

MINISTÈRE DE LA COMMUNAUTÉ FRANÇAISE
ADMINISTRATION GÉNÉRALE DE L'ENSEIGNEMENT
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PÉDAGOGIQUE
(Document 8 bis)¹

UNITÉ D'ENSEIGNEMENT :

Cuisine responsable (1)

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPÉRIEUR DE TRANSITION

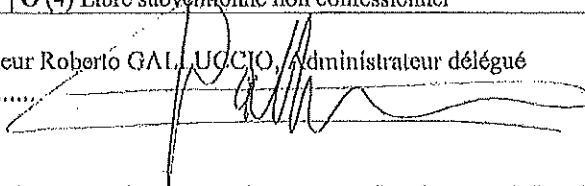
CODE DE L'U.E. (2): 413310U21C1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (3): 401
---------------------------------	---------------------------------------

La présente demande émane du réseau:

☐ (4) organisé par la Fédération Wallonie-Bruxelles	☐ (4) Libre subventionné confessionnel
☒ (4) Officiel subventionné	☐ (4) Libre subventionné non confessionnel

Identité du responsable du réseau : (1) . Monsieur Roberto GALLUCCIO, Administrateur délégué

Date et signature (1) : ..08/09/2020.....



¹ 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(s) (1)

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

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

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

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

5. Programme:

5.1. Etudiant

Repris en annexe n°4 (.2., page(s) (1)

5.2. Chargé de cours

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

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

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

Dénomination du (des) cours (1)	Classement du(des) cours (1) (5)	Code U (1) (5)	Nombre de périodes (1)	Code fonction (1)
Cuisine responsable : technologie	CT	B	16	
Cuisine responsable : pratique professionnelle	PP	L	32	
Part d'autonomie		P	12	
Total des périodes			60	

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

Repris en annexe n° 7 (1...page(s) (1)

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):

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

ACCORD PROVISOIRE (4) - ~~RASXXXXXXXXXX~~

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : 24/11/2020 Signature :

p.o.
Pierre Duchatelet
Inspecteur

Instructions

(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 »

Cuisine responsable

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE QUALIFICATION

1. FINALITES DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

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 d'enseignement doit :

- ♦ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, scolaire et culturelle ;
- ♦ 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 d'enseignement vise à permettre à l'étudiant d'expliquer et de mettre en œuvre, au niveau familial ou pour des hôtes ou dans un cadre professionnel, une cuisine saine et soucieuse des enjeux locaux économiques, environnementaux et sociaux.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

L'étudiant sera capable:

En langue française:

- ♦ par écrit, de résumer ou synthétiser des messages d'intérêt général, écrit et oral;
- ♦ d'expliquer un choix personnel de manière logique, structurée et compréhensible ;

En cuisine :

- ♦ de décrire des procédures simples de préparation ordinaire d'aliments courants.

2.2. Titres pouvant en tenir lieu

Certificat de l'enseignement secondaire du deuxième degré ou titre équivalent ou supérieur.

3. ACQUIS D'APPRENTISSAGE

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

sur base d'une liste de produits alimentaires ou d'une thématique et d'un nombre de convives, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et du temps imparti, en disposant :

- d'une documentation qu'il se sera constituée et des fiches techniques appropriées;*
- de l'infrastructure, du matériel et des ingrédients de base d'une cuisine semi-professionnelle ;*
- ♦ **d'opérer des choix responsables en matière de fournisseurs, de commande, de modes de conservation des produits, de modalités de valorisation des déchets et de procédures d'entretien du poste de travail ;**
- ♦ **de concevoir, de planifier et de réaliser une recette équilibrée et responsable et de la présenter de manière agréable;**
- ♦ **d'expliquer ses choix et ses actions en termes de responsabilité et sous l'angle organoleptique.**

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

- ♦ **niveau de cohérence :** la capacité d'opérer des choix appropriés en fonction du contexte,
- ♦ **niveau d'intégration :** la capacité à concilier et mettre en œuvre différentes techniques d'une cuisine responsable,
- ♦ **niveau d'autonomie :** la capacité à identifier des ressources locales, à valoriser des produits, à établir des collaborations, à faire preuve d'originalité et à prendre des initiatives pertinentes.

4. PROGRAMME DES COURS

L'étudiant sera capable de (d') :

sur base de situations agro-alimentaires saisonnières et d'un terroir,

- *pour les différentes catégories de produits alimentaires propres à une alimentation équilibrée,*
- *en s'appropriant la terminologie,*
- *en se constituant une documentation personnelle,*
- *en référence aux réglementations et à la recherche scientifique,*
- *dans le souci permanent de l'hygiène, de la sécurité et de sa responsabilité:*

En cuisine responsable : technologie

- ♦ caractériser la valeur nutritionnelle d'un aliment non préparé et préparé et l'impact des additifs et des allergènes sur la santé;
- ♦ expliquer et comparer l'impact environnemental, économique, éthique, organoleptique, diététique et social :
 - de différents modes de production agro-alimentaire conventionnels (artisanal et industriel) et alternatifs ,
 - des lieux de production agro-alimentaire (climat, normes locales, contrôles, transport) ;
- ♦ identifier et analyser :
 - les principaux labels et normes de qualité agro-alimentaires belges, français et européens (bio, équitable, durable,),
 - des producteurs locaux et leurs caractéristiques;
- ♦ décrire les modalités de (d') :
 - un ou quelques mode(s) de culture responsable accessible(s) au particulier ou au restaurateur (permaculture, herbes aromatiques en pot, ...),
 - divers modes de cuisson des aliments et leur impact énergétique, organoleptique et diététique,
 - évitement, retraitement et valorisation des déchets issus de la préparation et de la consommation des aliments (compostage, cuisine des restes, ...);
- ♦ expliquer ses choix de produit, de fournisseur et de préparation et valoriser sa démarche auprès de l'hôte ;
- ♦ concevoir une recette responsable et justifier ses choix.

En cuisine responsable : pratique professionnelle

- ♦ aménager, partager et ranger le poste de travail en cuisine ;
- ♦ manipuler, répertorier et conserver les denrées ;
- ♦ manipuler, entretenir et ranger le matériel ;

- ♦ lire et expliquer une fiche technique ;
- ♦ choisir et quantifier les produits nécessaires à l'élaboration sans déchet d'une recette destinée à un nombre précis de convives ;
- ♦ mettre en œuvre des alternatives responsables aux pratiques existantes en matière de :
 - choix, d'achat et de conservation des produits,
 - valorisation organoleptique et diététique des préparations, en particulier pour les denrées riches en protéines végétales et les produits bruts et par le choix de méthodes de cuisson douces (étouffée, lente à couvert, vapeur douce, basse température, ...),
 - utilisation rationnelle des énergies et des ressources (eau, gaz, électricité) : par exemple, gestion des espaces de cuisson (taille du four, utilisation des couvercles, ...), diminution du temps de cuisson (trempage des légumineuses, ...), méthode de cuisson (four solaire, basse température, étouffée, pression, ...), réutilisation de l'eau de lavage, ... ,
 - évitement, retraitement et valorisation des déchets issus de la préparation et de la consommation des aliments ;
- ♦ comparer des préparations sous les angles organoleptique, diététique, esthétique et éthique ;
- ♦ réaliser et présenter une recette responsable ;
- ♦ expliquer ses choix.

5. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Il est recommandé de ne pas disposer plus de 2 étudiants par poste de travail.

6. CHARGE 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.

