

**MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE**  
**ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE**  
**ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1**

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

**UNITE DE FORMATION**

**CUISINE : TRAITEUR – ORGANISATEUR DE BANQUETS**

**ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION**

<p><b>CODE : 46 11 12 U 21 D1</b> <b>CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401</b> <b>DOCUMENT DE REFERENCE INTER-</b> <b>RESEAUX</b></p>
--

**Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 29 octobre 2007**  
**sur avis conforme de la Commission de concertation**

<p style="text-align: center;"><b>CUISINE : Traiteur – organisateur de banquets</b> <b>ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION</b></p>
--

## **1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION**

### **1.1. Finalités générales**

Conformément à 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, 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. Finalités particulières**

Cette unité de formation vise à permettre à l'étudiant d'acquérir et de mettre en pratique, de manière autonome, les compétences en cuisine liées à la profession de traiteur - organisateur de banquets en tenant compte des réglementations en vigueur.

## **2. CAPACITES PREALABLES REQUISES**

- ◆ proposer un projet personnel écrit répondant aux consignes données ;  
*au travers de la défense orale du projet personnel et de la réalisation de l'épreuve pratique (cuisine et salle),*
- ◆ prendre des initiatives ;
- ◆ se référer aux bonnes pratiques de la cuisine et de la salle pour justifier ses choix techniques ;
- ◆ démontrer son souci de proposer des produits de qualité à la clientèle ;
- ◆ communiquer aisément sur ses pratiques (utilisation des termes techniques appropriés) ;
- ◆ assurer un échange minimal thématique dans une autre langue ;
- ◆ démontrer, à travers son argumentation, sa capacité à :
  - ◆ mener une réflexion technique et professionnelle ;
  - ◆ mobiliser son sens organisationnel ;
  - ◆ établir des relations entre des savoirs théoriques et pratiques ;
  - ◆ utiliser correctement un ensemble de documents de référence ;
  - ◆ prendre des décisions tenant compte de la législation régissant l'exercice de la profession ;
- ◆ réaliser dans le respect des consignes données et de manière autonome, les préparations demandées ayant des qualités organoleptiques satisfaisantes ;

- ◆ prendre en charge la clientèle depuis son arrivée jusqu'à son départ.

## 2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Certificat de la section de « Restaurateur » code 45 21 00 S20 D1.

## 3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

3.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Législation, hygiène et bien-être au travail	CT	B	12
Technologie de cuisine	CT	B	24
Pratique professionnelle de cuisine	PP	L	60
<b>3.2. Part d'autonomie</b>		P	24
Total des périodes			120

## 4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

### au cours des diverses activités d'enseignement,

- ◆ d'adopter un comportement professionnel en accord avec les règles usuelles du métier ;
- ◆ de traiter des informations techniques : produits, techniques nouvelles, méthodes d'analyse (diagnostic et contrôle des résultats,...) ;
- ◆ de consulter des documents de référence et d'y rechercher des informations pertinentes sur l'évolution :
  - ◆ des besoins et des comportements alimentaires de la clientèle,
  - ◆ des techniques et des méthodes de travail,
  - ◆ des matériels et des équipements,
  - ◆ des contraintes de la qualité des produits agroalimentaires ;

### en législation, hygiène, bien-être au travail,

- ◆ de rédiger une fiche technique sur base des procédures HACCP<sup>1</sup> d'un système de contrôle dans le cadre de liaisons différées dans le temps et l'espace ;
- ◆ d'identifier la législation en matière de conditionnement, cuisson et conservation sous-vide ;
- ◆ d'identifier les règles légales spécifiques à la vente en magasin, sur site mobile, et au transport des denrées alimentaires ;
- ◆ d'identifier les règles d'ergonomie en matière de manipulation de charges ;

<sup>1</sup> Hazard Analysis Check Control Point (Analyse des risques et contrôle des points critiques)

### **en technologie de cuisine,**

- ◆ d'identifier et de caractériser le matériel spécifique aux activités du traiteur ;
- ◆ d'identifier et de caractériser les différents conditionnements rigides et flexibles, de cuisson et/ou de conservation ;
- ◆ de caractériser la pasteurisation des produits cuits sous-vide et d'identifier leurs délais de conservation ;
- ◆ de rédiger une fiche technique ;
- ◆ de déterminer et d'adapter les techniques de préparation et de distribution appropriées à la vente directe ;
- ◆ d'identifier et de caractériser les techniques de préparations destinées à l'élaboration de banquets, de buffets chauds, de buffets froids, de cocktails et réceptions diverses ;

### **en pratique professionnelle de cuisine,**

*en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène dans l'Horeca,*

*en respectant les règles de sécurité,*

*de manière autonome,*

- ◆ d'interpréter la fiche technique ;
- ◆ de choisir les matières premières selon les saisons, les circonstances, l'état des stocks et les possibilités d'approvisionnement (quantité, qualité, prix) ;
- ◆ de gérer le temps de travail pour assurer une commande variée (détermination des schémas de fabrication, de préparation et de conservation jusqu'à l'utilisation directe) ;
- ◆ d'assurer la présentation des produits (règles culinaires, décoration, fraîcheur,...) ;
- ◆ de déterminer et d'assurer les différents contrôles (risques alimentaires, procédures de qualité, planification des tâches) ;
- ◆ d'identifier les qualités organoleptiques des denrées alimentaires et de remédier aux lacunes ;
- ◆ d'organiser le travail de chaque poste de cuisine en tenant compte de l'utilisation rationnelle du matériel, des équipements et de la main-d'œuvre ;
- ◆ d'appliquer les techniques de préparation, de cuisson et de conservation adaptées aux types de réceptions ;
- ◆ d'appliquer les techniques de préparation, de cuisson, de conservation, de remise à température et de dressage adaptées au sous-vide ;
- ◆ d'assurer les relations avec les autres services (parties, salle, réception,...) ;
- ◆ d'assurer la présentation des produits (règles culinaires, décoration, fraîcheur,...) ;
- ◆ de réaliser des décors de buffets ;
- ◆ d'organiser le montage des buffets notamment dans le respect de la législation.

## **5. CAPACITES TERMINALES**

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

*en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène dans l'Horeca,*

*en respectant les règles de sécurité,*

*en faisant preuve de ponctualité,*

*sur base de ses fiches techniques,*

*à partir d'exemples choisis illustrant des situations professionnelles,*

*dans le cadre d'une réception,*  
**dans un temps défini,**  
**de manière autonome,**

- ◆ de concevoir et de planifier l'organisation du travail en cuisine en fonction de la réception ;
- ◆ de réaliser et de dresser des préparations imposées d'un niveau organoleptique satisfaisant et de présentation élaborée.

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

- ◆ le niveau d'organisation, de gestion du temps et d'adaptation,
- ◆ le niveau de dextérité et de précision des gestes,
- ◆ l'esprit d'initiative et de créativité,
- ◆ les qualités organoleptiques des mets et de leur présentation.

## **6. CHARGE(S) DE COURS**

Un enseignant.

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

Aucune recommandation particulière.