

Bachelier en gestion hôtelière orientation : arts culinaires

HELHa La Louvière Rue de Belle-Vue 32 7100 LA LOUVIERE

Tél :

Fax :

Mail :

1. Identification de l'Unité d'Enseignement

Techniques culinaires I			
Code	ECHA1B25TAL	Caractère	Obligatoire
Bloc	1B	Quadrimestre(s)	Q2
Crédits ECTS	3 C	Volume horaire	36 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Sandy CLEREMANS (sandy.cleremans@helha.be)		
Coefficient de pondération	30		
Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification	bachelier / niveau 6 du CFC		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

2. Présentation

Introduction

Cette unité d'enseignement renforce l'activité d'apprentissage « Technologie alimentaire ».

Contribution au profil d'enseignement (cf. référentiel de compétences)

Cette Unité d'Enseignement contribue au développement des compétences et capacités suivantes :

Néant

Acquis d'apprentissage visés

- Identifier, caractériser et mettre en oeuvre, sur base de consignes précises, des compétences de base en hygiène et sécurité professionnelles et des techniques de base de la cuisine appliquées à des mets simples
- Utiliser le vocabulaire technique spécifique à la profession
- Respecter une fiche de fabrication dans un temps imparti

Liens avec d'autres UE

Prérequis pour cette UE : aucun

Corequis pour cette UE : aucun

3. Description des activités d'apprentissage

Cette unité d'enseignement comprend l(es) activité(s) d'apprentissage suivante(s) :

ECHA1B25TALA Techniques culinaires I

36 h / 3 C

Contenu

Production avec diverses contraintes (temps, matériel, marchandise, personnel...) avec une capacité d'adaptation et une réactivité.

- Préparation des postes de travail en tenant compte du matériel, des matières premières et de l'équipement en contrôlant les inventaires et la conformité
- Appliquer les techniques de base aux légumes, fruits, viandes de boucherie, poissons, volailles
- Réaliser des préparations classiques de base
- Appliquer des méthodes de cuisson
- Mettre en oeuvre l'ensemble des opérations de finition, stockage, conservation en utilisant le matériel approprié
- Assurer la remise en ordre et d'entretien des postes de travail, matériel, équipement, vérification des inventaires, tri des déchets

Démarches d'apprentissage

Durant la production culinaire, plusieurs méthodes seront proposées aux apprenants :

- Essai-erreur
- Méthode inductive
- Apprentissage d'une technique

Dispositifs d'aide à la réussite

Néant

Sources et références

Néant

Supports en ligne

Les supports en ligne et indispensables pour acquérir les compétences requises sont :

Maincent-Morel Michel, La cuisine de référence
Modules technologie culinaire I et II, Editions BPI

4. Modalités d'évaluation

Principe

- respect des normes d'hygiène,
- respect des règles de sécurité,
- savoir-être
- techniques
- présentation des plats (créativité)
- rapidité dans le travail et gestion du temps
- remise en ordre

Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière			Evc	100	Evc	100
Période d'évaluation			Exp		Exp	

Evc = Évaluation continue, Exp = Examen pratique

Dispositions complémentaires

Principe général : la note de l'unité d'enseignement est obtenue en effectuant une moyenne arithmétique pondérée des notes finales obtenues lors des évaluations des différentes activités d'apprentissage qui la composent.

Exceptions :

1. En cas de mention CM (certificat médical), ML (motif légitime), PP (pas présenté), Z (zéro), PR (note de présence) ou FR (fraude) dans une des activités d'apprentissage composant l'UE, la mention dont question sera portée au relevé de notes de la période d'évaluation pour l'ensemble de l'UE (quelle que soit la note obtenue pour l'autre/les autres activités d'apprentissage composant l'UE).

N.B. La non-présentation d'une partie de l'épreuve (par exemple un travail) entraînera la mention PP pour l'ensemble de l'activité d'apprentissage, quelles que soient les notes obtenues aux autres parties de l'évaluation.

Le principe général et les exceptions en matière de pondération des activités d'apprentissage de l'UE et de notation restent identiques quelle que soit la période d'évaluation.

Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 67 du règlement général des études 2021-2022).