

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT :

## Initiation à la cuisine italienne des Trattorias

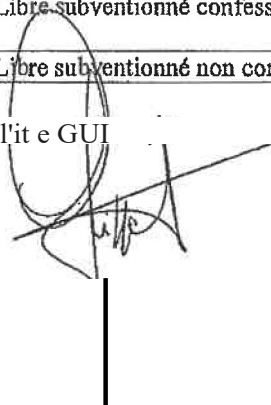
CODE DE L'U.E.: ItS,0..0, U11 E1

CODE DU DOMAINE DE  
FORMATION: 401

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) Cathel'ite GUI... éraie  
Date et signature (1): Le 18 mai 2021



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 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 (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	CodeU	Nombre de	Code fonction
	(des) cours		Périodes	
Hygiène et sécurité	CT	B	4	
Technologie	CT	B	12	
Pratique professionnelle	pp	L	80	
<b>Part d'autonomie</b>		p	24	
Total des périodes			120	

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

Repris en annexe n° 7 (1 page)

10. Réserve 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)] :

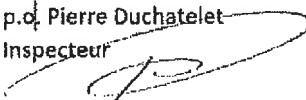
b) Avis de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique:

ACCORD PROVISOIRE (4) - **XX XIO** (4)

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : .....JWR { 9 } .L. Signature:

p.d. Pierre Duchatelet  
Inspecteur



Instructions

(1) A compléter

(2) Réserve 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. : Initiation à la cuisine italienne des trattorias**

## **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 d'enseignement vise à permettre à l'étudiant :

- d'acquérir des compétences techniques et pratiques pour réaliser des mets typiques de la cuisine italienne des trattorias en respectant les fiches techniques mises à sa disposition;
- d'appliquer les procédures de gestion des risques alimentaires et de sécurité spécifiques à ce type de produits tant dans leur préparation que dans leur conservation ;
- de rechercher et d'adapter des recettes italiennes traditionnelles (cf. sites de références communiqués par l'enseignant) en ayant recours aux produits disponibles sur le marché local;
- de développer des compétences de communication, d'observation et de réflexion technique.

## U.E. : Initiation à la cuisine italienne des trattorias

### 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).

#### 2.2. Titres pouvant en tenir lieu

CEB

**U.E. : Initiation à la cuisine italienne des trattorias**

**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 la cuisine,  
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 les tâches conduisant à la réalisation de mets de cuisine italienne des trattorias ;
- 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 précision des gestes lors de la réalisation des tâches
- le respect des consignes mentionnées dans les fiches techniques;
- la finesse des réalisations;
- le bon usage du vocabulaire technique usuel.

**U.E. : Initiation à la cuisine italienne des trattorias**

**S. 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 la législation en vigueur en cuisine;
- d'appliquer les règles de bonnes pratiques en usage en cuisine;
- de s'informer à partir de documents mis à sa disposition ou qui sont le fruit d'une recherche personnelle ;

*en technologie de l'hygiène et la sécurité*

- de contrôler la qualité des produits ;
- d'identifier les règles d'emballage, d'étiquetage à la réception des marchandises comme avant la mise en conservation des produits ;
- d'identifier le matériel servant à la réalisation des mets, de traiter ces différents éléments en conformité avec les règles d'hygiène et de sécurité (exemple: robot culinaire équipé d'un laminoir à pâtes),

*en technologie*

- Identifier les allergènes (fruits secs, colorants, gélatine, amidon, céréales, produits laitiers, œufs... );
- Identifier les matières premières de base et les critères de fraîcheur et qualité de celles-ci et en spécifier les différentes utilisations possibles ;
- Restituer les méthodes abordées pour réaliser les recettes;
- Appréhender les consignes d'une fiche technique et les reformuler si nécessaire;
- Utiliser le vocabulaire technique et définir les principaux termes en usage.

*en pratique professionnelle*

- Sélectionner et préparer les matières premières et le matériel nécessaires à la réalisation des plats italiens couramment proposés dans les trattorias (exemples: pasta, pizza, risotto, osso bucco, escalope milanaise, bruschetta, minestrone, tiramisù, panacotta );
- Utiliser les différents matériels en respectant les consignes de sécurité et de fonctionnement en ce compris le montage et nettoyage des accessoires;
- Réaliser les préparations et les cuissons en respectant les consignes et fiches techniques ;
- Présenter les plats sur assiette de manière soignée et agréable;

- Mettre en application les différentes étapes qui permettront de respecter les conditions de conservation des produits finis;
- Rechercher sur le net ou dans un ouvrage de référence une recette traditionnelle de la cuisine italienne et de l'adapter en fonction des produits locaux ou des produits à disposition (cf. saison, produits « autochtones »... ) ;
- Éviter les gaspillages et les erreurs « techniques ».

**U.E. : Initiation à la cuisine italienne des trattorias**

**6. Constitution des groupes ou regroupement**

Aucune recommandation particulière.



**Annexe 6**  
**le 29/03/2021**

**U.E. : Initiation à la cuisine italienne des trattorias**

**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.

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

Date de dépôt :

Date d'application :

Date d'approbation :

Initiation à la cuisine

Date limite de certification :

italienne des trattorias

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
<i>AL0634ff;1</i>	401	Initiation à la cuisine italienne des trattorias	Néant	Néant	Néant