

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

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

UNITE D'ENSEIGNEMENT :

**Cuisine : Nouvelles tendances**  
**« Famille »**

CODE DE L'U.E.: <b>45 11 24 U11 E1</b>	CODE DU DOMAINE DE FORMATION: <b>401</b>
--	---

**La présente demande émane du réseau:**

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

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

Date et signature (1) : .....

**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	<input checked="" type="radio"/> du niveau inférieur	<input type="radio"/> du niveau supérieur
de	<input checked="" type="radio"/> transition	<input type="radio"/> qualification

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

**5. Programme du ou des cours:**

Repris en annexe n°4 (1 page)

**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 :**

<u>Dénomination du (des) cours (1)</u>	<u>Classement du (des) cours</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>	<u>Code fonction</u>
Technologie : Hygiène et sécurité	CT		4	
Technologie cuisine	CT		10	
Pratique cuisine	PP		50	
<b>Part d'autonomie</b>			<b>16</b>	
Total des périodes			80	

**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)] :

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 : 28 mai 2018.....Signature :

### **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 »

**U.E. : Cuisine : Nouvelles tendances « Famille »**

## **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 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 de s'approprier le vocabulaire et les techniques de cuisine de base afin de réaliser des repas simples, savoureux, équilibrés et tendances pour la famille.

Cette unité vise à permettre à l'étudiant de savoir comment

- gagner du temps dans la préparation d'un repas sain destiné à la famille,
- transporter et conserver les aliments dans de bonnes conditions,
- agrémenter un plat simple d'une touche de modernité,
- interpréter des recettes de tous les jours et les rendre attrayantes pour que manger en famille soit un moment convivial et d'échanges,
- rationaliser les achats et tendre vers un équilibre entre économie, santé et plaisirs de la table.

**U.E. : Cuisine : Nouvelles tendances « Famille »**

## **2. Capacités préalables requises**

### **2.1. Capacités**

#### **En français,**

- lire et comprendre un message simple, lié à la vie quotidienne, plus précisément :
  - lire couramment, avec une prononciation correcte et en respectant les pauses de sens correspondant à la ponctuation ;
  - répondre à des questions de compréhension pour, par exemple, retrouver des informations explicites ;
  - consulter des ouvrages de références familiers, tels que dictionnaires, annuaires, tables de matières ;
- s'exprimer oralement et par écrit :
  - produire des énoncés variés (informatifs, narratifs, injonctifs, expressifs), au message simple mais clair ;

A l'oral, le débit sera fluide et la prononciation correcte.

L'écrit respectera les règles fondamentales d'orthographe, la ponctuation, les majuscules et l'écriture sera lisible.

#### **En mathématiques,**

- savoir calculer :
  - maîtriser le système de numération de base 10 ;
  - opérer sur les nombres naturels et les décimaux positifs limités (addition, soustraction, multiplication, division) ;
  - connaître les produits de deux nombres naturels inférieurs à 10 ;
  - prendre une fraction d'un nombre ;
  - calculer un pourcentage d'un nombre ;
- savoir structurer l'espace et ses composants :
  - reconnaître et différencier les solides et les figures planes classiques ;
- savoir mesurer :
  - pratiquer les conversions de mesures de longueur, d'aire, de volume, de capacité, de masse, de durée, de monnaie et d'angle (cas simples).

### **Titres pouvant en tenir lieu**

CEB

**U.E. : Cuisine : Nouvelles tendances « Famille »**

#### **4. Acquis d'apprentissage**

*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,  
en organisant et en maintenant en état sanitaire son poste de travail à chaque étape de préparation, de fabrication et de stockage*

- d'exécuter en autonomie les tâches conduisant à la réalisation d'un plat simple destiné à une famille de 4 personnes sur base d'une recette donnée ;
- de justifier les choix opérés pour assurer la gestion des risques alimentaires et de la sécurité ;

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

- la rapidité dans l'organisation des tâches;
- l'originalité des réalisations (ingrédients apportés, touches personnelles à la recette de base) ;
- le bon usage du vocabulaire technique usuel.

**U.E. : Cuisine : Nouvelles tendances « Famille »**

## **5. Programme**

L'étudiant sera capable :

**pour toutes les activités d'enseignement de cette unité d'enseignement :**

- d'adopter un comportement conforme aux normes d'hygiène et de sécurité,
- de s'informer à partir de documents mis à sa disposition ou qui sont le fruit d'une recherche personnelle ;

### **Législation, hygiène et sécurité alimentaire**

- définir les facteurs pouvant influencer la durée de conservation des aliments couramment utilisés en famille ;
- identifier les données légales relatives aux méthodes de conservation ;
- tenir compte de la législation en vigueur sur les dates de consommation des produits.

### **Technologie**

- définir les termes culinaires de base ;
- identifier le matériel de base utilisé en cuisine ;
- restituer les principes de base d'une alimentation équilibrée pour une personne en bonne santé en fonction de son âge.

### **Pratique**

- sélectionner et utiliser correctement le matériel de cuisine ;
- s'organiser correctement dans le temps et dans l'espace ;
- adapter les recettes proposées en fonction des besoins de la famille ;
- réaliser des préparations de base en respectant les qualités nutritionnelles propres aux aliments ;
- présenter agréablement les plats réalisés ;
- transporter et conserver les plats et les aliments de manière optimale.

**U.E. : Cuisine : Nouvelles tendances « Famille »**

## **6. Constitution des groupes ou regroupement**

Aucune recommandation particulière.

**U.E. : Cuisine : Nouvelles tendances « Famille »**

## **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.

**U.E. : Cuisine : Nouvelles tendances « Famille »**

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

Date de dépôt :

Date d'application :

Date d'approbation :

**Cuisine : Nouvelles tendances**  
**« Famille »**

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
		<b>Cuisine : Nouvelles tendances « Famille »</b>	Néant	Néant	Néant