**+ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1**

**DOCUMENT 8 bis** **DOSSIER PEDAGOGIQUE** **UNITE DE FORMATION**

**1. La présente demande émane du réseau :**

X (1) Communauté française
**O** (1) Provinces et communes
**O** (1) Libre confessionnel
**O** (1) Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau : Jean STEENSELS Date et signature
Président du Conseil de Coordination

**2. Intitulé de l'unité de formation** :

## DECOUVERTE DE CUISINES DU MONDE

| CODE DE L'U.F<br>**45 11 13 U11 E1** | CODE DU DOMAINE DE FORMATION : **401** |
|---|---|

**3. Finalités de l'unité de formation :** Reprises en annexe n° **1** de 1 page

**4. Capacités préalables requises :** Reprises en annexe n° **2** de 1 page

**5. Classement de l'unité de formation :**

**O** (1) Enseignement secondaire de : **x** (1) transition **O** (1) qualification
du degré : **X** (1) inférieur **O** (1) supérieur

**O** (1) Enseignement supérieur de type court **O** (1) Enseignement supérieur de type long

| **Pour le classement de l'unité de formation de l'enseignement supérieur** | | | |
|---|---|---|---|
| Proposition de classement | | Classement du Conseil supérieur | |
| Technique | **O** | Technique | **O** |
| Economique | **O** | Economique | **O** |
| Paramédical | **O** | Paramédical | **O** |
| Social | **O** | Social | **O** |
| Pédagogique | **O** | Pédagogique | **O** |
| Agricole | **O** | Agricole | **O** |
| Maritime | **O** | Maritime | **O** |

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

**6. Caractère occupationnel : O** (1) oui **x (**2) non

**7. Constitution des groupes ou regroupement :** Repris en annexe n° **3** de 1 page

**8. Programme du (des) cours :** Repris en annexe n° **4** de 1 page

**9. Capacités terminales :** Reprises en annexe n° **5** de 1 page

**10. Chargé(s) de cours :** Repris en annexe n° **6** de 1 page

---

(1) Cocher la mention utile
(2) A compléter
(3) Réservé à l'administration
(4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

| Code de l'unité de formation : **45 11 13 U11 E1** | Code du domaine de formation : **401** |
|---|---|

**11. Horaire minimum de l'unité de formation :**

Horaire minimum :

| **1. Dénomination du (des) cours** | **Classement du(des) cours** | **Code U** | **Nombre de périodes** |
|---|---|---|---|
| Technologie cuisine et des matières | CT | B | 16 |
| Travaux pratiques en cuisine | PP | L | 80 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| **2. Part d'autonomie** | XXXXXXXX | P | 24 |
| | | | |
| | | Total des périodes | 120 |

**12. Réservé au Service d'inspection :**

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

b) Décision de l'Administrateur pédagogique relative au dossier pédagogique :

**ACCORD PROVISOIRE** - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : 18 décembre 2007..... Signature :

---

(2) A compléter
(3) Réservé à l'administration
(4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection
(5) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM
(6) Soit A, B, C, D, E, F, H, J, K, L, Q, R, S, T - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'administration)

# 1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

## 1.1. FINALITES GENERALES

Dans le respect de l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation doit :

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, scolaire et culturelle ;
- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière générale des milieux socio-économiques et culturels.

## 1.2. FINALITES PARTICULIERES

L'unité de formation vise à rendre l'étudiant capable de réaliser des préparations originales s'inspirant de cuisines internationales et de les interpréter selon nos traditions gustatives en respectant la modernité des techniques et des tendances dans la restauration.

## 2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

### 2.1. CAPACITES

L'étudiant devra prouver qu'il est capable de :

,

*en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène dans l'Horeca,*
*en respectant les règles de sécurité,*
*en utilisant le vocabulaire technique spécifique à la profession,*
*dans un temps imparti,*

dans le cadre d'un menu,

- effectuer l'ensemble des opérations de préparation, notamment la vérification de la propreté des postes de travail et du matériel (entretien si nécessaire) ;
- expliquer et justifier les techniques de cuisson ;
- expliquer et mener à terme l'ensemble des processus de fabrication, de finition, de stockage et de conservation du menu qui respecte les critères de qualité qui lui sont communiqués ;
- expliquer et justifier les règles de base d'hygiène professionnelle et les précautions à mettre en œuvre concernant :
    - la manipulation des matières premières et des produits auxiliaires utilisés en cuisine,
    - les techniques de base indispensables à la réalisation de préparations élaborées jusqu'à leur préparation finale,
    - l'utilisation du matériel et de l'équipement ;
- assurer la remise en ordre et l'entretien du(des) poste(s) de travail, du matériel et de l'équipement.

### 2.2. TITRE POUVANT EN TENIR LIEU

Attestation de réussite de l'Unité de Formation « Cuisine : Niveau 2 »
Code : 45 21 02 U 11 D1

**3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT**

Aucune recommandation particulière

## 4. PROGRAMME DU COURS

Au cours des diverses activités d'enseignement, l'étudiant sera capable de maîtriser les capacités suivantes :

**Selon la région étudiée,**

au cours des diverses activités d'enseignement

- de s'informer à partir de documents mis à sa disposition, sur :
  - la situation géographique,
  - le climat,
  - les spécificités culturelles
  - les grandes catégories de produits alimentaires utilisés dans la région
  - leur disponibilité d'approvisionnement dans nos régions
- de faire la preuve dans son comportement professionnel de sa sensibilité et de son ouverture aux différences culturelles.

en technologie cuisine :

- d'identifier différentes recettes typiques et les analyser ;
- d'identifier et expliciter les qualités, appellations et classifications légales et professionnelles des produits étudiés ;
- d'identifier et caractériser le matériel de cuisine spécifique ;
- d'adapter des recettes de cuisines internationales aux attentes de la clientèle autochtone (mariage des saveurs, modes de cuisson, modernité des tendances…) ;
- d'expliciter les particularités éventuelles de la présentation des mets préparés et les commenter suivant les règles de savoir – vivre en vigueur dans nos régions ;
- de rédiger des fiches techniques en tenant compte des produits disponibles chez nous.

en travaux pratiques de cuisine :

*en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène dans l'Horeca,*
*en respectant les règles de sécurité,*
*de manière autonome,*

- de sélectionner les matières premières et le matériel adéquat ;
- d'interpréter une fiche technique ;
- de l'adapter, si besoin, à nos traditions culinaires
- d'appliquer des modes de préparation et de cuisson adaptés aux produits « étrangers » utilisés ;
- de les mettre en adéquation, si besoin, avec nos traditions culinaires mais aussi avec les techniques et tendances actuelles;
- d'assurer la présentation des mets et leur dressage en tenant compte de la modernité en restauration ;
- de procéder à quelques accords «  mets – vins » et «  mets – boissons typiques ».

## 5. CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant devra prouver qu'il est capable :

**Selon la région du monde étudiée***,*

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable :

*en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du guide des Bonnes Pratiques d'hygiène dans l'Horeca,*
*en respectant les règles de sécurité,*
*dans un temps imparti,*
*de manière autonome,*

- de réaliser des préparations complexes d'un niveau organoleptique satisfaisant, à base de produits de la région étudiée et en s'inspirant de recettes internationales adaptées aux traditions culinaires et gustatives de nos régions et aux techniques actuelles de la cuisine ;
- de présenter ces préparations en respectant au mieux les traditions culturelles, tout en tenant compte des règles des tendances modernes de la restauration dans nos régions.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants:

- le niveau d'organisation et de gestion du temps,
- les qualités organoleptiques des mets,
- le niveau de créativité apporté dans la transposition des recettes internationales à nos critères régionaux.

**6. CHARGE DE COURS :**

Un enseignant