



SPECIALISATIONS

Cuisine sous influence méditerranéenne, poissons , mollusques et crustacés

Enseignement Secondaire Supérieur de *Transition*

DOSSIER PEDAGOGIQUE :

UE358 – Code 451112U21C1

www.cefor.be/web/formations.php?Adm=358

UE289 – Code 413303U22C1

www.cefor.be/web/formations.php?Adm=358

Organisation	Nombre périodes	2X120 p
	Local	Atelier cuisine
	Horaire	1 fois semaine soir 17h00 à 22h15

Conditions d'entrée	Certificat ou diplôme de restauration, ou TEST Acceptation Règlement d'Ordre Intérieur (ROI) du Cefor
Participation financière :	Inscription +- 120 € +- 40 € Sur présentation d'attestation FOREM, CPAS, AWIPH, - 18 ans Support de cours : Notes à charge de l'étudiant Matières premières : +- 20 €/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	<p>La formation passe en revue différentes régions de la Méditerranée tant sur le plan géographique, culturel que culinaire (productions particulières en fromages, fruits, légumes, épices...).</p> <p>Réaliser les plats typiques d'une région de manière à découvrir et apprivoiser les produits de la région, appréhender les différents types de cuissons, les accords entre les mets, les accompagnements, les vins...</p> <p>L'objectif est bien entendu de « récupérer » au maximum les produits et manières de les travailler pour les intégrer à une cuisine traditionnelle d'un restaurant « français » La formation comprend une partie théorique durant laquelle l'accent est plus particulièrement mis sur la classification, l'identification des produits de la mer et d'eau douce (critères de fraîcheur, teneur en graisse, anatomie et part comestible, coût d'achat, saison...).</p> <p>La partie pratique permet de réaliser : des fumets, des glaces, des essences, des marinades, de parer les produits (écailler, lever les filets, tronçons, darnes...), les différents types de cuisson (fumer, mariner, sauter, vapeur ...), les mousses, les mousselines, les terrines, les pâtés...</p> <p>Cette partie permet aussi de réaliser des accords originaux avec les légumes, les sauces... La décoration et l'originalité des plats font partie de cette formation (préparer sur assiette, sur plat « traiteur »...).</p>
---------------------------	--

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** : Date(s) à préciser par le professeur
- **2^{ème} session (si ajourné)** : début septembre (pas de report en cas d'absence injustifiée)