






PROGRAMME DES COURS



Découverte de la cuisine – Niveau 1

I. En technologie cuisine – hygiène et sécurité

- ☑ Acquérir les notions élémentaires relatives à:
 - L'hygiène:
 -  individuelle: hygiène corporelle, hygiène des vêtements et influence de l'état de santé sur l'hygiène des mets à préparer;
 -  environnement: entretien du plan de travail, de l'outillage, de l'appareillage, du linge de cuisine et des locaux;
 -  des matières (prévention des contaminations, conservation).
 - La sécurité: définition des principaux risques et des réactions adéquates
- ☑ Décrire les principes de base de l'organisation du travail.
- ☑ Identifier et caractériser la batterie de cuisine et le petit matériel.
- ☑ Définir les termes culinaires de base.
- ☑ Identifier et caractériser:
 - Les liaisons (glucides, lipides, protides,...).
 - Les sauces de base.
 - Les techniques de cuisson:
 -  par concentration: pocher, cuire à la vapeur, rôtir, griller, frire,....
 -  par expansion.
 - Des pâtes de base.
 - Des crèmes de base.
 - Des potages purée à base de pommes de terre et de légumineuse et des soupes.
- ☑ Déterminer les règles et contraintes sous – tendant l'élaboration d'un menu (hygiène alimentaire, budget, saison, circonstances,...).
- ☑ Identifier les critères de fraîcheur des principaux produits utilisés.
- ☑ Enoncer les règles élémentaires du service et du dressage de la table.

II. En travaux pratiques de cuisine

A partir d'une préparation de base, en s'organisant correctement dans le temps et dans l'espace et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité:

- ☑ Sélectionner et utiliser correctement le matériel de cuisine.
- ☑ Appliquer les techniques de base propres aux préparations de:
 - Légumes: éplucher, nettoyer, découper.
 - Fruits: éplucher, nettoyer, découper.
 - Viandes de boucherie: parer, découper volailles: découper, brider.
 - Poissons: découper.
- ☑ Réaliser des préparations de base:
 - Liaisons (glucides, lipides, protides,...).
 - Sauces de base.
 - Beurre composés (maître d'hôtel, escargot, persillé,...).
 - Potages purée à base de pommes de terre et de légumineuses et soupes.
 - Pâtes de base.
 - Crèmes de base et entremets.
 - Marinades instantanées et leurs applications.
 - Soufflés chauds.
- ☑ Appliquer des modes de cuisson aux différents aliments.
- ☑ Appliquer des modes de préparation et de cuisson propres aux pommes de terre, légumes frais et légumineuses, riz et pâtes alimentaires.
- ☑ Présenter et décorer agréablement les plats réalisés.
- ☑ Assurer le dressage de la table et le service.
- ☑ Assurer l'entretien et la remise en ordre du matériel et des locaux.

PROGRAMME DES COURS



Découverte de la cuisine – Niveau 2

I. En technologie cuisine

- Identifier les critères d'aménagement d'une cuisine, notamment au niveau ergonomique.
- Enrichir son vocabulaire culinaire.
- Identifier et caractériser :
 - Des crèmes, veloutés, consommés, bisques et potages spéciaux.
 - Des dérivés des sauces de base.
 - Une pâte à choux, une pâte feuilletée et une pâte sablée.
 - Des dérivés des crèmes de base.
 - des techniques de cuisson mixte: braiser, sauter en sauce, ...
- Etablir un menu en tenant compte des valeurs nutritionnelles, du budget, de la saison, des circonstances, ...
- Enoncer les règles de base de la décoration d'une table (nappage, serviettes,...) et du service simplifié.

II. En travaux pratiques de cuisine

Sur base d'un menu établi, en s'organisant correctement dans le temps et dans l'espace et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité:

- Sélectionner et utiliser correctement le matériel de cuisine.
- Appliquer des techniques propres aux préparations de légumes, fruits, viandes de boucherie, volailles, poissons, gibiers, mollusques et crustacés.
- Réaliser des préparations:
 - Crèmes, veloutés, consommés, bisques et potages spéciaux
 - Dérivés des sauces de base
 - Pâtes à choux, pâtes feuilletées et pâtes sablées
 - A base de produits semi – finis
 - Dérivés des crèmes de base et entremets
 - Marinades crues et leurs applications
 - Soufflés froids
- Appliquer des modes de cuisson aux différents aliments.
- Dresser une table (nappage, serviettes,...).
- Présenter et décorer de manière agréable les plats réalisés.
- Assurer le service simplifié.
- Assurer l'entretien et la remise en ordre du matériel et des locaux.

Organigramme

