

V- 4283

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

1. La présente demande émane du réseau :

☒ (1) Communauté française

☐ (1) Libre confessionnel

☐ (1) Provinces et communes

☐ (1) Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau : Jean STEENSELS.

Président du Conseil de Coordination

Date et signature :

Le 12/03/08


2. Intitulé de l'unité de formation :

BASES D' UNE CUISINE ASIATIQUE

CODE DE L'U.F. 451109U11E2	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 :

☐ (1) Enseignement secondaire de : ☒ (1) transition
du degré : ☒ (1) inférieur

☐ (1) qualification
☐ (1) supérieur

☐ (1) Enseignement supérieur de type court

☐ (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	☐	Technique	☐
Economique	☐	Economique	☐
Paramédical	☐	Paramédical	☐
Social	☐	Social	☐
Pédagogique	☐	Pédagogique	☐
Agricole	☐	Agricole	☐
Maritime	☐	Maritime	☐

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

6. Caractère occupationnel : ☐ (1) oui ☒ (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 : 451109U11E2	Code du domaine de formation : 401
--	------------------------------------

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. <u>Dénomination du (des) cours</u>	<u>Classement du(des) cours</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>
Législation, hygiène	CT	B	2
Technologie de la cuisine et des matières	CT	B	10
Pratique professionnelle	PP	L	36
2. <u>Part d'autonomie</u>	XXXXXXXX	P	12
		Total des périodes	60

✓

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 : 25.04.08

Signature :



J. LEONARD
Inspecteur chargé de la
coordination du service
d'Inspection.

(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 doit permettre à l'étudiant :

- d'acquérir des compétences techniques et pratiques de base dans une cuisine asiatique.

:

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. CAPACITES

L'étudiant sera capable :

- de maîtriser les bases des techniques de cuisine en restauration ;
- de savoir en reconnaître les qualités de composition et de fraîcheur des produits alimentaires de base ;
- de réaliser l'ensemble des opérations de préparation, notamment la vérification de la propreté des postes de travail et du matériel et d'en effectuer l'entretien si nécessaire ;
- d'appliquer les règles élémentaires d'hygiène professionnelle et les précautions à mettre en œuvre pour :
 - la manipulation et la conservation des matières premières utilisées en cuisine ;
 - les techniques de base indispensables à la réalisation de préparations simples ;
 - l'utilisation du matériel

2.2. TITRE POUVANT EN TENIR LIEU

Attestation de réussite de la 1^{ère} UF cuisine d'une section restaurateur

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 :

1) en technologie :

- reconnaître et définir les qualités des différents produits utilisés dans une cuisine asiatique
- identifier et caractériser le matériel spécifique utilisé dans une cuisine asiatique
- restituer les schémas de mise en œuvre spécifiques.

2) en législation, hygiène.

- restituer les principes essentiels de législation et d'hygiène

3) en travaux pratiques et méthodes de travail en cuisine asiatique :

-en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur, en respectant les règles de sécurité,

- appliquer les techniques de base d'une cuisine asiatique.
- réaliser les découpes spécifiques des légumes, des fruits, des viandes du poisson, des crustacés.
- mener la cuisson du riz en cuiseur - vapeur.
- conserver le riz cuit jusqu'à l'envoi.
- appliquer aux préparations à bases de pâtes les cuissons vapeur ou à l'huile
- préparer les différentes nouilles du trempage jusqu'à la cuisson.
- maîtriser les cuissons rapides au wok ainsi que les techniques de cuisson spécifiques à la cuisine asiatique enseignée.
- utiliser les différentes épices et aromates asiatiques ainsi que les produits spécifiques à la cuisine asiatique enseignée.

5. CAPACITES TERMINALES

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

dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité,

- de commenter les différentes techniques de cuisson utilisées en cuisine asiatique ;
- de choisir le matériel nécessaire à la réalisation de la cuisine asiatique ;
de mener à terme l'ensemble des opérations depuis la réception des produits jusqu'à la préparation de plats.

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

- le degré de présentation du produit ;
- le degré des qualités organoleptiques ;
- la rapidité et l'habileté dans le processus d'exécution ;
- le sens de l'organisation ;

6. CHARGE DE COURS :

Un enseignant ou un expert.

Celui-ci devra justifier d'une expérience réelle dans la pratique de la cuisine asiatique enseignée.