

Cuisine niveau 2 – programme

L'étudiant sera capable :
au cours des diverses activités 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 et bien-être au travail,

- de rédiger une fiche technique sur base des procédures HACCP d'un système de contrôle pour une fabrication alimentaire ;
- sur base d'un cas réel, d'identifier un dysfonctionnement et de proposer au moins une solution motivée par le cadre légal ;
- dans le cadre spécifique de la profession, d'identifier les obligations légales en ce qui concerne :
 - les voies de circulation et d'évacuation,
 - le danger des chutes,
 - les conditions de travail (lumière, ventilation, éclairage),
 - les installations sanitaires,
 - le tabagisme,
 - la signalisation pour la santé et la sécurité,
 - les premiers soins ;

En technologie de cuisine,

- d'identifier, de caractériser et de justifier les techniques de cuisson : griller, sauter, poêler, confire, ainsi que leurs règles culinaires de dressage ;
- d'identifier, de caractériser et de justifier les techniques de cuisson sous-vide et au micro-ondes ainsi que leurs règles culinaires de dressage ;
- d'utiliser à bon escient les appellations et garnitures classiques ;
- d'expliquer les techniques de base relatives :
 - à la cuisson du sucre (au filé, au boulé, caramel),
 - à la réalisation de coulis de fruits et de purées,
 - à la préparation de sorbets salés ou sucrés ;
- d'élaborer le contenu d'une carte, d'un menu selon des critères tels que :
 - les règles culinaires,
 - l'originalité,
 - les saisons,
 - le prix,
 - la circonstance,
 - la gastronomie,
 - le nombre de convives,
 - la culture,

- ... ;
- d'acquérir des notions d'économie portant sur :
 - le calcul des déchets et pertes concernant les préparations préliminaires et cuissons pour l'ensemble des produits,
 - le calcul de prix de revient, les rations, ... ,
 - les produits préparés semi-finis ou finis ;
- d'acquérir des notions de nutrition relatives :
 - au fonctionnement du métabolisme,
 - aux besoins de l'organisme humain,
 - aux principes nutritifs (lipides...),
 - aux apports nutritifs des aliments,
 - aux erreurs nutritionnelles,
 - à la composition de menus ;
- de déterminer les facteurs sociologiques qui influencent la manière de manger ;

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,
de manière autonome,*

- d'interpréter une fiche technique ;
- de choisir les matières premières selon les saisons, les circonstances, l'état des stocks et les possibilités d'approvisionnement (quantité, qualité, prix) et de rédiger les bons de commande éventuellement en utilisant l'outil informatique ;
- de gérer le temps de travail pour assurer une commande variée (détermination des schémas de fabrication, de préparation et de conservation jusqu'à l'utilisation directe) ;
- d'assurer la présentation des produits et leur dressage (règles culinaires, décoration, fraîcheur, températures de service, ...) ;
- d'assurer l'envoi des mets en agissant avec soin, méthode, rapidité et économie ;
- de déterminer et d'assurer les différents contrôles (risques alimentaires, procédures de qualité, planification des tâches) ;
- d'identifier les qualités organoleptiques des denrées alimentaires et de remédier aux lacunes éventuellement décelées ;
- d'organiser le travail de chaque poste de cuisine en tenant compte de l'utilisation rationnelle du matériel, des équipements et de la main-d'œuvre ;
- de réaliser des préparations culinaires élaborées jusqu'à leur présentation finale :
 - les glaces, les jus et les essences classiques et industriels,
 - les marinades,
 - les gelées,
 - l'ensemble des modes de liaison,
 - les sauces,
 - les potages,
 - les techniques de cuisson telles que : griller, sauter, poêler, confire et la technique du microondes, ... ,
 - les préparations de viandes, gibiers, volailles, poissons, crustacés et mollusques,

- les préparations de soufflés chauds,
- les préparations à base de pâte salée ou sucrée,
- les entremets salés ou sucrés,
- les crèmes glacées, les sorbets et les granités, ... ;
- d'appliquer les modes de préparation et de cuisson propres aux viandes, volailles, gibiers, poissons, crustacés, mollusques, légumes, fruits, pâtes alimentaires, ... ;
- d'adapter les préparations de cuisine aux contraintes matérielles et de temps ainsi qu'à la nature de l'événement ;
- d'assurer les relations avec les autres services (parties, salle, réception, ...);
- de contrôler les résultats obtenus et de pallier les problèmes éventuels.