

Cuisine niveau 2 – programme

L'étudiant sera capable :
au cours des diverses activités d'enseignement,

- d'adopter un comportement en accord avec les règles usuelles du métier ;
- d'utiliser le vocabulaire technique usuel pour :
 - identifier les informations « significatives » contenues dans :
 - des recettes (choix et quantités de produits, modes opératoires, organisation du temps, ...),
 - des notices de fabrication, des étiquettes, des organigrammes,
 - des documents de référence utilisés dans le domaine professionnel ;
 - traiter des informations techniques et prendre des notes sur un formulaire, une fiche ou un schéma : produits, techniques nouvelles, méthodes d'analyse (diagnostic et contrôle des résultats, ...)
- de découvrir les qualités organoleptiques de la production (saveurs, parfums) et d'exprimer sa perception sensorielle ;
- de s'informer à partir de documents mis à sa disposition ou qui sont le fruit d'une recherche personnelle ;

En législation, hygiène et bien-être au travail,

- d'identifier, d'expliquer, de commenter des procédures légales HACCP1 ;
- d'identifier les services de prévention et de protection des travailleurs ;
- 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,

- de définir les principaux termes relatifs à la profession (contraintes, responsabilités, devoirs, comportement, ...)
- d'identifier et de caractériser les types, ordonnances, règles et orthographe culinaires pour la rédaction d'un menu ;
- d'identifier et de caractériser :
 - les glaces, les jus et les essences,
 - les sauces (de base et dérivées, émulsionnées froides et dérivées, émulsionnées chaudes et dérivées),
 - les modes et méthodes de liaison par protéines et réduction,
 - les farces,

- les marinades,
- les crèmes prises salées ou sucrées,
- les techniques de cuisson : rôtir, braiser, meunière, étuver, ainsi que leurs règles culinaires de dressage,
- les pâtes de base salées ou sucrées d'entremets,
- les potages (consommés, consommés liés, consommés glacés, potages spéciaux, ...),
- les gelées et chauds-froids ;
d'établir une fiche de fabrication pour chaque produit réalisé en pratique professionnelle ;

En technologie des matières,

- de définir les qualités et classifications légales et professionnelles relatives :
 - aux poissons,
 - aux volailles,
 - aux gibiers,
 - aux crustacés, mollusques, coquillages...,
 - aux produits auxiliaires (convenience food),
 - aux essences, colorants,
 - aux gélifiants,
 - aux levures,
 - aux stimulants (café, thé, chocolat) ;

En pratique professionnelle de cuisine,

*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, les principes ergonomiques,
selon les critères définis et les procédures données,*

de prendre en charge les opérations suivantes :

- préparer le(s) poste(s) de travail en tenant compte du matériel, des denrées alimentaires et de l'équipement en contrôlant la conformité :
 - des produits (emballage, qualité, fraîcheur, ...),
 - du matériel de fabrication, de cuisson, mis à disposition ;
- identifier les qualités organoleptiques des denrées alimentaires ;
- appliquer le processus de préparation des menus en tenant compte :
 - des consignes de travail données dans un but de conservation ou de présentation directe (quantité, qualité, mode de fabrication),
 - des techniques spécifiques de fabrication, de finition, de stockage et de conservation,
 - des techniques d'utilisation de l'équipement et du matériel ;
- mettre en œuvre l'ensemble des opérations de fabrication, de finition, de stockage, de conservation sur base de fiches techniques pour des réalisations classiques (en tenant compte

du type de produit, des quantités de produits, des règles de base d'organisation et de maintenance du matériel) pour :

- les glaces, les jus et les essences,
- les marinades,
- les gelées,
- les modes de liaison par protéines et réduction,
- les sauces (émulsions chaudes et dérivées),
- les chauds-froids,
- les potages (consommés, consommés liés, consommés glacés, potages spéciaux, ...),
- les méthodes de cuisson suivantes : rôtir, braiser, meunière, étuver, ...,
- les préparations de soufflés chauds,
- les préparations à base de pâte salée ou sucrée,
- les entremets salés ou sucrés,
- les mises en bouche,
- les crèmes glacées et sorbets.