Gestion de la cuisine et design culinaire

UE 07

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

Année d'études	Bloc 1
Acronyme	GHU13GESTC
Nombre de crédits ECTS	8 (facteur de pondération)
Volume horaire	104 h (Q1 78 / Q2 26)
Période de l'année	Quadrimestre 1 & 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
GH13TRES Design culinaire	26	2	NON
GH13BCUI Bases de la cuisine	52	4	OUI
GH13TCUI Gestion de la cuisine	26	2	NON

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

Design culinaire

CESS

Bases de la cuisine

CESS

Gestion de la cuisine

CESS

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Design culinaire

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, ...

A partir d'une fiche technique, découvrir les éléments précités et approche du design culinaire lors du dressage.

Bases de la 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

Gestion de la cuisine

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, ...

Approche du coût matières d'après la fiche technique

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 . Calcul du coût matière pour une recette

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Design culinaire

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

Bases de la cuisine

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

Gestion de la 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

Design culinaire

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

Dresser une préparation

Bases de la 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.

Gestion de la cuisine

Prétendre à une connaissance élémentaire du matériel de cuisine ainsi que de son fonctionnement.- Conceptualiser une cuisine professionnelle (postes, matériel, achats, personnel,...) Définir le Coût d'une recette (matières)

Description des supports de cours indispensables

Description	Accès à la source	URL
Toute l'UE : Syllabus	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—
Toute l'UE : Syllabus	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—
Toute l'UE : Syllabus	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—
Toute l'UE : ppt, Vidéos, notes de cours Tous les livres de cuisine. Livres professionnels sur le sujet (ex : éditions BPI).	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—

Toute l'UE :	ppt, Vidéos, notes de cours Tous les livres de cuisine. Livres professionnels sur le sujet (ex : éditions BPI).	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—
Toute l'UE :	ppt, Vidéos, notes de cours Tous les livres de cuisine. Livres professionnels sur le sujet (ex : éditions BPI).	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 épreuve intégrée.

Janvier

Ensemble de l'UE

Évaluation continue	25 %	Type de questions : Non applicable	Examen à livre : Livre fermé
Examen écrit	25 %	Type de questions : Non applicable	Examen à livre : Livre fermé

Mode d'évaluation de l'UE

Design culinaire: 2 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

Gestion de la cuisine : 2 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

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

Ainsi que 1 travail remis hors session

Le temps indiqué pour l'examen est le temps effectif. Les étudiants à besoins spécifiques bénéficiant d'aménagements raisonnables auront 1/3 de temps supplémentaire .

Janvier bis			
Ensemble de l'UE			
Évaluation continue	25 %	Type de questions : —	Examen à livre : Livre fermé
Examen oral	25 %	Type de questions : —	Examen à livre : Livre fermé

Mode d'évaluation de l'UE

Design culinaire: si examen de janvier Bis réussi avec plus de 60% cote reportée pour l'évaluation de juin, si pas examen en juin

Gestion de la cuisine : si examen de janvier Bis réussi avec plus de 60% cote reportée pour l'évaluation de juin, si pas examen en juin

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

Ainsi que 1 travail remis hors session

Le temps indiqué pour l'examen est le temps effectif. Les étudiants à besoins spécifiques bénéficiant d'aménagements raisonnables auront 1/3 de temps supplémentaire .

Juin			
Ensemble de l'UE			
Évaluation continue	20 %	Type de questions : —	Examen à livre : Livre fermé
Examen oral	30 %	Type de questions : —	Examen à livre : Livre fermé

Mode d'évaluation de l'UE

Design culinaire: prise en compte des notes précédentes sup à 50% ou examen écrit

Gestion de la cuisine : prise en compte des notes précédentes sup à 50% ou examen écrit

Bases de la cuisine : prise en compte des présences du au fait que c'est un cours pratique 75% de présence OBLIGATOIRE + examen écrit de 1h (design culinaire/gestion de la cuisine) suivi d'un examen pratique de 3 heures

Ainsi que 1 travail remis hors session

Le temps indiqué pour l'examen est le temps effectif. Les étudiants à besoins spécifiques bénéficiant d'aménagements raisonnables auront 1/3 de temps supplémentaire .

Août			
Ensemble de l'UE			
Évaluation continue	40 %	Type de questions : —	Examen à livre : Livre fermé
Examen oral	60 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé

Mode d'évaluation de l'UE

Design culinaire : prise en compte des notes précédentes si sup 50% ou examen oral

Gestion de la cuisine : prise en compte des notes précédentes si sup 50% ou examen oral

Bases de la cuisine : prise en compte des notes précédentes si sup 50% ou examen oral et pratique prise en compte des présences du au fait que c'est un cours pratique 75% de présence OBLIGATOIRE + examen pratique de 3 heures suivi d'un examen oral de 15 min (design culinaire/gestion de la cuisine)

Ainsi que 1 travail remis hors session

Le temps indiqué pour l'examen est le temps effectif. Les étudiants à besoins spécifiques bénéficiant d'aménagements raisonnables auront 1/3 de temps supplémentaire .