

0-5505

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE  
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT  
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PEDAGOGIQUE  
(Document 8 bis)<sup>1</sup>

UNITE D'ENSEIGNEMENT :  
**Cuisine de base**

|                                        |                                              |
|----------------------------------------|----------------------------------------------|
| CODE DE L'U.E. (2): <b>451119011E1</b> | CODE DU DOMAINE DE FORMATION (3): <b>401</b> |
|----------------------------------------|----------------------------------------------|

La présente demande émane du réseau:

|                                                                                        |                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> (4) organisé par la Fédération Wallonie-Bruxelles. | <input type="checkbox"/> (4) Libre subventionné confessionnel     |
| <input type="checkbox"/> (4) Officiel subventionné                                     | <input type="checkbox"/> (4) Libre subventionné non confessionnel |

Identité du responsable du réseau :(1) Didier LETURCQ, DGA.....

Date et signature (1) : **24/07/2017**

<sup>1</sup> Article 7 de l'A.G.C.F du 15 mai 2014 relatif aux dossiers pédagogiques des sections et unités d'enseignement de l'enseignement de promotion sociale

1. Finalités de l'Unité d'enseignement : reprises en annexe n° 1 (1 page)

2. Capacités préalables requises : reprises en annexe n°2 (1 page)

3. Niveau et classement de l'unité d'enseignement :

|                         |                           |                           |
|-------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Enseignement secondaire | X (4) du niveau inférieur | O (4) du niveau supérieur |
| de                      | X (4) transition          | O (4) qualification       |

4. Acquis d'apprentissages: repris en annexe n° 3 (1 page)

5. Programme:

5.1. Etudiant

Repris en annexe n°4 (2 pages)

5.2. Chargé de cours

6. Constitution des groupes ou regroupement : Repris en annexe n° 5 (1 page)

7. Chargé(s) de cours: Repris en annexe n° 6 (1 page)

8. Horaire minimum de l'unité d'enseignement :

| Dénomination du (des) cours (1) | Classement du(des) cours (5) | Code U (5) | Nombre de périodes | Code fonction |
|---------------------------------|------------------------------|------------|--------------------|---------------|
| Technologie de cuisine          | CT                           | B          | 16                 | 539           |
| Travaux pratiques               | PP                           | L          | 80                 | 629           |
|                                 |                              |            |                    |               |
| <u>Part d'autonomie</u>         |                              | P          | 24                 |               |
| Total des périodes              |                              |            | 120                |               |

9. Tableau de concordance (à approuver par le Conseil général)

Repris en annexe n° 7 ( 1 page )

10. Réserve au Service de l'inspection de l'enseignement de promotion sociale:

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] (1):

*Neant*


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

ACCORD PROVISoire (4) - ~~PAS D'ACCORD~~ (4)

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : *le 28/08/2017*.....Signature :

Instructions



Monsieur Jacques SOBLET  
Inspecteur chargé de la coordination  
Service de l'inspection de l'Enseignement de  
promotion sociale et de l'enseignement à distance  
Bd du Jardin Botanique 20/22  
1000 BRUXELLES

(1) A compléter

(2) Réserve à l'administration

(3) Il s'agit du code du domaine de formation au sens de l'A.G.C.F. du 8 septembre 1997 déterminant les domaines de formation dans l'enseignement de promotion sociale : ce code est proposé par le réseau et avalisé par l'inspection.

(4) Biffer la mention inutile ou cocher la mention utile

(5) Voir annexe 27 - tableau des codes « U »

## **1. Finalités de l'Unité d'enseignement**

### **1.1. Finalités générales**

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991, cette unité d'enseignement 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**

L'unité d'enseignement vise à permettre à l'étudiant de se familiariser avec les techniques de base de cuisine dans le respect des règles élémentaires d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie.

## 2. Capacités préalables requises

### 2.1. Capacités

#### En langue française :

- ◆ de lire et/ou de comprendre un message simple, lié à la vie quotidienne ;
- ◆ de s'exprimer oralement et par écrit en produisant des énoncés variés (informatifs, narratifs, injonctifs, expressifs) au message simple mais clair.

#### En langue mathématiques :

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

### 2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Le CEB ou titre équivalent ou supérieur.

#### 4. Acquis d'apprentissage

*Dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et d'ergonomie,  
à partir de consignes données,*

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

- ◆ de réaliser des plats
  - dans un temps défini,
  - correctement préparés et assaisonnés,
  - agréablement présentés.

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

- ◆ des qualités organoleptiques,
- ◆ de l'habilité du geste,
- ◆ du sens de l'organisation.

## 5. Programme

*Dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et d'ergonomie,*

l'étudiant sera capable :

### 5.1. en technologie cuisine, hygiène, sécurité et ergonomie

- ◆ d'identifier les règles élémentaires d'hygiène individuelle (corporelle, de vêtements,...), d'hygiène du lieu de travail (entretien du plan de travail, du matériel et des appareils, de l'outillage, du linge de cuisine, des locaux) ;
- ◆ d'identifier les règles élémentaires de l'hygiène des aliments et des mets à préparer (conservation, prévention de la contamination, critères de fraîcheur,...) ;
- ◆ de travailler dans le respect des règles d'hygiène et de propreté indispensable à un travail en cuisine ;
- ◆ de caractériser les principes de base de l'organisation du travail ;

#### en techniques de cuisine

- ◆ de définir les termes culinaires de base ;
- ◆ de décrire et d'identifier le matériel utilisé en cuisine (batterie et petit matériel),
- ◆ de caractériser et d'identifier
  - les techniques de cuisson par brunissement, expansion ou mixte,
  - les crèmes de base,
  - les sauces de base,
  - les liaisons,
  - les pâtes de base,
  - les potages et les soupes,
- ◆ de déterminer les règles élémentaires du dressage de table et du service ;
- ◆ d'élaborer un menu en respectant les règles et contraintes d'hygiène alimentaire, de circonstance, de saison et de budget.

## **5.2. en travaux pratiques de cuisine**

- ◆ de sélectionner et d'utiliser correctement le matériel de cuisine ;
- ◆ de s'organiser correctement dans le temps et dans l'espace ;
- ◆ de réaliser des préparations de base (les liaisons, les beures composés, les crèmes, les entremets, les sauces, les potages et soupes, les pâtes, les marinades, les soufflés chauds) ;
- ◆ d'appliquer les techniques de base propres aux préparations de légumes, fruits, viandes, volailles, poissons ;
- ◆ d'appliquer des modes de préparation et de cuisson aux différents aliments en respectant leurs caractéristiques propres (pommes de terre, légumes, riz et pâtes) ;
- ◆ de présenter agréablement les mets et plats réalisés ;
- ◆ de dresser correctement une table ;
- ◆ d'entretenir et de remettre en ordre le matériel et les locaux.

**6. Constitution des groupes ou regroupement**

Pour les cours de pratique professionnelle, il est conseillé que chaque étudiant dispose d'un poste de travail.



**7. Chargé(s) de cours**

Le chargé de cours sera un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier de compétences particulières issues d'une expérience professionnelle actualisée en relation avec le programme du présent dossier pédagogique.

## TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

Date de dépôt :  
Date d'approbation :

« Cuisine de base »

Date d'application :  
Date limite de certification :

| Code régime 1 définitif /provisoire | Code domaine de formation et/ou Code domaine études supérieures | Intitulé régime 1 définitif / provisoire | Code régime 1 définitif /provisoire | Code domaine de formation et/ou Code domaine études supérieures | Intitulé régime 1 définitif / provisoire |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| 4511 (DUMÉ)                         | 401                                                             | Cuisine de base                          | néant                               | néant                                                           | néant                                    |
|                                     |                                                                 |                                          |                                     |                                                                 |                                          |
|                                     |                                                                 |                                          |                                     |                                                                 |                                          |
|                                     |                                                                 |                                          |                                     |                                                                 |                                          |
|                                     |                                                                 |                                          |                                     |                                                                 |                                          |