ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis **DOSSIER PEDAGOGIQUE** **UNITE DE FORMATION**

1. La présente demande émane du réseau :

● (1) Communauté française
O (1) Provincial et communal
O (1) Libre confessionnel
O (1) Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau : (2) Monsieur Jean STENSEELS Date et signature (2) :.....
Président du Conseil de Coordination

2. Intitulé de l'unité de formation : (2)

CUISINE ACTUELLE DU GIBIER

CODE (3)

3. Finalités de l'unité de formation : Reprises en annexe n° 1 de ....1 page(s) (2)

4. Capacités préalables requises : Reprises en annexe n° 2 de ....1.page(s) (2)

5. Classement de l'unité de formation :

● (1) Enseignement secondaire de : ● (1) transition O (1) qualification
du degré : ● (1) inférieur O (1) supérieur

O (1) Enseignement supérieur de type court O (1) Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de l'unité de formation de l'enseignement supérieur			
Proposition de classement	(1)	Classement du Conseil supérieur	(1)
Technique	O	Technique	O
Economique	O	Economique	O
Paramédical	O	Paramédical	O
Social	O	Social	O
Pédagogique	O	Pédagogique	O
Agricole	O	Agricole	O

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

6. Caractère occupationnel : O (1) oui ● (1) non

7. Constitution des groupes ou regroupement : Repris en annexe n° 3 de ..1... page(s) (2)

8. Programme du (des) cours : Repris en annexe n° 4 de ...1... page(s) (2)

9. Capacités terminales : Reprises en annexe n° 5 de ...1... page(s) (2)

10. Chargé(s) de cours : Repris en annexe n° 6 de .. 1... page(s) (2)

---

(1) Cocher la mention utile
(2) A compléter
(3) Réservé à l'Administration

Code de l'unité de formation : (3)

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. Dénomination du (des) cours (2)	**Classement du(des) cours** (2) (4)	**Code U** (2) (5)	**Nombre de périodes** (2)
Cuisine actuelle du gibier : technologie	CT	B	6
Cuisine actuelle du gibier : législation	CT	B	2
Cuisine actuelle du gibier : sécurité et hygiène	CT	B	2
Cuisine actuelle du gibier : travaux pratiques et méthodes de travail	PP	L	40
2. Part d'autonomie			
		Total des périodes	**50**

12. Réservé au Service d'inspection :

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

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

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : ..... Signature :

---

(2) A compléter
(3) Réservé à l'Administration
(4) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM
(5) Soit A, B, C, D, E, F, H, J, K, L, Q, R, S, T - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)

FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION
CUISINE ACTUELLE DU GIBIER

Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16/04/91 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation a pour but de :

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire;
- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des milieux socio-économiques et culturels.

Finalités particulières

Cette unité de formation vise à rendre l'étudiant capable de :

- sélectionner des gibiers
- réaliser les apprêts préliminaires des gibiers
- cuisiner les gibiers en cuissons longues et courtes
- accompagner les gibiers en légumes et féculents

CAPACITES PREALABLES REQUISES DE L'UNITE DE FORMATION CUISINE ACTUELLE DU GIBIER

1. **Les capacités préalables requises** :

- restituer les schémas de fabrication des braisés, des consommés, des mousselines, des flans et des fonds;
- réaliser des plats sur base de fiches techniques;
- définir et utiliser à bon escient les termes techniques;
- respecter les règles de sécurité et d'hygiène propres au secteur de la restauration.

2. **Titres pouvant en tenir lieu** :

Attestations de réussite des unités de formation :

- Bases de restauration

et

- Traiteur-Restaurateur-Organisateur de banquets - UFT1 / - Bases de restauration diététique - niveau 1

CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT DE l'UNITE DE FORMATION CUISINE ACTUELLE DU GIBIER

Néant

PROGRAMME DU (DES) COURS DE L'UNITE DE FORMATION CUISINE ACTUELLE DU GIBIER

A la fin de cette unité de formation, l'apprenant sera rendu capable de maîtriser les capacités suivantes :

1. **Technologie** (6 périodes)

- Classer les différents gibiers selon les espèces
- Reconnaître l'âge, le sexe et les critères de fraîcheur des gibiers
- Définir les termes techniques propres à la restauration
- Restituer les schémas de préparation des marinades en commenter les avantages et inconvénients
- Restituer le schéma de préparation des sauces obtenues par réduction, montées au beurre

2. **Législation** (2 périodes)

- Restituer la législation sur la vente, le transport et la préparation des gibiers

3. **Hygiène et sécurité** (2 périodes)

- Appliquer les notions d'hygiène corporelle, vestimentaire et d'ergonomie
- Appliquer les notions de sécurité
- Enoncer les précautions à prendre lors du faisandage

4. **Travaux pratiques et méthodes de travail** (40 périodes)

- Plumer, dépiauter et éviscérer les petits gibiers
- Dépiauter, découper et désosser les gros gibiers
- Lever les filets et les cuisses des petits gibiers
- Effectuer les apprêts spécifiques au faisan
- Réaliser les marinades crues et cuites
- Préparer des terrines, des mousses , des farces et ballotines
- Cuire les fonds et les fumets
- Sauter et griller les viandes à cuisson courte en respectant les à-point de cuissons propres à chaque espèce
- Réaliser les cuissons longues : civet, à l'étouffée, rôtis
- Préparer les sauces par réduction, montées au beurre, liées aux roux
- Accompagner les viandes de légumes, de fruits et de féculents

CAPACITES TERMINALES DE L'UNITE DE FORMATION CUISINE ACTUELLE DU GIBIER

A l'issue de la formation, l'élève sera capable de :

- Définir et utiliser à bon escient les termes techniques
- Acheter et préparer les gibiers avant leur cuisson
- Adapter les cuissons selon chaque type de gibier ou morceaux de gibier
- Choisir et réaliser les sauces qui valoriseront les gibiers
- Accompagner les viandes de légumes, fruits et féculents

PROFIL DU (DES) CHARGE(S) DE COURS DE L'UNITE DE FORMATION CUISINE ACTUELLE DU GIBIER

Enseignant