Technique culinaire 1

UE 09

Enseignant(s) responsable de l'UE : Pauline ETCHEBERRY
Autres enseignant·e·s de l'UE : Aude DILLIS

Année d'études	Bloc 1
Acronyme	DIU11TCU1
Nombre de crédits ECTS	4 (facteur de pondération)
Volume horaire	55 h (Q1 55 / Q2 0)
Période de l'année	Quadrimestre 1
Niveau du cycle	1er cycle
Cadre européen de certification	Niveau 6
Caractère dans le programme	Cours obligatoire dans le programme
Langue(s) d'enseignement	Français
Coordonnées du service	Campus d'Anderlecht, Avenue Émile Gryzon 1 (bât. 4C), 1070 Anderlecht
Mode d'évaluation	Unité évaluée en épreuves spécifiques par activité d'apprentissage
UE prérequises	Néant
UE corequises	Néant

Liste des activités d'apprentissage

Activité d'apprentissage	Volume horaire	ECTS	Présence obligatoire
DI11TCP1 Technique culinaire pratique	25	2	OUI
DI11TCT Base culinaires de la diététique	30	2	NON

Contribution de l'UE au profil d'enseignement du programme

- **HE02** HE. 2. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique prend en compte les dimensions déontologiques, éthiques, légales et réglementaires propres à la diététique
- **HE03** HE. 3. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique coordonne la production des repas de l’achat à la distribution
- **HE05** HE. 5. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique développe et met en place la sécurité alimentaire et des programmes d’hygiène en conformité avec la législation
- **HE06** HE. 6. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique élabore et adapte un cycle de menus, de plan de production et de recettes
- **HE09** HE. 9. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique transmets oralement et par écrit les données pertinentes
- **HE10** HE. 10. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique établit les critères nutritionnels selon les besoins spécifiques de la situation
- **HE12** HE. 12. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique amène une personne ou un groupe à poser des choix alimentaires sûrs et sains
- **RE01** ARES. 1 S'impliquer dans sa formation et dans la construction de son identité professionnelle:
- **RE01.1** ARES. 1.1 Participer activement à l'actualisation de ses connaissances et de ses acquis professionnels
- **RE01.3** ARES. 1.3 Développer ses aptitudes d’analyse, de curiosité intellectuelle et de responsabilité
- **RE01.4** ARES. 1.4 Construire son projet professionnel
- **RE01.5** ARES. 1.5 Adopter un comportement responsable et citoyen
- **RE01.6** ARES. 1.6 Exercer son raisonnement scientifique.
- **RE03** ARES. 3 Gérer (ou participer à la gestion) les ressources humaines, matérielles et administratives:
- **RE03.1** ARES. 3.1 Programmer avec ses partenaires, un plan d'actions afin d'atteindre les objectifs définis

- **RE03.4** ARES. 3.4 Respecter les normes, les procédures et les codes de bonne pratique.
- **RE05** ARES. 5 Assurer une communication professionnelle:
- **RE05.1** ARES. 5.1 Transmettre oralement et/ou par écrit les données pertinentes
- **RE06.3** ARES. 6.3 Informer en termes de nutrition et de diététique

Autres connaissances ou compétences prérequises

Néant.

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Technique culinaire pratique

Objectifs

- Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire adéquate
- Coordonner la préparation et la distribution des repas
- Respecter les normes, procédures et les codes de bonne pratique d'hygiène, de travail et les normes HACCP dans une cuisine de collectivité
- Caractériser les aliments et mettre en pratique les techniques culinaires les plus courantes
- Apprécier par l'auto-évaluation la qualité organoleptique des aliments et préparations

Contenu

- Mise en pratique des techniques culinaires classiques (cuisson et préparation des différentes familles alimentaires)
- Gestion des différentes procédures de nettoyage, production, stockage (selon HACCP)
- Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire (les bonnes associations et les cuissons adéquates)
- Coordonner la distribution et le service des repas (dans le temps, dans l'espace)
- Respecter les normes, procédures et les codes de bonne pratique d'hygiène, de travail et les normes HACCP au sein d'une cuisine de collectivité
- Caractériser les aliments les techniques culinaires les plus courantes (nom des épices, aromates, poissons, viandes, légumes, sucres.... et des techniques culinaires : frire, poêler, sauter...)
- Apprécier par l'auto-évaluation la qualité organoleptique des aliments et préparations (goûter toutes les préparations pour critiquer un plat selon des règles organoleptiques)

Base culinaires de la diététique

Objectifs

- Utiliser les ingrédients selon leurs propriétés lors de l'élaboration d'une recette.

- Identifier le rôle des ingrédients dans une recette

- Utiliser le vocabulaire d'évaluation organoleptique relié aux aliments.

- Établir des liens entre la conservation d'un aliment et ses qualités organoleptiques.

- Apprécier un aliment ou une recette en regard des critères de qualité

- Sélectionner les techniques de mesure, les ustensiles, les techniques culinaires, modes de cuisson, les modes de conservation pour réaliser une recette.

Contenu

1.LES USTENSILES DE CUISINE

2.LE GESTUEL

3. UTILISATION PRATIQUE DES ALIMENTS

4.EFFETS DE LA CUISSON SUR LES ALIMENTS

5.L'ASSAISONNEMENT

6.LA CUISSON DES ALIMENTS

7. LES TECHNIQUES DE BASE

8. LA REDACTION DE FICHE TECHNIQUE

9. ORGANISATION DU TRAVAIL EN CUISINE

10. LA STADARDISATION

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Technique culinaire pratique

- Cuisiner en binôme les différentes préparations par le biais de fiches techniques préparées en amont
- Déguster les préparations réalisées durant le cours pour avoir savoir critiquer les plats
- S'entraîner de manière autonome à toutes les recettes du syllabus pour l'examen

Base culinaires de la diététique

- Cours ex-cathedra et interactifs

Acquis d'apprentissage sanctionnés, spécifiques et contribuant à l'UE

Technique culinaire pratique

- Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire adéquate
- Coordonner la préparation et la distribution des repas
- Respecter les normes, procédures et les codes de bonne pratique d'hygiène, de travail et les normes HACCP dans une cuisine de collectivité
- Caractériser les aliments et mettre en pratique les techniques culinaires les plus courantes
- Apprécier par l'auto-évaluation la qualité organoleptique des aliments et préparations

Base culinaires de la diététique

- Utiliser les ingrédients selon leurs propriétés lors de l'élaboration d'une recette.

- Identifier le rôle des ingrédients dans une recette

- Utiliser le vocabulaire d'évaluation organoleptique relié aux aliments.

- Établir des liens entre la conservation d'un aliment et ses qualités organoleptiques.

- Apprécier un aliment ou une recette en regard des critères de qualité

- Sélectionner les techniques de mesure, les ustensiles, les techniques culinaires, modes de cuisson, les modes de conservation pour réaliser une recette.

Description des supports de cours indispensables

Description	Accès à la source	URL

Technique culinaire pratique : Syllabus de cuisine : recettes	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—
Technique culinaire pratique : Guides de bonnes pratiques de travail et d'hygiène en cuisine de collectivité	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—
Technique culinaire pratique : Fiche technique recette (à imprimer et compléter par l'étudiant en amont)	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—

Description des références et des supports complémentaires

Aucune référence complémentaire renseignée.

Mode d'évaluation et de pondération par activité au sein de l'UE

Cette unité d'enseignement est évaluée en épreuves spécifiques par activité d'apprentissage.

Méthode d'intégration :

- Si aucune des notes des différentes AA qui composent l'UE ne se situe en deçà de 8/20, c'est la technique de la moyenne arithmétique pondérée qui est appliquée.
- Si la note d'une ou plusieurs AA composant une UE se situe en deçà de 8/20, la note finale de l'UE correspondra à la plus mauvaise des notes reçues.

Janvier			
Technique culinaire pratique — méthode d'intégration : 100 %			
Examen oral	100 %	Type de questions : —	Examen à livre : Livre fermé
Examen oral lors du dernier cours de cuisine (préparation d'un plat chaud froid et/ou dessert) + défense orale Évaluation continue formative tout au long du quadrimestre			
Base culinaires de la diététique — méthode d'intégration : 100 %			
Examen écrit	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Janvier bis			
Base culinaires de la diététique — méthode d'intégration : 100 %			
Examen écrit	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Août			
Base culinaires de la diététique — méthode d'intégration : 100 %			
Examen écrit	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé