



SPECIALISATIONS PETITS POTS GRAND MERE TECHNIQUE DE CONSERVATION

Enseignement Secondaire Inférieur de Transition

DOSSIER PEDAGOGIQUE :

UE-463 –Code 450203U11E1

<http://www.cefor.be/web/formations.php?Adm=463>

| | | |
|---------------------|-----------------|---|
| Organisation | Nombre périodes | 40 p |
| | Local | Atelier cuisine |
| | Horaire | 1 fois semaine matin (9H30 à 14H45) ou soir (17h00 à 22h15) |

| | |
|-----------------------------------|--|
| Conditions d'entrée | CEB (fin d'études primaires) ou passer un test : français + 4 opérations mathématiques + unités de mesures Acceptation Règlement d'Ordre Intérieur (ROI) du Cefor |
| Participation financière : | Inscription +- 50 € +- 20 € Sur présentation d'attestation FOREM, CPAS, AWIPH, - 18 ans Support de cours : Notes à charge de l'étudiant <u>Matières premières</u> : +- 15 €/cours (prévoir avance 30 € au 1 ^{er} cours) <u>Matériel professionnel</u> : Tenue (notamment sécurité) + matériel : +-155 € Le Cefor ouvre un magasin de la 2 ^{ème} semaine de cours jusqu'au début octobre |

| | |
|---------------------------|--|
| Programme de cours | <ul style="list-style-type: none">- appliquer les différentes techniques de nettoyage en fonction des espèces ;- appliquer les techniques de découpes et les modes de conservation appropriés ;- participer à la réalisation de différentes préparations culinaires simples mettant en œuvre les plantes « conservées » ;- assurer le tri des déchets ;- nettoyer le matériel et remettre en ordre le poste de travail.- caractériser les principales espèces de plantes comestibles indigènes (légumes, condiments, fruits, baies, racines, feuilles...);- caractériser les différentes techniques de nettoyage appropriées aux différentes espèces ;- définir les principaux modes de conservation des plantes comestibles indigènes (dessiccation, séchage, congélation, pasteurisation, saumure, huile, vinaigre, alcool, vin, gelée, confiture...);- déterminer le mode de conservation le plus approprié pour une plante définie ;- déterminer les conditions de conservation et le temps limite de consommation ;- déterminer l'utilisation d'une plante définie après conservation (recette la plus appropriée). |
|---------------------------|--|

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**