

Code de l'unité de formation : 45 11 01 U21 E1	Code du domaine de formation : 401
--	------------------------------------

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

<u>1. Dénomination du (des) cours</u>	<u>Classement du(des) cours</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>
Pratique professionnelle	PP		40
<u>2. Part d'autonomie</u>	XXXXXXXXX		0
		Total des périodes	40

12. Réserve au Service d'inspection :

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

Avis favorable émis le 28/08/1995 par Madame l'Inspectrice Vielvoye

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 : le 01/09/1995

Signature : J. Meunier, Administrateur pédagogique

(2) A compléter

(3) Réserve 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

A la fin de l'unité de formation, l'apprenant sera capable de réaliser les entrées (chaudes et froides) et les plats de fête, y compris la présentation de la table, en utilisant le matériel traditionnel.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. CAPACITES

L'étudiant sera capable :

- de réaliser, sous la responsabilité d'un chef de parties ou d'un cuisinier, un menu simple avec fiche technique ;
- de préparer des fonds brun et blanc ;
- de préparer et utiliser des liaisons à base d'amidon (roux blanc, blond, brun, ...) ;
- de réaliser les sauces de base (tomates, demi-glace, ...) ;
- de réaliser les différentes sauces émulsionnées ;
- de nettoyer et détailler les poissons ;
- de réaliser les différentes cuissons de base.

2.2. TITRE POUVANT EN TENIR LIEU

Attestation de réussite de l'unité de formation « Restauration-gastronomie niveau 1 », ou tout titre équivalent ou supérieur de restauration délivré par un centre ou un organisme de formation reconnus ;

ou

Attestation de réussite de l'unité de formation « Traiteur-restaurateur-organisateur de banquets UFt 1 », ou tout titre équivalent ou supérieur de restauration délivré par un centre ou un organisme de formation reconnus.

3. RECOMMANDATIONS PARTICULIERES POUR LA CONSTITUTION DES GROUPES OU LE REGROUPEMENT

Pas de recommandation particulière.

4. PROGRAMME DU COURS

TRAVAUX PRATIQUES ET METHODES

Au cours de l'unité de formation, l'apprenant sera capable de maîtriser les capacités suivantes :

- réaliser les dérivés des fonds brun et blanc ;
- réaliser les différentes sauces émulsionnées ;
- associer les mets avec les sauces et les accompagnements ;
- réaliser une présentation agréable ;
- préparer la table de fête ;
- servir dans le respect des règles élémentaires.

Ces capacités seront rencontrées à travers la réalisation de menus choisis par le professeur et mettant en œuvre, de façon progressive, les différents savoir-faire nécessaires.

5. FIXATION DES CAPACITES TERMINALES

A la fin de l'unité, l'apprenant sera capable de réaliser, sous la responsabilité et avec les conseils du professeur, les entrées (chaudes et froides) et les plats d'un repas de fête, y compris la présentation de la table, en utilisant le matériel traditionnel. Il devra respecter les appoints de cuisson, la présentation et l'accompagnement spécifiés par le professeur.



6. PROFIL DU CHARGE DE COURS :

Enseignant.