

# DECOUVERTE DE LA CUISINE : NIVEAU 1

## 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*

L'unité de formation vise à rendre l'étudiant capable de caractériser et de mettre en œuvre des techniques de base de cuisine dans le respect des règles élémentaires d'hygiène et de sécurité.

## DECOUVERTE DE LA CUISINE : NIVEAU 1

### 2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

#### 2.1. CAPACITES

L'étudiant sera capable de:

##### En pratique de la langue française

Face à des situations courantes de communication,

- répondre à des questions orales sollicitant des informations explicites en s'exprimant d'une manière compréhensible:
  - se présenter et donner ses coordonnées ;
  - expliquer sa motivation pour la formation ;
- lire et décoder des consignes simples de travail et de sécurité.

##### En mathématique

- utiliser les quatre opérations fondamentales;
- opérer sur des nombres naturels et décimaux limités au millième;
- utiliser et convertir les unités de mesure courantes (masse, capacité, température).

#### 2.2. TITRE(S) POUVANT EN TENIR LIEU:

Certificat d'Etudes de Base (C.E.B.)

## **DECOUVERTE DE LA CUISINE : NIVEAU 1**

### **3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT**

Aucune recommandation particulière.

## DECOUVERTE DE LA CUISINE : NIVEAU 1

### 4. PROGRAMME DES COURS

L'étudiant sera capable de en:

#### TECHNOLOGIE CUISINE – HYGIENE ET SECURITE

- acquérir les notions élémentaires relatives à :
  - l'hygiène :
    - individuelle : hygiène corporelle, hygiène des vêtements et influence de l'état de santé sur l'hygiène des mets à préparer,
    - environnement professionnel : entretien du plan de travail, de l'outillage, de l'appareillage, du linge de cuisine et des locaux,
    - des matières (prévention des contaminations, conservation) ;
  - la sécurité : définition des principaux risques et des réactions adéquates.
- décrire les principes de base de l'organisation du travail ;
- identifier et caractériser la batterie de cuisine et le petit matériel ;
- définir les termes culinaires de base ;
- identifier et caractériser :
  - les liaisons (glucides, lipides, protides,...)
  - les sauces de base
  - les techniques de cuisson:
    - par concentration : pocher, cuire à la vapeur, rôtir, griller, frire,...
    - par expansion.
  - des pâtes de base,
  - des crèmes de base,
  - des potages purée à base de pommes de terre et de légumineuse et des soupes.
- déterminer les règles et contraintes sous – tendant l'élaboration d'un menu (hygiène alimentaire, budget, saison, circonstances,...) ;
- identifier les critères de fraîcheur des principaux produits utilisés ;
- énoncer les règles élémentaires du service et du dressage de la table.

#### TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE

A partir d'une préparation de base, en s'organisant correctement dans le temps et dans l'espace et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité :

- sélectionner et utiliser correctement le matériel de cuisine ;
- appliquer les techniques de base propres aux préparations de :

- légumes: éplucher, nettoyer, découper,
  - fruits: éplucher, nettoyer, découper,
  - viandes de boucherie: parer, découper,
  - volailles: découper, brider,
  - poissons: découper.
- réaliser des préparations de base:
    - liaisons (glucides, lipides, protides,...),
    - sauces de base,
    - beurres composés (maître d'hôtel, escargot, persillé,...),
    - potages purée à base de pommes de terre et de légumineuses et soupes,
    - pâtes de base,
    - crèmes de base et entremets,
    - marinades instantanées et leurs applications,
    - soufflés chauds.
- appliquer des modes de cuisson aux différents aliments ;
  - appliquer des modes de préparation et de cuisson propres aux pommes de terre, légumes frais et légumineuses, riz et pâtes alimentaires ;
  - présenter et décorer agréablement les plats réalisés ;
  - assurer le dressage de la table et le service ;
  - assurer l'entretien et la remise en ordre du matériel et des locaux.

## **DECOUVERTE DE LA CUISINE : NIVEAU 1**

### **5. CAPACITES TERMINALES**

Pour atteindre le seuil de réussite, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, du temps imparti et des consignes reçues, l'étudiant sera capable de réaliser des mets correctement préparés et assaisonnés et de les présenter de manière agréable.

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

- le sens de l'organisation,
- l'habileté dans le processus d'exécution,
- les qualités organoleptiques.

## **DECOUVERTE DE LA CUISINE : NIVEAU 1**

### **6. CHARGE DE COURS**

Un enseignant.