

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			
Code	ECHA1B25TAL	Caractère	Obligatoire
Bloc	1B	Quadrimestre(s)	Q2
Crédits ECTS	4 C	Volume horaire	48 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Alain BORGUET (alain.borguet@helha.be)		
Coefficient de pondération	40		
Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification	bachelier / niveau 6 du CFC		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

2. Présentation

Introduction

Cette UE a pour but de permettre à l'étudiant de découvrir la cuisine et les principales techniques culinaires de base et mesurer l'importance de l'activité culinaire dans le secteur hôtelier.

Au delà de l'aspect purement théorique, cette UE adopte une approche pratique par des services réels et une approche de la cuisine.

L'UE aborde également l'aspect économique de cette activité.

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 :

Compétence 1 **S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution**

- 1.4 Développer une approche responsable, critique et réflexive des pratiques professionnelles
- 1.6 Identifier ses besoins de développement et s'inscrire dans une démarche de formation permanente
- AC 1.7 Actualiser ses connaissances en matière de cultures gastronomiques et de tendances novatrices

Compétence 2 **Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe**

- 2.1 Répondre aux attentes et anticiper les besoins de la clientèle actuelle et potentielle
- 2.3 Présenter et défendre les données et rapports d'activités relatifs à la situation de l'entreprise
- 2.4 Négocier avec les différents interlocuteurs
- 2.5 Développer un argumentaire efficace vis-à-vis de ses publics afin de renforcer l'image de l'entreprise dans son environnement
- 2.8 Utiliser les outils de création et de communication adaptés aux objectifs et interlocuteurs
- AC 2.9 Encourager pour soi-même, ses collaborateurs et la clientèle, l'éducation au goût et aux saveurs et prendre en compte les attentes de la clientèle en termes d'équilibre alimentaire ainsi que les tendances socioéconomiques et culturelles dans le développement de son activité

Compétence 3 **Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à la gestion hôtelière**

- 3.6 Choisir et utiliser les méthodes, outils, techniques, produits des différents secteurs liés à l'hébergement et la restauration
- AC 3.7 Maîtriser les méthodes de transformation et de conservation des produits alimentaires permettant de prendre les décisions opérationnelles et stratégiques d'une activité de restauration

Compétence 4 **Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique**

- 4.1 Décrypter et anticiper les évolutions du marché hôtelier et de la restauration et les attentes des clients

- 4.6 Élaborer et mettre en place un business plan, définir les produits et les prix en fonction des objectifs fixés
- 4.8 Développer une vision entrepreneuriale des différents domaines et facettes du secteur de la restauration
- Compétence 5 **S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission**
 - 5.2 Former, évaluer, motiver et animer les collaborateurs
 - 5.4 Gérer les aspects opérationnels de l'activité quotidienne
 - 5.5 Planifier les approvisionnements et gérer les stocks

Acquis d'apprentissage visés

Avoir une connaissance basique en cuisine.

Comprendre l'approche économique de la restauration dans son ensemble.

Découvrir gustativement différents mets.

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

48 h / 4 C

Contenu

CHAPITRE 1 – FAÇONNAGE ET PREPARATIONS DIVERSES

Façonnage des légumes

Préparation des fruits de mer

Façonnage des poissons

Façonnage des viandes

Façonnage des volailles

Assaisonnements

Ajouts intérieurs

Ajouts extérieurs

Conclusion : analyse combinatoire : Les façonnages

CHAPITRE 2 – MODES DE CUISSON

Cuissons simples sans brunissement

Cuissons simples avec brunissement

Cuissons combinées

Cuissons à température contrôlée

Cuissons des œufs

Conclusion : La cuisson des viandes

CHAPITRE 3 – FONDS, LIQUIDES DE BASE ET SAUCES SALEES

Fonds blancs et fumets

Fonds et jus brun

Préparation à base de gélatine

Soupes et potages

Sauces émulsionnées (riches en matières grasses)

Sauces poisson

Sauces viande

Sauces salées mixtes

Sauces salées foisonnées

Finition des sauces salées

Conclusion : La construction des sauces

CHAPITRE 4 – GARNITURES SALEES

Cuisson des légumes

Fruits en cuisine

Cuisson des pommes de terre

Cuisson des céréales

Garnitures à base d'œufs

Éléments de décor

Conclusion : La thématization d'une recette

LA PATISSERIE

CHAPITRE 5 – PATES DE CUISINE ET DE PATISSERIE

Pâtes sèches laminées

Pâtes molles aérées ou non

Pâtes riches en eau

Pâtes à tuiles, à nougatine

Conclusion : Classification des pâtes

CHAPITRE 6 – CREMES DE PATISSERIE

Crèmes liées aux œufs

Crèmes liées à l'amidon

Liquides texturés sucrés

Soufflés sucrés

Conclusion : La logique de construction des crèmes froides

CHAPITRE 7 – PREPARATION GLACEES

Préparation glacées sans œufs

Préparation glacées à base d'œufs

Conclusion : Législation des préparations glacées

CHAPITRE 8 – GARNITURES SUCREES

Fruits en pâtisserie

Céréales sucrées

Ajouts intérieurs, extérieurs

Éléments de décor sucrés

Conclusion : Evolution du dessert

CHAPITRE 9 – SAUCES SUCREES

Sauces sucrées aux fruits

Conclusion : L'analyse combinatoire en pâtisserie

Démarches d'apprentissage

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

- Essai-erreur
- Méthode inductive
- Apprentissage d'une technique
- ; Suivi démonstration culinaire chef et chef Pâtissier
- . Réalisation individuelle

Dispositifs d'aide à la réussite

Echanges formateur - professeur - étudiant

Suivi séances de formation

Sources et références

Echanges formateur - professeur - étudiant

Suivi des séances de formation

Supports en ligne

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

La cuisine expliquée de G LAMBERT

Notes de cours A. BORGUET

Vidéos et tutoriels

4. Modalités d'évaluation

Principe

Q2

25% production journalière

prérespect 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
présence séances

50 % examen pratique individuel

25% examen écrit

Q3

récupération de la cote de production journalière pour 25%

prérespect 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
présence séances

50 % examen pratique individuel

25% examen écrit

Pour un étudiant diplômable en janvier, les modalités d'évaluation ainsi que la matière sur laquelle il sera interrogé seront définies dans une convention spécifique, signée par l'étudiant et l'enseignant concerné.

Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière			Evc + Trv	25	Evc + Trv	25
Période d'évaluation			Exe + Exp	75	Exe + Exp	75

Evc = Évaluation continue, Trv = Travaux, Exe = Examen écrit, Exp = Examen pratique

Dispositions complémentaires

Si l'Unité d'Enseignement est constituée d'une seule Activité d'Apprentissage, la note obtenue pour l'activité d'apprentissage est reportée automatiquement à la note de l'Unité d'Enseignement.

Si l'Unité d'Enseignement est constituée de plusieurs Activités d'Apprentissages :

Sauf décision contraire du jury de délibération. En cas d'échec à une Activité d'Apprentissage (AA) qui la compose, l'Unité d'enseignement ne sera pas validée. En cas d'échec à une ou plusieurs AA, la note de l'UE sera la note la plus faible des AA en échec.

Si toutes les AA ont une note supérieure ou égale à 10, alors 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.

En cas de note englobante (CM (certificat médical), ML (motif légitime), PP (pas présenté), PR (note de présence), Z (zéro) ou FR (fraude)) dans une des Activités d'Apprentissage composant l'Unité d'Enseignement, cette mention sera reportée automatiquement à la note de l'Unité d'Enseignement, et ce quelle que soit la note obtenue pour l'autre/les autres activités d'apprentissage composant l'UE.

Aussi, la non-présentation d'une partie d'une épreuve (ex : une partie écrite et une partie orale d'un examen) entraînera la mention PP pour l'ensemble de l'activité d'apprentissage, quelles que soient les notes obtenues aux autres parties de l'évaluation.

Notez que ces principes explicités en matière de pondération des activités d'apprentissage de l'UE et de notation restent identiques quelle que soit la période d'évaluation (première ou seconde session).

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 2022-2023).

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 2022-2023).