

Code de l'unité de formation (3) : 45 12 04 U11 CA	Domaine de formation (4) : 401
---	-----------------------------------

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Dénomination du cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Technologie des produits	CT	B	24
Travaux pratiques et méthodes	PP	L	40
Part d'autonomie		P	16
Total des périodes			80

12. Réserve au Service d'inspection :

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : 24.11.08

Signature :

J. LEONARD
Inspecteur chargé de la
coordination du service
d'inspection.

Cuisine italienne : pizzas

1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1.1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991, cette unité de formation doit :

- 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. Finalités particulières

L'unité de formation vise à permettre à l'étudiant de préparer, de garnir et de cuire différents types de pizzas à servir simultanément dans les conditions d'hygiène respectueuses de la législation en vigueur.

Cuisine Italienne : pizzas

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

En 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,

en utilisant le vocabulaire technique spécifique à la profession,

pour la production d'un mets simple,

dans un temps imparti,

- ◆ effectuer l'ensemble des opérations de préparation, notamment la vérification de la propreté du (des) poste(s) de travail et du matériel (entretien si nécessaire) ;
- ◆ expliquer et justifier les techniques de cuisson ;
- ◆ expliquer et mener à terme l'ensemble du schéma de fabrication, de finition, de stockage et de conservation qui respecte les critères qui lui sont communiqués sur la fiche de travail (présentation, degré de cuisson, assaisonnement) ;
- ◆ expliquer les règles élémentaires d'hygiène professionnelle et les précautions à mettre en œuvre pour :
 - ◆ la manipulation et la conservation des matières premières utilisées en cuisine,
 - ◆ les techniques de base indispensables à la réalisation de préparations simples jusqu'à leur présentation finale,
 - ◆ l'utilisation du matériel ;
- ◆ assurer la remise en ordre et l'entretien du(des) poste(s) de travail, du matériel, de l'équipement et des locaux ainsi que la vérification des inventaires.

2.1. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité de formation « Cuisine – Niveau 1 »

CODE : 45 21 01 U 11 D 1

Cuisine italienne : pizzas

3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Pas de recommandations particulières.

Cuisine italienne : pizzas

4. PROGRAMME

L'étudiant(e) sera capable,

En technologie des produits,

- de citer et de caractériser les différents ingrédients nécessaires à la préparation de la pâte à pizza, notamment les différents types de farine;
- d'expliquer les processus de panification et de fermentation;
- de décrire le mode opératoire de préparation de la pâte à pizza;
- d'identifier les produits entrant dans la préparation des sauces et accompagnements spécifiques;
- de relever les conditions de fraîcheur des différents produits;
- d'expliquer les modes de préparation des sauces et garnitures spécifiques;
- d'expliquer les modes de cuisson;
- d'expliquer la réglementation relative à la cuisson au feu de bois;
- d'indiquer les essences de bois à utiliser;
- de citer les fromages utilisés dans l'élaboration de pizzas;
- de comparer les fromages utilisés dans le milieu familial et professionnel;
- de décrire les différents types d'appellation de pizzas;
- de citer les principaux ingrédients intervenant pour chacune des appellations classiques;
- de relever les principes d'organisation et de gestion permettant de préparer différentes pizzas à servir simultanément.

En travaux pratiques et méthodes

Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

- de préparer la pâte à pizza à la main;
- de préparer la pâte à pizza au pétrin;
- de façonner les pâtons;
- de mettre en forme les disques à la main et au rouleau;
- d'assurer la gestion des pâtons dans le temps;
- de choisir les matières premières adaptées et d'évaluer leur état de fraîcheur;
- de préparer les différents ingrédients nécessaires à l'élaboration des sauces et accompagnements spécifiques;
- de garnir une pizza selon une appellation considérée en veillant à sa présentation;
- d'enfourner et de défourner les pizzas à la pelle;
- de cuire les pizzas au four électrique;
- de préparer le four à bois afin qu'il soit apte à la cuisson;
- de cuire les pizzas au four à bois;
- d'assurer la gestion de la préparation et de la cuisson de différentes pizzas à servir simultanément;
- d'organiser le travail.

Cuisine italienne : pizzas

5. CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable:

En se basant sur des recettes de pizzas déterminées, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité du secteur HORECA,

- de choisir les matières premières adaptées et évaluer leur état de fraîcheur;
- de préparer la pâte, les sauces et accompagnements spécifiques;
- de préparer, garnir dans le temps imparti, plusieurs pizzas d'appellations déterminées et différentes à servir simultanément;
- de cuire à point plusieurs pizzas à servir simultanément;
- de justifier les choix opérés.

Pour déterminer le degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- la rigueur dans l'application des règles de sécurité et d'hygiène professionnelles,
- la qualité de la pâte,
- la qualité de la préparation des différentes sauces et ingrédients spécifiques,
- la qualité des garnitures et leur présentation,
- la qualité de la cuisson,
- le sens de l'organisation et la gestion du temps,
- l'habileté dans le processus d'exécution.

Cuisine italienne : pizzas

6. CHARGE(S) DE COURS

Le chargé de cours sera un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier de compétences particulières issues d'une expérience professionnelle actualisée en relation avec le programme (annexe 4) du présent dossier pédagogique.