Installation et technologie cuisine appliquée

UE 06

Enseignant(s) responsable de l'UE : Laurent DEVOS

Année d'études	Bloc 1
Acronyme	GHU13INST
Nombre de crédits ECTS	7 (facteur de pondération)
Volume horaire	120 h (Q1 90 / Q2 30)
Période de l'année	Quadrimestre 1 & 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 d'Anderlecht, Avenue Émile Gryzon 1 (bât. 4C), 1070 Anderlecht
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
GH13TCUI Technologie de la cuisine	30	2	NON
GH13TRES Technologie de la restauration	30	2	NON
GH13DCUI Démonstration cuisine	60	3	OUI

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

- **HE02** HE. 2. identifie ses forces et ses faiblesses et met en œuvre une démarche autonome d'enrichissement de ses capacités.
- **HE04** HE. 4. fonctionne au sein d'une équipe, et/ou gère celle-ci ce qui implique l'écoute, l'anticipation et la gestion des problèmes interpersonnels ainsi que la motivation des collaborateurs.
- **HE05** HE. 5. agit conformément aux pratiques et usages professionnels, ainsi qu'aux impératifs éthiques et déontologiques du métier.
- **RE01** ARES. 1 S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution
- **RE01.1** ARES. 1.1 Travailler, tant en autonomie qu'en équipe, dans le respect de la culture de l'entreprise
- **RE01.3** ARES. 1.3 Adopter une attitude éthique et respecter les règles déontologiques
- **RE01.4** ARES. 1.4 Développer une approche responsable, critique et réflexive des pratiques professionnelles
- **RE03** ARES. 3 Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à la gestion hôtelière
- **RE03.4** ARES. 3.4 Appréhender son activité dans ses différentes dimensions techniques et résoudre les problèmes techniques simples du matériel, des installations.
- **RE03.5** ARES. 3.5 Appliquer les règles de la profession en matière d'hygiène, de sécurité, de normes dans le respect de la législation
- **RE03.6** ARES. 3.6 Choisir et utiliser les méthodes, outils, techniques, produits des différents secteurs liés à l'hébergement et la restauration

Autres connaissances ou compétences prérequises

Technologie de la cuisine

CESS

Technologie de la restauration

CESS

Démonstration cuisine

CESS

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Technologie de la cuisine

Objectifs
Acquérir les connaissances de base de la cuisine et de la gestion du secteur « food ».
Contenu
Technologie des matières : des produits bruts aux produits finis - Techniques culinaires : nettoyages, découpes, fonds, sauces, potages, ... - Méthodes culinaires : grillé, sauté, mijoté, ...

Technologie de la restauration

Objectifs
Installer une cuisine selon les critères de rentabilité et de rationalisation - Organiser le travail en cuisine selon les critères tels que rendement, qualité, hygiène, sécurité, ...
Contenu
La cuisine : situation, dimension - Le matériel de cuisson, choix des énergies - La production du froid - Batterie de cuisine et petit matériel - Le chef et les chefs de partie : rôles et responsabilités - Organisation et coordination du travail en brigade - Tenue vestimentaire, hygiène personnelle et sécurité

Démonstration cuisine

Objectifs
Il s'agit de visualiser les notions théoriques par la démonstration et de réaliser pratiquement les recettes illustrant ces notions.
Contenu
Exercices pratiques et théoriques - Connaissance de techniques culinaires et mise en pratique - Connaissance des aliments et utilisations adéquates - Mise en pratique des 2AA - technologie de la cuisine et technologie de la restauration

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Technologie de la cuisine

Ex – cathedra et participatif Approche par compétences - Exercices pratiques- Tutoriaux - Supports didactiques- Jeux de rôle- Mise en situation - Visites

Technologie de la restauration

Ex – cathedra et participatif Approche par compétences - Exercices pratiques- Tutoriaux - Supports didactiques- Jeux de rôle- Mise en situation - Visites

Démonstration cuisine

Ex – cathedra et participatif Approche par compétences - Exercices pratiques- Tutoriaux - Supports didactiques- Jeux de rôle- Mise en situation - Visites

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

Technologie de la cuisine

Comprendre et expliquer les différents processus culinaires.- Déterminer les spécificités de différents ingrédients culinaires (viandes, légumes,...).

Technologie de la restauration

Prétendre à une connaissance élémentaire du matériel de cuisine ainsi que de son fonctionnement.- Conceptualiser une cuisine professionnelle (postes, matériel, achats, personnel,...)

Démonstration cuisine

Prétendre à une connaissance élémentaire de l'utilisation du matériel de cuisine, des différents processus culinaires ainsi que des différents ingrédients culinaires lors de la mise en pratique de ceux-ci.

Description des supports de cours indispensables

Description	Accès à la source	URL
Technologie de la restauration : Syllabus	sur le campus numérique	—
Démonstration cuisine : Syllabus	sur le campus numérique	—
Technologie de la cuisine : Syllabus	sur le campus numérique	—

Description des références et des supports complémentaires

Description	Accès à la source	URL
Démonstration cuisine : Tous les livres de cuisine. Livres professionnels sur le sujet (ex : éditions BPI).	—	—
Technologie de la cuisine : Tous les livres de cuisine. Livres professionnels sur le sujet (ex : éditions BPI).	—	—
Technologie de la cuisine : ppt, Vidéos, notes de cours	—	—
Technologie de la restauration : Tous les livres de cuisine. Livres professionnels sur le sujet (ex : éditions BPI).	—	—
Technologie de la restauration : ppt, Vidéos, notes de cours	—	—
Démonstration cuisine : notes de cours	—	—

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

Cette unité d'enseignement est évaluée en épreuve intégrée.

Janvier

Ensemble de l'UE

Évaluation continue	50 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Examen écrit	50 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé

Mode d'évaluation de l'UE

TRE 3 tests lors de la première partie du Q1 si réussi avec plus de 60% cote reportée pour l'examen de janvier, si pas examen en janvier

TCU 3 tests lors de la deuxième partie du Q1 si réussi avec plus si réussi avec plus de 60% cote reportée pour l'examen de janvier, si pas examen en janvier

DCU prise en compte des présences du au fait que c'est un cours pratique 75% de présence OBLIGATOIRE

Janvier bis			
Ensemble de l'UE			
Évaluation continue	50 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Examen écrit	50 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Mode d'évaluation de l'UE TRE si examen de janvier réussi avec plus de 60% cote reportée pour l'évaluation de juin, si pas examen en juin TCU si examen de janvier réussi avec plus de 60% cote reportée pour l'évaluation de juin, si pas examen en juin DCU prise en compte des présences du au fait que c'est un cours pratique 75% de présence OBLIGATOIRE			
Juin			
Ensemble de l'UE			
Évaluation continue	25 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Examen écrit	25 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Examen oral	50 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Mode d'évaluation de l'UE TRE prise en compte des notes précédentes TCU 4 tests pendant la période du Q2 + prise en compte des notes précédentes DCU prise en compte des présences du au fait que c'est un cours pratique 75% de présence OBLIGATOIRE + examen pratique			

Août			
Ensemble de l'UE			
Évaluation continue	50 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Examen oral	50 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé

Mode d'évaluation de l'UE

TRE prise en compte des notes précédentes ou examen oral

TCU prise en compte des notes précédentes ou examen oral

DCU prise en compte des présences du au fait que c'est un cours pratique 75% de présence OBLIGATOIRE + examen pratique