

## **DECOUVERTE DE LA CUISINE : NIVEAU 2**

### **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, dans le respect des règles élémentaires d'hygiène et de sécurité, des techniques de cuisine permettant la réalisation d'un menu.

## **DECOUVERTE DE LA CUISINE : NIVEAU 2**

### **2. CAPACITES PREALABLES REQUISES**

#### ***2.1. CAPACITES***

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.

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

Attestation de réussite de l'Unité de Formation « Découverte de la cuisine : Niveau 1 »  
Code :

## **DECOUVERTE DE LA CUISINE : NIVEAU 2**

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

Aucune recommandation particulière.

## DECOUVERTE DE LA CUISINE : NIVEAU 2

### 4. PROGRAMME DES COURS

L'étudiant sera capable de en:

#### TECHNOLOGIE CUISINE

- identifier les critères d'aménagement d'une cuisine, notamment au niveau ergonomique,
- enrichir son vocabulaire culinaire ;
- identifier et caractériser :
  - des crèmes, veloutés, consommés, bisques et potages spéciaux,
  - des dérivés des sauces de base,
  - une pâte à choux, une pâte feuilletée et une pâte sablée,
  - des dérivés des crèmes de base,
  - des techniques de cuisson mixte : braiser, sauter en sauce,... ;
- établir un menu en tenant compte des valeurs nutritionnelles, du budget, de la saison, des circonstances,... ;
- énoncer les règles de base de la décoration d'une table (nappage, serviettes,...) et du service simplifié.

#### TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE

Sur base d'un menu établi, 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 des techniques propres aux préparations de légumes, fruits, viandes de boucherie, volailles, poissons, gibiers, mollusques et crustacés ;
- réaliser des préparations :
  - crèmes, veloutés, consommés, bisques et potages spéciaux,
  - dérivés des sauces de base,
  - pâtes à choux, pâtes feuilletées et pâtes sablées et leurs applications,
  - à base de produits semi – finis,
  - dérivés des crèmes de base et entremets,
  - marinades crues et leurs applications,
  - soufflés froids ;
- appliquer des modes de cuisson aux différents aliments ;
- dresser une table (nappage, serviettes,...) ;
- présenter et décorer de manière agréable les plats réalisés ;
- assurer le service simplifié ;
- assurer l'entretien et la remise en ordre du matériel et des locaux.

## **DECOUVERTE DE LA CUISINE : NIVEAU 2**

### **5. CAPACITES TERMINALES**

Pour atteindre le seuil de réussite, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et du temps imparti, l'étudiant sera capable d'établir un menu simple et de le réaliser, en tout ou partie, de manière autonome. Les mets préparés seront correctement assaisonnés et respecteront un degré de cuisson optimal.

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 2**

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

Un enseignant.