

**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 : NIVEAU 1**

**ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION**

|   |
|---|
| <p><b>CODE : 45 21 01 U 11 D 1</b><br/><b>CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401</b><br/><b>DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</b></p> |
|---|

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

# **CUISINE : NIVEAU 1**

## **ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION**

### **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 des compétences techniques et pratiques élémentaires en cuisine, à savoir :

- ◆ identifier, caractériser et mettre en œuvre, sur base de consignes précises :
  - ◆ des compétences de base en hygiène et sécurité professionnelles,
  - ◆ des techniques de base de la cuisine appliquées à des mets simples.

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

#### **2.1. Capacités**

**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 mathématiques,**

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

## 2.2. Titre pouvant en tenir lieu

C.E.B.

### 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      | 24                 |
| Technologie de cuisine                       | CT         | B      | 24                 |
| Technologie des matières                     | CT         | B      | 28                 |
| Pratique professionnelle de cuisine          | PP         | L      | 116                |
| <b>3.2. Part d'autonomie</b>                 |            | P      | 48                 |
| Total des périodes                           |            |        | 240                |

### 4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

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

- ◆ d'identifier les différentes fonctions composant une brigade ;
- ◆ de développer des compétences en communication professionnelle :
  - ◆ utiliser le vocabulaire technique usuel pour :
    - ◆ nommer les différents équipements, matériels et produits utilisés ;
    - ◆ décrire les différentes étapes de la réalisation d'un mets ;
  - ◆ adopter un comportement en accord avec les règles usuelles du métier ;

*face à un produit de base de cuisine,*

- ◆ d'appréhender le sens spécifique des termes professionnels (sens usuel / sens technique) ;
- ◆ de remplir un bon d'économat ayant trait à la réalisation d'un mets ;
- ◆ de donner et de traiter des informations techniques sur les produits, sur la méthode de travail la plus courante ;

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

- ◆ de définir le concept de qualité ;
- ◆ d'évaluer l'importance des accidents alimentaires au point de vue de la santé publique ;
- ◆ d'expliquer les sources d'accidents alimentaires (physiques, chimiques, biologiques) ;
- ◆ d'expliquer les facteurs de développement des micro-organismes (acidité, temps, eau, t°, surfaces, nourriture et oxygène) ;
- ◆ d'identifier les données légales relatives aux méthodes de conservation et au respect de la chaîne du froid ;
- ◆ de commenter la législation en matière d'étiquetage ;
- ◆ de repérer dans la législation les données relatives aux bonnes pratiques professionnelles et de les commenter ;

- ◆ de repérer dans la législation les données relatives à la traçabilité et de les commenter ;
- ◆ de repérer dans la législation les données relatives au respect de l'environnement et au tri des déchets ;
- ◆ d'évaluer l'importance des accidents au travail au point de vue de la santé publique ;
- ◆ de définir la notion de bien-être ;
- ◆ d'identifier les obligations :
  - ◆ de l'employeur,
  - ◆ des travailleurs (y compris celles des étudiants) ;

*dans le cadre spécifique de la profession,*

- ◆ d'identifier les obligations concernant :
  - ◆ la visite médicale (sous l'aspect du bien-être),
  - ◆ les risques de coupures,
  - ◆ les risques de brûlures,
  - ◆ la protection par les vêtements et les chaussures,
  - ◆ les risques inhérents aux machines ;

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

- ◆ d'identifier et de hiérarchiser les différentes fonctions de la brigade ;
- ◆ d'identifier et de caractériser l'implantation, le mobilier, la batterie de cuisine et le petit matériel ;
- ◆ d'identifier les techniques d'utilisation et d'entretien du mobilier et du matériel ;
- ◆ de définir les principaux termes relatifs à la profession ;
- ◆ d'identifier et de caractériser :
  - ◆ les fonds,
  - ◆ les sauces (à base de fonds, émulsionnées froides et dérivées),
  - ◆ les modes et techniques de liaison par féculents,
  - ◆ les méthodes de cuisson : anglaise, vapeur, pochée, sautée mixte, friture, gratin complet,... ainsi que leurs règles culinaires de dressage,
  - ◆ les purées et coulis,
  - ◆ les pâtes de base,
  - ◆ les crèmes de base et dérivées,
  - ◆ les potages (soupes, purées, crèmes et veloutés) ;
- ◆ d'identifier et de caractériser les différents produits d'entretien et leurs utilisations ;

#### **en technologie des matières,**

- ◆ de définir les qualités et classifications légales et professionnelles relatives :
  - ◆ aux viandes de boucherie : catégories, abats (bœuf, veau, porc, agneau et mouton),
  - ◆ aux sous produits de boucherie et charcuterie,
  - ◆ aux produits laitiers, œufs,
  - ◆ aux graisses animales et végétales,
  - ◆ aux céréales, condiments,
  - ◆ aux végétaux,
  - ◆ aux liants industriels, agents de structure ;

## **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,*

*au départ d'une fiche de fabrication,*

d'organiser correctement dans le temps et dans l'espace les opérations suivantes :

- ◆ préparer le(s) poste(s) de travail en tenant compte du matériel, des matières premières et de l'équipement en contrôlant les inventaires et la conformité :
  - ◆ des produits (emballage, qualité, fraîcheur,...),
  - ◆ du matériel de fabrication, et de cuisson mis à disposition ;
- ◆ appliquer les techniques de base aux :
  - ◆ légumes : éplucher, nettoyer, découper (julienne, brunoise, paysanne...), stocker,
  - ◆ fruits : éplucher, nettoyer, découper, stocker,
  - ◆ viandes de boucherie : parer, couper, stocker,
  - ◆ poissons : parer, couper, stocker ;
  - ◆ volailles : vider, découper, brûler, brider, stocker ;
- ◆ réaliser des préparations classiques de base :
  - ◆ fonds (blanc, brun, volaille, fumet de poissons, ...),
  - ◆ roux (blanc, blond, brun), beurre manié, singer, liaisons féculents,...
  - ◆ sauces de base (tomate, espagnole, demi-glace, jus de veau lié),
  - ◆ sauces blanches (béchamel, velouté de veau, de volaille, de poisson),
  - ◆ sauces émulsionnées froides
  - ◆ beurres composés (maître d'hôtel, marchand de vin, d'escargots, persillé,...),
  - ◆ potages (soupes, purées, crèmes, veloutés),
  - ◆ les purées et coulis
  - ◆ pâtes de base (à frire, à choux, à crêpes, brisée, sablée),
  - ◆ salades composées ;
- ◆ appliquer des méthodes de cuisson : anglaise, pochée, sautée mixte, friture et gratin complet ;
- ◆ mettre en œuvre l'ensemble des opérations de finition, de stockage, de conservation en utilisant le matériel approprié et en tenant compte :
  - ◆ du(des) type(s) de produit(s),
  - ◆ de la(des) quantité(s) de produit(s),
  - ◆ des règles de base du bon fonctionnement et de la maintenance d'une cuisine (organisation du travail, sens de l'économie,...) ;
- ◆ assurer la remise en ordre et d'entretien du(des) poste(s) de travail, du matériel, de l'équipement ainsi que la vérification des inventaires et le tri des déchets.

## 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 utilisant le vocabulaire technique spécifique à la profession,*

**pour la production d'un mets simple,  
dans un temps imparti,**

- ◆ d'effectuer l'ensemble des opérations de préparation, notamment la vérification de la propreté du (des) poste(s) de travail et du matériel (entretien si nécessaire) ;
- ◆ d'expliquer et de justifier les techniques de cuisson ;
- ◆ d'expliquer et de mener à terme l'ensemble du schéma de fabrication, de finition, de stockage et de conservation qui respecte les critères qui lui sont communiqués sur la fiche de travail (présentation, degré de cuisson, assaisonnement) ;
- ◆ d'expliquer 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 jusqu'à leur présentation finale,
  - ◆ l'utilisation du matériel ;
- ◆ d'assurer la remise en ordre et l'entretien du(des) poste(s) de travail, du matériel, de l'équipement et des locaux ainsi que la vérification des inventaires.

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

- ◆ le niveau de rigueur dans l'application des règles de sécurité et d'hygiène professionnelles,
- ◆ le sens de l'organisation,
- ◆ l'habileté dans le processus d'exécution,
- ◆ les qualités organoleptiques des mets.

## 6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant.

## 7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.