

## Des formations en langues

- Néerlandais
- Néerlandais de base (en situation)
- Anglais
- Allemand (perfectionnement uniquement)
- Espagnol
- Italien
- Français (apprentissage de base)

## Des formations en commerce et gestion

- Formation à la gestion pour les futurs indépendants et chefs d'entreprise

## Des formations d'initiation à la bureautique, aux techniques d'accueil et d'organisation de bureau (aucun pré-requis demandé)

- Traitement de texte WORD, tableur EXCEL, bases de données, Internet, nouveaux médias de communications électroniques, multimédia.

## Des formations en informatique

- Informatique de base et technologies de l'information et de la communication
- Traitement de texte WORD
- Système d'exploitation WINDOWS Vista
- Tableur EXCEL
- Logiciel de présentation assistée par ordinateur POWERPOINT
- Gestion de bases de données ACCESS
- Traitement de l'image et infographie PHOTOSHOP
- Maintenance de l'ordinateur (configurer, diagnostiquer, réparer)
- Applications multimédia (son, texte, image 3D, vidéo, CD/DVD, web)

## Des formations dans le domaine industriel

- Dessin assisté par ordinateur en deux dimensions
- Automates programmables

## Des formations dans le domaine social

- Langue des signes (\*)
- Initiation aux soins palliatifs (\*)
- Animations pour personnes âgées
- Auxiliaire de l'enfance : accueil des enfants dans une structure collective
- Aide-ménager(ère)
- Formation complémentaire en vue de l'enregistrement comme aide-soignant(e) (\*)
- Formation au langage corporel dans la communication avec l'enfant - Psychomotricité
- Aide-soignant(e)
- Aide-familial(e)

## Des formations techniques et professionnelles

- Conducteur de clark frontal
- Conducteur de clark latéral
- Bases de restauration
- Ouvrier polyvalent en éco-construction

## Validation des compétences

Nous validons et certifions vos compétences dans les métiers suivants :

- ▶ Aide-comptable
- ▶ Aide-ménager(ère)
- ▶ Installateur(trice) sanitaire

# INSCRIPTIONS

## **En juillet et août 2010 :**

de 9 h à 12 h  
et de 14 h à 17 h

## **Les autres mois de l'année :**

de 9 h à 12 h  
de 14 h à 17 h  
(ou sur rendez-vous)

à l'Institut Saint-Henri  
Ecole de Promotion sociale  
rue du Commerce, 21  
B - 7780 Comines

par téléphone : 056/56.00.61  
(de France : 00.32.56/56.00.61)

par e-mail : [isheps@skynet.be](mailto:isheps@skynet.be)

**du lundi au vendredi jusqu'au 6 juillet 2010  
et à partir du 23 août 2010**

## **Portes ouvertes :**

Les mercredi 1<sup>er</sup> et jeudi 2 septembre 2010  
de 19h00 à 21h00

Un entretien avec le professeur permet de  
vous orienter vers la formation qui vous  
correspond



Bases de  
restauration  
2010 - 2011



**INSTITUT SAINT-HENRI**  
**Ecole de Promotion sociale**

Rue du Commerce, 21 - B-7780 COMINES

Téléphone : 056/56 00 61

E-mail : [isheps@skynet.be](mailto:isheps@skynet.be)

Site : <http://promsoc.saint-henri.be>

L'apprenant sera capable en fin de formation, sous la responsabilité d'un chef de cuisine ou d'un cuisinier, de mettre en œuvre les techniques de base de la cuisine pour réaliser des plats simples.

**Cuisine : niveau 1 (240 périodes)**

**Enseignement secondaire inférieur de transition**

L'étudiant sera capable :

**au cours des diverses activités d'enseignement,**

- ◆ d'identifier les différentes fonctions composant une brigade ;
- ◆ de développer des compétences en communication professionnelle :
  - utiliser le vocabulaire technique usuel pour :
    - nommer les différents équipements, matériels et produits utilisés ;
    - décrire les différentes étapes de la réalisation d'un mets ;
  - adopter un comportement en accord avec les règles usuelles du métier ;

*face à un produit de base de cuisine,*

- ◆ d'appréhender le sens spécifique des termes professionnels (sens usuel / sens technique) ;
- ◆ de remplir un bon d'économat ayant trait à la réalisation d'un mets ;
- ◆ de donner et de traiter des informations techniques sur les produits, sur la méthode de travail la plus courante ;

**en législation, hygiène et bien-être au travail (24 périodes)**

- ◆ de définir le concept de qualité ;
- ◆ d'évaluer l'importance des accidents alimentaires au point de vue de la santé publique ;
- ◆ d'expliquer les sources d'accidents alimentaires (physiques, chimiques, biologiques) ;
- ◆ d'expliquer les facteurs de développement des micro-organismes (acidité, temps, eau, t°, surfaces, nourriture et oxygène) ;
- ◆ d'identifier les données légales relatives aux méthodes de conservation et au respect de la chaîne du froid ;
- ◆ de commenter la législation en matière d'étiquetage ;
- ◆ de repérer dans la législation les données relatives aux bonnes pratiques professionnelles et de les commenter ;
- ◆ de repérer dans la législation les données relatives à la traçabilité et de les commenter ;
- ◆ de repérer dans la législation les données relatives au respect de l'environnement et au tri des déchets ;
- ◆ d'évaluer l'importance des accidents au travail au point de vue de la santé publique ;
- ◆ de définir la notion de bien-être ;
- ◆ d'identifier les obligations de l'employeur et des travailleurs (y compris celles des étudiants) ;

*dans le cadre spécifique de la profession,*

- ◆ d'identifier les obligations concernant :
  - la visite médicale (sous l'aspect du bien-être),

- les risques de coupures,
- les risques de brûlures,
- la protection par les vêtements et les chaussures,
- les risques inhérents aux machines ;

**en technologie de cuisine (24 périodes)**

- ◆ d'identifier et de hiérarchiser les différentes fonctions de la brigade ;
- ◆ d'identifier et de caractériser l'implantation, le mobilier, la batterie de cuisine et le petit matériel ;
- ◆ d'identifier les techniques d'utilisation et d'entretien du mobilier et du matériel ;
- ◆ de définir les principaux termes relatifs à la profession ;
- ◆ d'identifier et de caractériser :
  - les fonds,
  - les sauces (à base de fonds, émulsionnées froides et dérivées),
  - les modes et techniques de liaison par féculents,
  - les méthodes de cuisson : anglaise, vapeur, pochée, sautée mixte, friture, gratin complet,... ainsi que leurs règles culinaires de dressage,
  - les purées et coulis,
  - les pâtes de base,
  - les crèmes de base et dérivées,
  - les potages (soupes, purées, crèmes et veloutés) ;
- ◆ d'identifier et de caractériser les différents produits d'entretien et leurs utilisations ;

**en technologie des matières (28 périodes)**

- ◆ de définir les qualités et classifications légales et professionnelles relatives :
  - aux viandes de boucherie : catégories, abats (boeuf, veau, porc, agneau et mouton),
  - aux sous produits de boucherie et charcuterie,
  - aux produits laitiers, oeufs,
  - aux graisses animales et végétales,
  - aux céréales, condiments,
  - aux végétaux,
  - aux liants industriels, agents de structure ;

**en pratique professionnelle de cuisine (164 périodes)**

*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, au départ d'une fiche de fabrication,*

d'organiser correctement dans le temps et dans l'espace les opérations suivantes :

- ◆ préparer le(s) poste(s) de travail en tenant compte du matériel, des matières premières et de l'équipement en contrôlant les inventaires et la conformité :
  - des produits (emballage, qualité, fraîcheur,...),
  - du matériel de fabrication, et de cuisson mis à disposition ;
- ◆ appliquer les techniques de base aux :
  - légumes : éplucher, nettoyer, découper (julienne, brunoise, paysanne...), stocker,

- fruits : éplucher, nettoyer, découper, stocker,
- viandes de boucherie : parer, couper, stocker,
- poissons : parer, couper, stocker ;
- volailles : vider, découper, brûler, brider, stocker ;
- ◆ réaliser des préparations classiques de base :
  - fonds (blanc, brun, volaille, fumet de poissons, ...),
  - roux (blanc, blond, brun), beurre manié, singer, liaisons féculents,...
  - sauces de base (tomate, espagnole, demi-glace, jus de veau lié),
  - sauces blanches (béchamel, velouté de veau, de volaille, de poisson),
  - sauces émulsionnées froides,
  - beurres composés (maître d'hôtel, marchand de vin, d'escargots, persillé,...),
  - potages (soupes, purées, crèmes, veloutés),
  - les purées et coulis
  - pâtes de base (à frire, à choux, à crêpes, brisée, sablée),
  - salades composées ;
- ◆ appliquer des méthodes de cuisson : anglaise, pochée, sautée mixte, friture et gratin complet ;
- ◆ mettre en oeuvre l'ensemble des opérations de finition, de stockage, de conservation en utilisant le matériel approprié et en tenant compte :
  - du(des) type(s) de produit(s),
  - de la(des) quantité(s) de produit(s),
  - des règles de base du bon fonctionnement et de la maintenance d'une cuisine (organisation du travail, sens de l'économie,...) ;
- ◆ assurer la remise en ordre et d'entretien du(des) poste(s) de travail, du matériel, de l'équipement ainsi que la vérification des inventaires et le tri des déchets.

**Capacités terminales**

A l'issue de la formation, l'étudiant sera capable de réaliser, selon les directives du responsable de cuisine, des plats simples qui présenteront au moins les qualités suivantes : respect de la présentation, du degré de cuisson et de l'assaisonnement demandés.

**Niveau des études**

Enseignement secondaire inférieur de transition

**Admission**

La formation étant organisée en partenariat avec le Forem, il faut que le candidat respecte les conditions suivantes :

- ▶ être chômeur complet indemnisé ou en stage d'attente;
- ▶ être inscrit comme demandeur d'emploi, conformément à la réglementation du chômage.

Les candidats bénéficient du remboursement des frais de déplacement entre leur domicile et le lieu de formation (ou de stage), d'une indemnité de formation d'un euro par heure de formation (ou de stage), d'un remboursement forfaitaire pour les frais de crèche et de garderie ainsi que de la gratuité de la formation.

**Sanction des études**

Une attestation de fréquentation et/ou de réussite sera délivrée à l'issue de l'examen qui clôture la formation.