

2. UNITES D'ENSEIGNEMENT CONSTITUTIVES DE LA SECTION

Intitulés	Classement des unités	Codification des unités	Unités déterminantes	Nombre de périodes	Domaines de formation	Correspondances UAA
Sécurité, hygiène et bien-être au travail dans les métiers de l'alimentation	ESIT	452202U11D1		40	401	UAA1
Gestion des marchandises et réalisation d'un menu simple	ESIT	452203U11D1	x	200	401	
Découverte des métiers de la restauration	ESIT	452201U11D1		24	401	UAA2
Sécurité, hygiène et bien-être au travail dans les métiers de l'alimentation	ESIT	452202U11D1		40	401	
Gestion des marchandises et réalisation d'un menu simple	ESIT	452203U11D1	x	200	401	
Stage : premier(e) commis de cuisine	ESIT	452204U11D1		100/20	401	
Mises en place froides et chaudes et menu élaboré	ESST	452206U21D1	x	240	401	UAA3
Mises en place froides et chaudes et menu élaboré	ESST	452206U21D1	x	240	401	UAA4
Carte complexe et gestion administrative de la cuisine	ESST	452207U21D1	x	240	401	UAA3'
Carte complexe et gestion administrative de la cuisine	ESST	452207U21D1	x	240	401	UAA4'
Stage de cuisine : activités professionnelles de formation	ESST	452208U21D1		100/20	401	
Service simple de salle	ESIT	452205U11D1	x	120	401	UAA1 (Salle)
Initiation à la langue en situation UE1 (néerlandais)	ESIT	730106U11D2	x	40	705	
Initiation à la langue en situation UE1 (anglais)	ESIT	730206U11D2	x	40	705	
Initiation à la langue en situation UE1 (allemand)	ESIT	730306U11D2	x	40	705	
Sécurité, hygiène et bien-être au travail dans les métiers de l'alimentation	ESIT	452202U11D1		40	401	
Gestion des réservations et service classique - Supervision du travail en salle	ESST	452209U21D1	x	240	401	UAA2 (Salle)
Initiation à la langue en situation UE 2 (néerlandais)	ESIT	730107U11D2	x	40	705	
Initiation à la langue en situation UE 2 (anglais)	ESIT	730207U11D2	x	40	705	
Initiation à la langue en situation UE 2 (allemand)	ESIT	730307U11D2	x	40	705	
Découverte des métiers de la	ESIT	452201U11D1		24	401	

restauration						
Gestion des réservations et service classique - Supervision du travail en salle	ESST	452209U21D1	x	240	401	UAA3 (Salle)
Initiation à la langue en situation UE 3 (néerlandais)	ESIT	730108U11D2	x	40	705	
Initiation à la langue en situation UE 3 (anglais)	ESIT	730208U11D2	x	40	705	
Initiation à la langue en situation UE 3 (allemand)	ESIT	730308U11D2	x	40	705	
Stage de salle : activités professionnelles de formation	ESST	452210U21D1		100/20	401	
Epreuve intégrée de la section : restaurateur/restauratrice	ESSQ	452200U22D1		20/20	401	

TOTAL DES PERIODES DE LA SECTION RESTAURATEUR	
A) nombre de périodes suivies par l'étudiant	1544
B) nombre de périodes professeur	1304

N° UAA	Intitulés des UAA	Nbre d'ECVETS
--------	-------------------	---------------

UAA 1	Réceptionner, effectuer le contrôle, ranger, stocker les marchandises	10
UAA 2	Effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu simple et la remise en ordre, sous la supervision du supérieur hiérarchique	10
UAA 3(chef(fe) de partie chaude et froide)	Effectuer les mises en place froides sucrées, salées et assurer l'envoi, la remise en ordre, sous la supervision du supérieur hiérarchique	15
UAA 4 (chef(fe) de partie chaude et froide)	Coordonner le travail des (premiers) commis, effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré (préparations chaudes) et la remise en ordre, sous la supervision du supérieur hiérarchique	15
UAA 3'(cuisinier(e) travaillant seul(e))	Effectuer les mises en place, les cuissons et le service d'une carte complexe en incluant le travail des manœuvres et commis (choix d'entrées, de potages, de plats, de desserts).	40
UAA 4'(cuisinier(e) travaillant seul(e))	Gérer la partie administrative de la cuisine	15
UAA 1 (salle)	Réaliser un service simple (mise en place, accueil, service, rangement, en respectant les plans de nettoyage et d'hygiène)	15
UAA 2 (salle)	Gérer les réservations, réaliser un service de type restaurant classique : mise en place, décoration, accueil, conseil, commandes, service, gestion des plaintes, notes et encaissements, rangement et hygiène	35
UAA 3 (salle)	Coordonner et superviser le travail en salle de la mise en place à la fin du service	25
	Total des points ECVET pour la section	180