



SPECIALISATIONS

TRAITEUR, ORGANISATEUR DE BANQUETS NOUVELLES TECHNOLOGIES, NOUVELLES TENDANCES

Enseignement Secondaire Supérieur de Qualification

DOSSIER PEDAGOGIQUE :

UE443 –Code 461112U21D1

<http://www.cefor.be/web/formations.php?Adm=472>

UE464 –Code 452109U21E1

<http://www.cefor.be/web/formations.php?Adm=472>

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

Conditions d'entrée	Certificat de qualification restaurateur code 452100S20D1 Acceptation Règlement d'Ordre Intérieur (ROI) du Cefor
Participation financière :	Inscription +- 160 € +- 55 € Sur présentation d'attestation FOREM, CPAS, AWIPH, - 18 ans Support de cours : Notes à charge de l'étudiant Matières premières : +- 18 €/cours (prévoir avance 30 € 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	Identifier différents types de réceptions Identifier des comportements favorisant un contact commercial optimal Développer un sens commercial Rédiger une remise de prix (marchandises, coefficients et charges) et une proposition de menu selon les saisons, les circonstances, l'état des stocks et les possibilités d'approvisionnement ; Choisir des appellations compréhensibles par la clientèle ; Planifier l'organisation de la réception selon la circonstance Identifier le matériel de présentation et d'en préciser l'usage Planifier le transport en veillant à respecter les législations spécifiques Sélectionner les matières premières et le matériel adéquat ; Interpréter une fiche technique et de la modifier par de nouveaux accords entre les composants du plat, des technologies nouvelles et en adéquation avec les tendances actuelles. Appliquer ces modes de préparation et de cuisson adaptés aux produits utilisés Assurer la présentation et le dressage ; Assurer le tri des déchets ; Nettoyer le matériel et remettre en ordre le poste de travail.
---------------------------	--

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)