

# **1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION**

## ***1.1. FINALITES GENERALES***

Conformément à l'article 7 § 1er et 2ème du décret, l'unité de formation devra:

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire;
- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière générale des milieux socio-économiques et culturels.

## ***1.2 FINALITES PARTICULIERES***

L'unité de formation vise à rendre l'étudiant capable de réaliser des préparations originales s'inspirant de la cuisine méditerranéenne.

## 4. PROGRAMME DES COURS

*Selon la région étudiée,*

L'étudiant sera capable :

### **AU COURS DES DIVERSES ACTIVITES D'ENSEIGNEMENT**

- de s'informer à partir de documents mis à sa disposition :
  - situation géographique,
  - climat,
  - spécificités culturelles
  - grandes catégories de produits alimentaires (huiles, épices, fromages, boissons,...).
- de faire la preuve dans son comportement professionnel de sa sensibilité et de son ouverture aux différences culturelles.

### **EN TECHNOLOGIE CUISINE**

- d'identifier différentes recettes typiques et les analyser ;
- d'identifier et expliciter les qualités, appellations et classifications légales et professionnelles des produits étudiés ;
- d'identifier et caractériser le matériel de cuisine spécifique ;
- d'adapter des recettes méditerranéennes aux attentes de la clientèle autochtone (mariage des saveurs, modes de cuisson,...) ;
- d'expliciter les particularités éventuelles de la présentation des mets préparés et les commenter suivant les règles de savoir – vivre en vigueur dans nos régions ;
- de rédiger des fiches techniques.

### **EN TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE**

*en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène dans l'Horeca,  
en respectant les règles de sécurité,  
de manière autonome,*

- de choisir les matières premières et le matériel adéquat ;
- d'interpréter une fiche technique ;
- d'appliquer des modes de préparation et de cuisson adaptés aux produits étudiés ;
- d'assurer la présentation des mets et leur dressage ;
- de procéder à quelques accords mets – vins et mets – boissons typiques.