

<b>Technique culinaire</b>	<b>UE 03</b>
----------------------------	--------------

<b>CATEGORIE :</b> PARAMEDICALE	<b>SECTION :</b> Diététique
	<b>OPTION :</b>
<b>Année :</b> BLOC 1	
<b>Acronyme :</b> DIU11TCU	
<b>Langues d'enseignement :</b> Français	
<b>Coordonnées du service :</b> HELdB - CAMPUS CERIA Bâtiment 4C - 1er étage Avenue Emile Gryzon 1 - 1070 Bruxelles	
<b>Enseignant responsable :</b> DEVOS L. - laurent.devos@cnildb.be	
<b>Autre(s) enseignant(s) de l'UE :</b>	
<b>Nombre d'heures :</b> 55 h	<b>Nombre de crédits :</b> 4 ECTS (Facteur de pondération)
<b>Niveau du cycle :</b> 1	<b>Période :</b> Q1
<b>Cadre européen de certification :</b> Niveau 6	
<b>Liste des UE pré requises :</b> Néant	
<b>Liste des UE co requises :</b> Néant	
<b>Caractère obligatoire ou au choix dans le programme ou option de l'étudiant :</b> Cours obligatoire dans le programme.	

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

Au terme de sa formation, le bachelier en **Diététique** est capable de :

**AAT3 : Coordonner la conception et la production des repas de l'achat à la distribution.**

**AAT5 : Développer et mettre en place la sécurité alimentaire et des programmes d'hygiène en conformité avec la législation**

**AAT8 : Transmettre oralement et par écrit un message pertinent qui concerne l'alimentation et la diététique**

**AAT9 : Déterminer les critères nutritionnels selon les besoins spécifiques de la situation pratique**

**AAT11 : Amener une personne ou un groupe à poser des choix alimentaires sûrs et sains**

**Autres connaissances ou compétences prérequis :**

Enseignement Secondaire



**Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE :**

**Technique culinaire théorie :**

**Objectifs :**

- Identifier et utiliser les techniques culinaires de bases
- Maîtriser les modifications chimiques et physiques des aliments suite à leurs préparations
- Comprendre les modifications nutritionnelles entraînées par les traitements en cuisine

**Contenu :**

- Ustensils de cuisine
- Gestuel
- Rédaction de fiche de techniques
- Effets de la cuisson sur les aliments
- Assaisonnement
- Cuisson des aliments
- Techniques de bases
- Organisation spatio-temporelle en cuisine
- La standardisation
- La présentation d'un mets

**Technique culinaire pratique 1 :**

**Objectifs :**

- Mise en pratique des techniques culinaires
- Gestion d'une cuisine nettoyage, production, stockage, envoi

**Contenu :**

- Réalisation de différentes recettes en milieu professionnel

**Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement :**

**Technique culinaire théorie :**

**Cours ex-cathédra et interactifs**

**Technique culinaire pratique 1 :**

**Cours pratique de techniques culinaires - Réalisation des préparations de cuisine**

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

Cours Concernés	H	ECTS	Pond.	Janvier				Juin *				Deuxième session					
				Eval Continue	Travaux	Ecrit	Oral	Eval Continue	Travaux	Ecrit	Oral	NR	Travaux	Ecrit	Oral		
Technique culinaire théorie	30	2	50%			100%				100%							
Technique culinaire pratique 1	25	2	50%	100%										100%			

NR = Note reportée

Informations sur le mode d'évaluation :

Attention la méthode de calcul de la note UE ci-dessous prévaut sur toute autre consigne indiquée dans la fiche UE.

**Méthode de calcul de la note finale d'une UE**

La note finale attribuée à une UE doit, dans tous les cas, être calculée en effectuant la moyenne arithmétique pondérée des notes des AA composant l'UE.

**Remarque :**

Lors des délibérations, en raison de circonstances exceptionnelles et notamment sur proposition des mini-jurys, rien n'empêche que le jury plénier puisse attribuer les crédits associés à une UE dont la note est inférieure à 10/20, sans modifier la valeur de cette dernière.

**AA1: Examen écrit à question ouverte**

**AA2: Evaluation continue à chaque leçon**

**La note est calculée selon les modalités suivantes :**

- si aucune des notes n'est strictement inférieure à 10/20, la note finale est la moyenne arithmétique pondérée des notes des activités d'apprentissage;

Justifier la NR en 2de session :

**les cours de pratique, basé sur une évaluation continue et la progression dans les apprentissages lors des TP ne peuvent être organisé en session.**

\* Le cas échéant, les évaluations de la session d'examens de janvier ne sont reportées en juin que si la note est  $\geq 10/20$ .

Informations complémentaires :

**La note attribuée à l'UE est la moyenne pondérée par les ECTS.**

☐ Si pas de note inférieure à 10/20, la note attribuée à l'UE est la moyenne pondérée par les ECTS.

☐ Si au moins une note est inférieure à 10/20, la note attribuée à l'UE est la note la plus basse obtenue.

☐ L'absence à une partie de l'évaluation implique une absence pour toute l'UE.

\* Les évaluations de janvier peuvent être représentées en juin selon les modalités reprises dans le tableau ci-dessus.

**Cours pratique à présence obligatoire (TP : Technologie culinaire Pratique): en cas de dépassement des 25% d'absence, la note de l'UE sera de 0/20. L'absence à une évaluation certificative pour ces cours sera traduite par une note de 0/20 pour cette évaluation.**



**Acquis d'apprentissages sanctionnés, spécifiques et contribuant à l'UE :**

À l'issue du cours de Technique culinaire théorie, l'étudiant est capable de :

- Identifier les ingrédients et leurs rôles dans une recette
- Apprécier les caractéristiques pratiques des aliments
- Reconnaître les critères de qualités des aliments
- Reconnaître les facteurs influençant la qualité organoleptique d'un aliment
- Utiliser le vocabulaire approprié de l'analyse sensorielle
- Reconnaître les règles à appliquer dans la manipulation des aliments
- Distinguer les divers modes de cuisson
- Associer les étapes de travail à réaliser aux différentes techniques culinaires
- Sélectionner l'équipement et le ustensils à utiliser dans l'application d'une technique culinaire

À l'issue du cours de Technique culinaire pratique 1, l'étudiant est capable de :

- gérer de manière pratique une cuisine (étapes à réaliser)
- veiller au respect des différentes règles appliquées dans une cuisine
- conceptualiser la réalisation d'une technique culinaire

**Description des sources, des références et des supports OBLIGATOIRES :**

Technique culinaire théorie :  
Syllabus voir campus numérique  
Technique culinaire pratique 1 :  
Syllabus voir campus numérique

**Description des sources, des références et des supports SUGGERES :**

Technique culinaire théorie :  
Maincent M, Cuisine de référence, ed BPI, Paris, 2002  
Et tout autres livres de cuisine  
Technique culinaire pratique 1 :  
idem que théorie