

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT

EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :
RESTAURATEUR / RESTAURATRICE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE QUALIFICATION

| |
|---|
| <p>CODE : 452200U22D1 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 : RESTAURATEUR / RESTAURATRICE ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE QUALIFICATION

1. FINALITES DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

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 d'enseignement 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 « restaurateur / restauratrice »

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

Sans objet.

3. ACQUIS D'APPRENTISSAGE

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

mis en situation de préparations culinaires comprenant les différentes étapes des travaux à exécuter, de manière autonome, dans le cadre de la cuisine,

mis en situation de service, de manière autonome, dans le cadre de la salle, en incluant éventuellement la gestion d'un commis,

en disposant des consignes organisationnelles fournies par le Conseil des études,

en préparant et rangeant son poste de travail et le matériel utilisé,

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,

dans le respect des consignes, des règles professionnelles, des règles de sécurité, d'ergonomie et d'environnement,

en développant des compétences de communication,

en respectant le temps imparti,

- ◆ de présenter un dossier 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, les préparations demandées ayant des qualités organoleptiques suffisantes ;
- ◆ de justifier le choix des techniques ;
- ◆ d'assurer le service à table de la mise en place à la remise en ordre ;
- ◆ 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 préparations culinaires réalisées,
- ◆ 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 préparations culinaires comprenant les différentes étapes des travaux à exécuter, de manière autonome, dans le cadre de la cuisine,

mis en situation de service, de manière autonome, dans le cadre de la salle,

en préparant et rangeant son poste de travail et le matériel utilisé

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,

dans le respect des consignes, des règles professionnelles, des réglementations en vigueur, des règles de sécurité, d'ergonomie et d'environnement,

en disposant de l'autonomie d'exécution,

en développant des compétences de communication.

en respectant le temps imparti,

- ◆ de respecter les consignes de présentation du dossier définies préalablement ;
- ◆ de réunir les matières premières et le matériel pour les réalisations du jour ;

- ◆ de réaliser les opérations et les préparations préliminaires pour les réalisations du jour ;
- ◆ de cuire les aliments et de réaliser les mets et les sauces ;
- ◆ de terminer et d'envoyer les mets ;
- ◆ d'assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées et des aliments préparés excédentaires du menu d'une carte complexe ;
- ◆ de créer et entretenir un bon climat de travail ;
- ◆ de respecter les règles en matière de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et d'environnement ;
- ◆ d'élaborer le planning suivant les menus, les réservations, en concertation avec le responsable de salle ;
- ◆ de composer la carte, les menus ;
- ◆ de rechercher des fournisseurs ;
- ◆ d'effectuer les commandes et la gestion des contrats d'entretien ;

mis en situation de service dans le cadre de la salle,

- ◆ d'effectuer la mise en place de la salle et de ses annexes ;
- ◆ d'accueillir les clients en français et dans une seconde langue ;
- ◆ d'effectuer la prise de réservation en français et dans une seconde langue ;
- ◆ d'effectuer le service complet ;
- ◆ de présenter son menu dans une seconde langue ;
- ◆ d'entretenir les contacts avec la clientèle et les collègues ;
- ◆ de nettoyer et de remettre en ordre ;
- ◆ d'organiser le service ;
- ◆ de vérifier le nettoyage et la remise en ordre ;
- ◆ d'organiser et de contrôler le travail de l'éventuel commis, de la mise en place à la fin du service.

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 D'ENSEIGNEMENT

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 : « restaurateur/restauratrice » | CT | I | 8 |
| Epreuve intégrée de la section : « restaurateur/restauratrice » | PP | O | 12 |
| Total des périodes | | | 20 |