

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT

EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :
BARMAN / BARMAID

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE QUALIFICATION

<p>CODE : 411500U22D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>

Approbation du Gouvernement de la Communauté française du XXX,
sur avis conforme du Conseil général

EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :

BARMAN / BARMAID

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE QUALIFICATION

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 organisant l'Enseignement de promotion sociale, 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 d'enseignement vise à permettre à l'étudiant de prouver qu'il a intégré l'ensemble des acquis d'apprentissage de chacune des unités d'enseignement déterminantes composant la section « BARMAN/ BARMAID»

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

Sans objet.

3. ACQUIS D'APPRENTISSAGE

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

mis en situation de service dans un bar (mise en place, service et remise en ordre) comprenant les différentes étapes des travaux à exécuter et le descriptif des méthodes de travail,

en disposant du matériel et des produits adéquats,

en effectuant la préparation et le rangement de la zone de travail,

en utilisant le vocabulaire technique de la profession et en développant des compétences de communication,

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, d'hygiène, d'ergonomie et d'environnement,

en développant des compétences de communication,

dans le respect du temps imparti,

- ◆ de présenter un dossier technique conformément aux critères préalablement définis quant au contenu, au style et à l'orthographe et en respectant le délai imposé ;
- ◆ de réaliser dans le respect des consignes données, le service approprié en français (y compris, l'accueil et la présentation de la carte dans une seconde langue) ;
- ◆ d'assurer le service au bar de la mise en place à la remise en ordre ;
- ◆ de justifier le choix des techniques ;
- ◆ de défendre son travail devant le Conseil des études élargi en proposant des remédiations aux éventuelles difficultés rencontrées et en prouvant qu'il a intégré :
 - ◆ les savoirs, les aptitudes et les compétences nécessaires des unités d'enseignement déterminantes de la section y compris dans une seconde langue,
 - ◆ le vocabulaire technique correct.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- ◆ le niveau des qualités organoleptiques des boissons préparées,
- ◆ le degré du sens de l'organisation,
- ◆ la précision et la clarté de l'expression orale et écrite,
- ◆ le degré d'autonomie atteint,
- ◆ la qualité et le soin apportés durant les travaux réalisés ainsi qu'au dossier technique,
- ◆ la pertinence du choix des démarches dans l'application proposée,
- ◆ le degré de précision du vocabulaire technique.

4. PROGRAMME

4.1. Programme pour l'étudiant

L'étudiant sera capable :

mis en situation de service dans un bar (mise en place, service et remise en ordre) comprenant les différentes étapes des travaux à exécuter et le descriptif des méthodes de travail, en disposant du matériel et des produits adéquats, en effectuant la préparation et le rangement de la zone de travail, en utilisant le vocabulaire technique de la profession et en développant des compétences de communication, 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, d'hygiène, d'ergonomie et d'environnement, en développant des compétences de communication, dans le respect du temps imparti,

- ◆ de respecter les consignes de présentation du dossier définies préalablement ;
- ◆ d'effectuer la mise en place du bar ;

- ◆ d'organiser l'accueil du client ;
- ◆ d'effectuer le service ;
- ◆ de nettoyer et de remettre en ordre ;
- ◆ d'entretenir les contacts avec la clientèle et les collègues ;
- ◆ de participer à la gestion et au développement de la carte.

4.2. Programme pour le personnel chargé de l'encadrement

L'étude de projet se fera sous l'accompagnement d'un ou plusieurs chargés de cours qui devront :

- ◆ communiquer les critères de présentation du dossier technique à l'étudiant ;
- ◆ vérifier régulièrement le bon déroulement du travail ;
- ◆ guider l'étudiant dans la recherche de la documentation technique ;
- ◆ préparer l'étudiant pour la présentation orale.

5. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Sans objet.

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier de compétences particulières issues d'une expérience professionnelle actualisée en relation avec la charge de cours qui lui est attribuée.

7. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

Code U

7.1. Etudiant : 20 périodes

Z

7.2. Encadrement de l'épreuve intégrée

Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes par groupe d'étudiants
Préparation collective de l'épreuve intégrée de la section : « Premier(e) chef(fe) de rang »	CT	I	8
Epreuve intégrée de la section : « Premier(e) chef(fe) de rang »	PP	O	12
Total des périodes			20