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	51 h (Q1 51 / 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 de Bruxelles, Avenue Émile Gryson 1 (bât. 4C), 1070 Bruxelles
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	26	2	NON

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

- **RE01** ARES. 1 S'impliquer dans sa formation et dans la construction de son identité professionnelle:
- **RE01.3** ARES. 1.3 Développer ses aptitudes d'analyse, de curiosité intellectuelle et de responsabilité
- **RE01.5** ARES. 1.5 Adopter un comportement responsable et citoyen
- **RE02** ARES. 2 Prendre en compte les dimensions déontologiques, éthiques, légales et réglementaires:
- **RE02.3** ARES. 2.3 Respecter la législation et les réglementations.
- **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:

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

Contenu

- Mise en pratique des techniques culinaires classiques (cuisson et préparation des différentes familles alimentaires)
- Élaboration d'une fiche technique
- 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)
- 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 et les techniques culinaires les plus courantes (nom des épices, aromates, poissons, viandes, légumes, sucres.... et des techniques culinaires : frire, poêler, sauter...)

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.
- Rédiger des fiches techniques

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 STANDARDISATION

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 plat
- S'entraîner de manière autonome à cuisiner

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

L'étudiant sera capable de :

- Utiliser le vocabulaire adéquat pour nommer les ustensiles, les techniques et les mets de base en cuisine.
- 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.
- Rédiger des fiches techniques

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 : 50 %			
Évaluation continue	100 %	Type de questions : —	Examen à livre : Livre fermé
Évaluation continue tout au long du quadrimestre			
Base culinaires de la diététique — méthode d'intégration : 50 %			
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 : 50 %			
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 : 50 %			
Examen écrit	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé