Technique culinaire 2

UE 12

Enseignant(s) responsable de l'UE : Ekram MAIMOUNI

Année d'études	Bloc 1
Acronyme	DIU12TCU2
Nombre de crédits ECTS	3 (facteur de pondération)
Volume horaire	35 h (Q1 0 / Q2 35)
Période de l'année	Quadrimestre 2
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 épreuve intégrée
UE prérequises	Néant
UE corequises	Néant

Liste des activités d'apprentissage

Activité d'apprentissage	Volume horaire	ECTS	Présence obligatoire
DI12GCC Gestion de Cuisine de Collectivité Pratique	35	3	OUI

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
- **RE01** ARES. 1 S'impliquer dans sa formation et dans la construction de son identité professionnelle:
- **RE03** ARES. 3 Gérer (ou participer à la gestion) les ressources humaines, matérielles et administratives:
- **RE06** ARES. 6 Pratiquer les activités spécifiques à son domaine professionnel:

Autres connaissances ou compétences prérequises

Gestion de Cuisine de Collectivité Pratique

UE6, UE9, UE14

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Gestion de Cuisine de Collectivité Pratique

Objectifs

- Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire
- Coordonner la distribution et le service des repas

- Respecter les normes, procédures et les codes de bonne pratique d’hygiène, de travail et les normes HACCP
- Caractériser les aliments et les techniques culinaires les plus courantes
- Apprécier par l’auto-évaluation la qualité organoleptique des aliments et préparations

Contenu

- Mise en application des fonctions de cuisine (chef, second, cuisinier, commis, plongeur),
- Mise en pratique d’un menu de collectivité
- Mise en pratique des règles de Bonnes Pratiques d’Hygiène, de Travail et des normes HACCP
- Gestion des stocks, allergènes, évaluation organoleptique des préparations
- Elaboration des fiches techniques et organoleptiques

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Gestion de Cuisine de Collectivité Pratique

Cours pratique

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

Gestion de Cuisine de Collectivité Pratique

Planifier les tâches en cuisine de collectivité.

Description des supports de cours indispensables

Description	Accès à la source	URL
Gestion de Cuisine de Collectivité Pratique : Syllabus de recettes, outils (fiches technique, de stock, organoleptique, ...), guide de BPH et de BPT	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—

Description des références et des supports complémentaires

Description	Accès à la source	URL
Gestion de Cuisine de Collectivité Pratique :	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—

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

Cette unité d'enseignement est évaluée en épreuve intégrée.

Juin

Ensemble de l'UE

Évaluation continue	100 %	Type de questions : —	Examen à livre : —

Cette UE est non remédiable.

En cas de dépassement des 25% d’absence, la note de l’UE sera de 0/20.