50234

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1

DOCUMENT 8 Bis — DOSSIER PEDAGOGIQUE — UNITE DE FORMATION

1. La présente proposition émane du réseau (1)

0 Communauté française — ~~0 Libre - confessionnel~~
~~0 Provincial et comunal~~ — ~~0 - non confessionnel~~

et se rapporte à l'établissement suivant :

dénomination : IEPS Colfontaine
adresse complète : 60-62, rue Clemenceau
7340 Colfontaine
n° de matricule : 5432002
n° de téléphone : 065/672688

2. Intitulé de l'unité de formation :

Code : 411301 U 12 W1 (3)

Commis de cuisine - formation accélérée pour le secteur Horeca
(Convention)

3. Finalités de l'unité de formation : repris en annexe n° 1 de ..1.. pages (2)

4. Connaissances préalables requises : repris à l'annexe n°2 de ..1.. pages (2)

5. Classement de l'unité de formation.

0 (1) enseignement secondaire : ~~transition~~ (1) qualification (1)
degré : inférieur (1) ~~supérieur~~ (1)

~~0 (1) enseignement supérieur de type~~ court :
catégorie : .....

~~0 (1) enseignement supérieur de type long :~~
catégorie : .....

6. Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement.

Repris en annexe n° 3 de ..1.. pages (2)

7. Programme de (des) cours — Repris en annexe n° 4 de ..3.. pages (2)

8. Fixation des capacités terminales — Repris en annexe n° 5 de ..1.. pages (2)

9. Profil du (des) chargé(s) de cours — Repris en annexe n° 6 de ..1.. pages (2)

---

(1) Biffer les mentions inutiles
(2) A compléter
(3) Réservé à l'administration.

50234

10. Horaire de l'unité de formation :

Horaire minimum

1. Dénomination des cours	Classement des cours (4)	Nombre de périodes (5)
Hygiène	CT	40
Technologie du métier	C.T.	120
Travaux pratiques de cuisine	P.P.	840

2. Part d'autonomie ....

Total des périodes ....1000....

11. Date de la proposition du P.O. : Le 16/12/92.

Le Directeur,
Pierre VERSCHEURE

Signature du :
Chef d'établissement ~~de la C.F.~~ (1)
Représentant du P.O. subventionné (1)

Transmis par le réseau
le : .....

12. Observations du service d'inspection (annexe éventuelle)

voir annexe

Date : 25/03/93 Signature :

13. Décision : ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~ (1)

Motivation de la décision voir note spéciale

Date : - 5 AVR. 1993 Signature : J. MEUNIER

(4) soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM
(5) 1 période = 50 minutes.

ANNEXE 1

FINALITES

Commis de cuisine - formation accélérée pour le secteur HORECA

1. Dans le respect de l'article 7 du Décret du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de Promotion sociale, les cours de l'unité de formation doivent :

   a) contribuer à l'enrichissement de la persone et au déloppement de son intelligence et de son sens social;

   b) initier à d'autres modes de pensée et à d'autres types de culture;

   c) permettre l'acquisition d'un outil de communication et d'un outil d'information culturelle;

   d) être un outil de formation, de reconversion, de perfectionnement ou de spécialisation professionnelle.

2. Les finalités spécifiques de cette unité de formation sont de former rapidement des commis de cuisine répondant aux attentes du secteur HORECA.

ANNEXE 2

CONNAISSANCES PREALABLES REQUISES

Commis de cuisine - formation accélérée pour le secteur HORECA

L'apprenant devra

-prouver qu'il maîtrise de manière satisfaisante les compétences attendues à la fin des études primaires au niveau du calcul et de la maîtrise de la langue maternelle,

ou

- être en possession du titre de fin d'études primaires.

RECOMMANDATIONS PARTICULIERES
POUR LA CONSTITUTION DES GROUPES ET LE REGROUPEMENT

ANNEXE 3

Commis de cuisine - formation accélérée pour le secteur HORECA

Les groupes seront constitués en tenant compte de l'infrastructure et si nécessaire de la dotation périodes. Vu le caractère spécifique de cette formation, on pourra dédoubler à partir de 10 élèves.

Le recrutement des étudiants tiendra compte d'une bonne présentation générale, d'une tenue correcte , d'hygiène et de sobriété indispensables à la profession.

ANNEXE 4

PROGRAMME

Commis de cuisine - formation accélérée pour le secteur HORECA

HYGIENE

A la fin de ce cours de l'unité de formation, l'étudiant sera capable

- de respecter les règles élémentaires d'hygiène corporelle,

- de travailler dans le respect des règles d'hygiène et de propreté indispensables en service cuisine.

PROGRAMME

Commis de cuisine - formation accélérée pour le secteur HORECA

TECHNOLOGIE DU METIER

A la fin de ce cours de l'unité de formation, l'étudiant sera capable

- de régler son comportement en cuisine en fonction du rôle attribué à chacun par le chef de cuisine,

- de s'adapter aux variations qu'elles soient relatives au nombre de couverts à traiter ou aux différents menus,

- de reconnaître le mobilier, la batterie de cuisine et le petit matériel, d'identifier chaque élément suivant son utilité propre et son mode de fonctionnement,

- d'entretenir le matériel de cuisine en respectant les règles de sécurité et d'hygiène,

- d'utiliser correctement les termes du métier,

- de distinguer et respecter les grades etfonctions du personnel de cuisine,

- de gérer un stock de marchandises courantes,

- de rédiger les bons de commandes,

- de composer un menu "équilibré", correspondant aux désidérata de la clientèle, aux marchandises saisonnières et ce en tenant compte des règles gastronomiques, des rations alimentaires et de la durée approximative de la préparation du repas,

- d'évaluer la quantité de marchandises à traiter en fonction du menu à réalliser et du nombre de couverts,

- de commenter un menu,

- de rédiger un menu (recherche de termes appropriés, ...),

- d'expliquer la composition des plats (garnitures, entrées et hors-d'oeuvre, potages, oeufs, légumes, poissons, viandes-volailles-gibier, fromages, desserts et fruits).

PROGRAMME

Commis de cuisine - formation accélérée pour le secteur HORECA

TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE

A la fin de ce cours de l'unité de formation, l'étudiant sera capable

- d'entretenir correctement le matériel et le local de cuisine,

- de réaliser la majeure partie des familles classiques de potage,

- de réaliser les cuissons des oeufs,

- de découper les légumes suivant les instructions du chef de cuisine,

- de réaliser la découpe, la préparation, la cuisson des différents poissons, des viandes,

- de mettre en oeuvre les techniques nécessaires à la réalisation des fonds et des sauces,

- de "rattraper" les sauces et émulsions froides ou chaudes,

- de réaliser les différentes familles de desserts courants.

ANNEXE 5

FIXATION DES CAPACITES TERMINALES

Commis de cuisine - formation accélérée pour le secteur HORECA

A l'issue de l'unité de formation, l'apprenant maîtrisera d'une manière satisfaisante les capacités définies dans les objectifs généraux de la formation.

ANNEXE 6

PROFIL DU CHARGE DE COURS

Commis de cuisine - formation accélérée pour le secteur HORECA

Enseignant ou expert engagé pour son expérience professionnelle et/ou ses compétences particulières dans le travail de cuisine.