U-5356

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT :

Cuisine du poisson

CODE DE L'U.E.: 451117U11E1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION: 401

La présente demande émane du réseau:

X organisé par la Fédération Wallonie-Bruxelles	O Libre subventionné confessionnel
O Officiel subventionné	O Libre subventionné non confessionnel

Identité du responsable du réseau :(1) M. LETURCQ, DGA.....
Date et signature (1) : ...26/04/2016



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	● du niveau inférieur	O du niveau supérieur
de	● transition	O qualification

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

5. Programme du ou des cours:

Repris en annexe n°**4** (2 pages)

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**	**Code U**	**Nombre de périodes**	**Code fonction**
Hygiène et sécurité professionnelles	CT	B	10	539
Technologie de la cuisine du poisson	CT	B	10	539
Pratique professionnelle de la cuisine du poisson	PP	L	76	629
Part d'autonomie		P	24	
Total des périodes			120	

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

Repris en annexe n° 7 (1 page)

---

10. Réservé 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)] :

Néant

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 24 Mai 2016 ....Signature :

Jacques Soblet

Instructions

(1) A compléter
(2) Réservé 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 »

Annexe 1
le 20/04/2016

U.E. : Cuisine du poisson

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 1991organisant 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 d'enseignement vise à permettre à l'étudiant :

- d'acquérir et approfondir des compétences techniques et pratiques en cuisine du poisson ;
- de réaliser des plats de poissons originaux tant par la préparation que par la décoration en se conformant aux consignes et méthodes de travail (cf. Guide des Bonnes pratiques HORECA), d'hygiène et de sécurité, en respectant les fiches techniques et la législation en vigueur ;
- de développer des compétences de communication, d'observation et de réflexion technique.

2. Capacités préalables requises

2.1. Capacités

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, dans un temps imparti,

- effectuer l'ensemble des opérations de préparation, notamment la vérification de la propreté des postes de travail et du matériel ;
- expliquer et justifier les techniques de cuisson ;
- expliquer et mener à terme l'ensemble des processus de fabrication, de finition, de stockage et de conservation d'un menu qui respecte les critères de qualité qui lui sont communiqués ;
- expliquer et justifier les règles de base d'hygiène professionnelle et les précautions à mettre en œuvre concernant :
  - la manipulation des matières premières et des produits auxiliaires utilisés en cuisine,
  - les techniques de base indispensables à la réalisation de préparations élaborées jusqu'à leur présentation finale,
  - l'utilisation du matériel et de l'équipement ;
- assurer la remise en ordre et l'entretien du (des) poste(s) de travail, du matériel et de l'équipement.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité d'enseignement « CUISINE : NIVEAU 2 » référencée sous le code 45 21 02 U 11 D 1.

4. Acquis d'apprentissage

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant devra prouver qu'il est capable :

en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques de l'HORECA, en respectant les règles de sécurité, de manière autonome,

- Comprendre et interpréter une fiche technique ;
- Choisir les matières premières nécessaires à la réalisation de la recette et en contrôler la qualité ;
- Gérer un stock de matières premières et rédiger un bon de commande :
- Préparer et entretenir son poste de travail ;
- Réaliser la recette en respectant les règles culinaires et dans un temps imparti ;
- Assurer la présentation, le dressage et l'envoi du produit réalisé ;
- Contrôler la qualité organoleptique du produit réalisé et de rectifier les lacunes éventuelles ;
- Participer à l'élaboration de la carte en respectant les critères de saison, de région…

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

- le niveau de vigilance mise en œuvre pour les règles de sécurité et d'hygiène professionnelles,
- la précision des gestes professionnels ;
- la rapidité d'exécution des tâches ;
- le bon usage du vocabulaire technique usuel.

5. Programme

L'étudiant sera capable :

pour toutes les activités d'enseignement de cette unité 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 s'informer à partir de documents mis à sa disposition ou qui sont le fruit d'une recherche personnelle ;

en législation, hygiène :

- d'identifier, d'expliquer, de commenter des procédures légales HACCP ;
- dans le cadre spécifique de la profession, d'identifier les risques en ce qui concerne l'incendie, l'électricité, la manutention ;

en technologie de cuisine :

- d'identifier, de caractériser et de justifier les techniques de cuisson : griller, sauter, poêler, cuire en cocotte, rotir, meunière, fumer ainsi que leurs règles culinaires de dressage ;
- d'identifier et classer les poissons en fonction des critères suivant : lieu de vie ou d'habitat, anatomie (plats, ronds, nombre de filets), teneur en graisse, prix ;
- de caractériser l'état de fraîcheur d'un poisson (œil, écailles, odeur…) ;
- de déterminer la quantité de poisson à prévoir par convive en fonction de la recette à mettre en œuvre, de la saison et des pertes à gérer ;

en pratique professionnelle de la cuisine du poisson :

en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques de l'HORECA, en respectant les règles de sécurité, de manière autonome.

- de choisir les matières premières adaptées à la recette à mettre en œuvre (critères de qualité et fraîcheur);
- de gérer le stock et de compléter un bon de commande ;
- de préparer le poste de travail en tenant compte du matériel, des matières premières et de l'équipement en contrôlant la conformité : des produits (emballage, qualité, fraîcheur,…), du matériel de fabrication, de mesure et de cuisson mis à disposition ;
- de déterminer et d'assurer les différents contrôles (risques alimentaires, procédures de qualité, planification des tâches) ;
- de réaliser les préparations préliminaires propres à la cuisine du poisson (laver, habiller (écailler, vider, rincer), ôter les arêtes, détailler en tronçons, lever les filets…) ;
- d'interpréter une fiche technique et de réaliser la préparation demandée en respectant les consignes et plus spécifiquement les fumets, les beurres, les marinades ; les glaces ; les essences ;
- de traiter le poisson à la demande (cuire en papillote/à la vapeur/sous-vide, pocher, fumer, travail à cru…) ;
- accorder de manière originale les légumes, les fruits, les herbes fraîches… aux poissons ;
- d'identifier les qualités organoleptiques des denrées alimentaires et de remédier aux lacunes éventuellement décelées ;
- de valoriser les « déchets culinaires» en les utilisant de manière originale.

U.E. : Cuisine du poisson

6. Constitution des groupes ou regroupement

Pour les cours de pratique professionnelle de la cuisine du poisson, 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.

Annexe 7
le 20/04/2016

U.E. : Cuisine du poisson

TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

Date de dépôt :

Date d'application :

Date d'approbation :

« Cuisine du poisson »

Date limite de certification :

Code régime 1 provisoire	Code domaine de formation et/ou Code domaine études supérieures	Intitulé régime 1 provisoire	Code régime 1 définitif /provisoire	Code domaine de formation et/ou/ Code domaine études supérieures	Intitulé régime 1 définitif / provisoire
451117 U11 E1	401	Cuisine du poisson	Néant	Néant	Néant