^{ème} semaine de cours jusqu'au début octobre

Programme de cours	Mettre en oeuvre les opérations de fabrication pour les jus, essences, gelées , sauces , potages etc ... Déterminer la qualité organoleptique des mets Remise en ordre et entretien du matériel Théorie sur l'hygiène et la sécurité (législation, HACCP, traçabilité...), technologie (Identifier certaines préparations, termes techniques, qualités des matières premières ...) La part d'autonomie rencontre des besoins spécifiques (recommencer une préparation, adapter un produit...)
---------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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) - Evaluation formative et continue (en cas d'absence, report sur l'évaluation finale) - Evaluation finale : juin selon date(s) à préciser par le professeur - 2^{ème} session (si ajourné) : début septembre (pas de report en cas d'absence injustifiée)