

Ministère de la Communauté française

Administration générale de
l'Enseignement et de la Recherche
scientifique.

Direction générale de l'Enseignement
non obligatoire et de la Recherche
scientifique.

Service de l'enseignement
de promotion sociale.

1010 Bruxelles , le 02 Jun 2004
Boulevard Pachéco, 19, Bte 0
02 / 210.58.52

1

JCB

Monsieur Jacques LEFERE
Administrateur délégué
CPEONS

rue des Minimes 87-89
1000 BRUXELLES

Ref.: CC / Dossier pédagogique 3677

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1

----- Unité de formation : CONNAISSANCE ET CUISINE DES VOLAILLES

Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE
TRANSITION

Code Référence : 451108U21C1

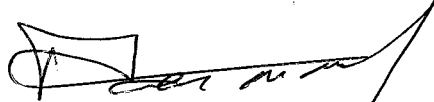
Domaine : 401 Hôtellerie-Alimentation: hôtellerie, boucherie, charcuterie

Monsieur l'Administrateur délégué,

J'ai l'honneur de vous faire parvenir en retour, avec accord provisoire, le dossier
pédagogique relatif à l'unité de formation mentionnée sous rubrique.

Veuillez agréer, Monsieur l'Administrateur délégué, l'assurance de ma considération distinguée.

Le Directeur général adjoint,



Julien Laermans

Toute demande de renseignements relative à l'objet de la présente peut être obtenue auprès de
Mr Abrassart ou Melle Cacheux (02/210.58.57)

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1**DOCUMENT 8 bis****DOSSIER PEDAGOGIQUE****UNITE DE FORMATION****1. La présente demande émane du réseau:**

- ☐ (1) Communauté française
☒ Provincial et communal
 ☐ (1) Libre-confessionnel
☐ (1) Libre-non-confessionnel

Identité du responsable pour le réseau: J. LEFERE, Administrateur-délégué - CPEONS

Date et signature :

Le 11/05/2004

2. Intitulé de l'unité de formation:

CONNAISSANCE ET CUISINE DES VOLAILLES

CODE DE
l'U.F. (3):

451108021C

CODE DU DOMAINE
DE FORMATION (4)

401

3. Finalités de l'unité de formation:

Reprises en annexe n° 1 de ..1.. page(s)

4. Capacités préalables requises:

Reprises en annexe n° 2 de ..1.. page(s)

5. Classement de l'unité de formation:

- ☒ (1) Enseignement secondaire de: ☒ (1) transition ☐ (1) qualification
 du degré: ☐ (1) inférieur ☒ (1) supérieur
☐ (1) Enseignement supérieur de type court ☐ (1) Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de la section de l'enseignement supérieur			
Proposition de classement (1)		Classement du Conseil supérieur (1)	
Technique	☐	Technique	☐
Economique	☐	Economique	☐
Paramédical	☐	Paramédical	☐
Social	☐	Social	☐
Pédagogique	☐	Pédagogique	☐
Agricole	☐	Agricole	☐

Date de l'accord du Conseil Supérieur:

Signature du Président du Conseil supérieur:

6. Caractère occupationnel: ☐ (1) oui ☒ (1) non**7. Constitution des groupes ou regroupement:** Repris en annexe n° 3 de ..1.. page(s)**8. Programme du(des) cours:** Repris en annexe n° 4 de ..2.. page(s)**9. Capacités terminales:** Reprises en annexe n° 5 de ..1.. page(s)**10. Chargé(s) de cours:** Repris en annexe n° 6 de ..1.. page(s)

- (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: (3)	451408081C1	Code du domaine de formation: (4)	401
-----------------------------------	-------------	-----------------------------------	-----

11. Horaire minimum de l'unité de formation:

Horaire minimum:

1. <u>Dénomination du(des) cours</u> (2)	<u>Classement du(des) cours</u> (2) (5)	<u>Code U</u> (2) (6)	<u>Nombre de périodes</u> (2)
Pratique professionnelle : cuisine	PP	L	80
Technologie du métier: Cuisine	CT	B	16
2. <u>Part d'autonomie</u>	XXXXXXXXXX	P	24
		Total des périodes	120

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)]:

b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique:

ACCORD PROVISOIRE

PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière:

Date: 01 JUIN 2004

Signature:


A. COLLINET
ADM. PEDAG.

(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, G, H, I, J, K, L, Q, R, S, T - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)

COPIE CONFORME



Nicole SCHETS
Directrice

1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1.1. FINALITES GENERALES

Conformément à l'article 7 § 1er et 2ème du décret, l'unité de formation devra:

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire;
- 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

Permettre aux étudiants de mettre en oeuvre des techniques élaborées et originales de préparation et de décoration des volailles pour un service à la carte (restaurant) ou un service-traiteur.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. CAPACITES

A partir de consignes précises, sous la responsabilité du chef de cuisine et dans le respect des règles de déontologie, d'hygiène et de sécurité professionnelles, les fiches techniques étant mises à sa disposition:

- concevoir un menu d'au moins trois services;
 - le réaliser et le présenter dans un temps compatible avec les exigences de la profession;
 - justifier l'approvisionnement en produits et en contrôler la qualité et les conditions de stockage;
- justifier les méthodes de travail et les modes d'utilisation du matériel.

2.2. TITRE(S) POUVANT EN TENIR LIEU:

Attestation de réussite de l'unité de formation:

- Cuisine – Niveau 1 – Code n° 46 11 02 U 21 C1

CONNAISSANCE ET CUISINE DES VOLAILLES

CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.

PROGRAMME DES COURS

En technologie du métier : Cuisine

L'étudiant sera capable :

- d'identifier et de classer les volailles telles que de Bresse, l'appenzelloise, la Phénix, le coucou de Malines et nouveaux labels selon au moins les critères suivants :
 - la couleur de leur chair,
 - la réglementation européenne et nationale (label, élevage, ...),
 - le coût à l'achat;
- de caractériser l'état de fraîcheur et de qualité des volailles selon:
 - l'étiquetage commercial (label, AOC, ...),
 - l'aspect général (bréchet, pattes, œil, ...);
- de sélectionner des volailles en tenant compte:
 - de leur présentation commerciale (vidée, effilée, ...),
 - de l'étiquetage (élevage, poids, ...),
 - de la part comestible (pertes à l'éviscération, cuisson, rapport quantité/qualité, ...);
- d'identifier les principales techniques de conservation, de stockage et de cuisson (cf. label, + 4° DLC, - 12° DLUO, ...).

En pratique professionnelle : cuisine

En respectant la réglementation en vigueur ainsi que les règles d'hygiène et de sécurité, l'étudiant sera capable de manière autonome :

- de réaliser les préparations préliminaires de différentes volailles:
 - étirer ;
 - flamber ;
 - parer ;
 - vider ;
 - brider ou découper à cru;
 - préparer les abattis;
- de réaliser des préparations de base telles que:
 - les fonds brun ou blanc,
 - les sauces de bases ou dérivés (velouté, suprême, ...);
- d'appliquer les principaux modes de cuisson et utilisations culinaires selon la catégorie de volaille (couleur de la chair, âge, ...) par concentration, expansion, mixte et de conservation par fumage;

CONNAISSANCE ET CUISINE DES VOLAILLES

- d'accorder de **manière originale** les volailles avec :
 - des légumes,
 - des fruits,
 - des épices,
 - des herbes,
 - ...;
- de réaliser des galantines, farces, mousses, mousselines, terrines, pâtés, confits, foies gras (au torchon, en terrine, brioché), chaud-froids;
- de dresser sur assiette, de décorer des plats pour buffets et magasins-traiteurs en faisant preuve d'originalité.

CAPACITES TERMINALES

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

en fonction d'un budget imposé,

en respectant les règles d'hygiène et de sécurité,

- de concevoir un mets à base de volaille et de le réaliser avec dextérité *de manière autonome.*

Ce mets présentera au moins les qualités suivantes:

- état de fraîcheur des produits,
- adéquation aux produits de base sélectionnés:
 - des méthodes de cuisson,
 - de l'assaisonnement,
 - de l'accompagnement (légumes, pomme de terre, fruits, ...),
 - de la garniture,
 - de la sauce,
- soin de la présentation: dressage correct sur assiette (harmonie des couleurs, des proportions des composants, ...);
- de justifier les choix opérés.

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

- des qualités esthétiques de la présentation (harmonie des couleurs, décoration, ...),
- du sens de l'organisation dans le temps et dans l'espace,
- du sens de l'économie,
- du respect du processus d'exécution,
- de l'originalité de la préparation.

CONNAISSANCE ET CUISINE DES VOLAILLES

CHARGE DE COURS

Un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier d'une expérience professionnelle actualisée pour la connaissance (technologie) et/ou la préparation des plats de volailles (travaux pratiques).

TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE DE FORMATION :

CONNAISSANCE ET CUISINE DES VOLAILLES

Date d'approbation:

Date d'application obligatoire:

Date limite d'application:

	Code Régime 1 provisoire	Code Dom. form.	Intitulé Régime 1 provisoire	Code Régime 1 provisoire	Code Dom. form.	Intitulé Régime 1 provisoire	Cirso	Code Dom. form.	Intitulé Régime 2	Niveau	Type form.	Nombre périodes
S e c t i o n												
U n i t é F o r m a t i o n			CONNAISSANCE ET CUISINE DES VOLAILLES (120 P)			NEANT			NEANT			

TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE DE FORMATION :

CONNAISSANCE ET CUISINE DES VOLAILLES

Date d'approbation:

Date d'application obligatoire:

Date limite d'application:

	Code Régime 1 provisoire	Code Dom. form.	Intitulé Régime 1 provisoire	Code Régime 1 provisoire	Code Dom. form.	Intitulé Régime 1 provisoire	Cirso	Code Dom. form.	Intitulé Régime 2	Niveau	Type form.	Nombre périodes
S e c t i o n												
U n i t é F o r m a t i o n			CONNAISSANCE ET CUISINE DES VOLAILLES (120 P)			NEANT			NEANT			