

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

**EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :
RESTAURATEUR**

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE QUALIFICATION

<p>CODE : 45 21 00 U 22 D 1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>

**Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 29 octobre 2007 ,
sur avis conforme de la Commission de concertation**

<p style="text-align: center;">EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION : RESTAURATEUR</p> <p style="text-align: center;">ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE QUALIFICATION</p>

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

A travers une épreuve, le futur restaurateur démontrera sa capacité à mobiliser des comportements professionnels :

- ◆ le souci de la qualité des produits,
- ◆ le sens de l'organisation et de planification des travaux,
- ◆ la recherche et l'exploitation d'informations professionnelles dans des documents de référence ou auprès d'organisations professionnelles et / ou économiques ;
- ◆ l'intégration des connaissances, des techniques, des démarches méthodologiques spécifiques à l'exercice de la profession ;
- ◆ la mise en œuvre d'une activité pratique ;
- ◆ la capacité à évaluer une situation professionnelle, à l'analyser et à communiquer son point de vue (approche critique et autonome).

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

Sans objet.

3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

3.1. Etudiant : 30 périodes

Code U
Z

3.2. Encadrement de l'épreuve intégrée

Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes par groupe d'étudiants
Préparation de l'épreuve intégrée de la section : restaurateur	CT	I	10
Epreuve intégrée de la section : restaurateur	PP	O	20
Total des périodes			30

4. PROGRAMME

4.1. Programme pour les étudiants

4.1.1. Pour la préparation de l'épreuve intégrée,

l'étudiant est tenu :

- ◆ de participer aux séances collectives organisées ;
- ◆ de s'informer sur les modes d'organisation de l'épreuve ;
- ◆ de rechercher et d'exploiter les informations nécessaires à la réalisation d'un projet personnalisé d'organisation d'un menu ;
- ◆ de concevoir un projet qui sera avalisé par le personnel chargé de l'encadrement et qui comprendra au moins :
 - ◆ l'implantation d'une cuisine et d'une salle de restaurant tenant compte de la marche en avant ;
 - ◆ la carcasse d'une salle de restaurant,
 - ◆ l'élaboration d'un menu (budget, thème,...) comprenant au moins une entrée, un plat et un dessert,
 - ◆ un accord mets et vins sur fiche,
 - ◆ les commandes avec prix de revient des marchandises,
 - ◆ la mise en place chronologique minutée du travail,
 - ◆ le descriptif du matériel nécessaire (cuisine, salle et décoration) ;
- ◆ de rédiger le projet avalisé en tenant compte des consignes données.

4.1.2. Pour l'épreuve intégrée proprement dite,

l'étudiant sera capable :

- ◆ de présenter et de défendre oralement son projet ;
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,
de manière autonome,
- ◆ d'assurer, au travers d'une épreuve pratique, la production d'un menu comprenant une partie en cuisine et une partie en salle (mise en place, production, service et remise en ordre) ;

pour ce qui concerne les compétences en langue étrangère :

- ◆ de converser avec le client en utilisant des fonctions langagières simples et adaptées au domaine de la restauration.

4.2. Programme pour le personnel chargé de l'encadrement

4.2.1. Pour la préparation l'épreuve intégrée,

le chargé de cours veillera à communiquer, d'une manière explicite aux étudiants, les exigences qualitatives de l'épreuve intégrée et les critères d'évaluation.

Il organisera des séances de préparation à l'épreuve intégrée afin de donner à chacun les meilleures chances de réussite.

Il conseillera et guidera l'étudiant dans l'élaboration de son projet et encouragera la réflexion critique.

4.2.2. Pour l'épreuve intégrée proprement dite,

le chargé de cours :

- ◆ participera à l'organisation de l'épreuve ;
- ◆ favorisera la collaboration entre les membres du Conseil des études élargi pour évaluer objectivement les étudiants.

5. CAPACITES TERMINALES

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

- ◆ de proposer un projet personnel écrit répondant aux consignes données ;

lors de la défense orale du projet personnel

- ◆ de prendre des initiatives ;
- ◆ de se référer aux bonnes pratiques de la cuisine et de la salle pour justifier ses choix techniques ;
- ◆ de démontrer son souci de proposer des produits de qualité à la clientèle ;
- ◆ de communiquer aisément sur ses pratiques (utilisation des termes techniques appropriés) ;
- ◆ d'assurer un échange minimal thématique dans une autre langue ;
- ◆ de démontrer, à travers son argumentation, sa capacité à :
 - ◆ mener une réflexion technique et professionnelle ;
 - ◆ mobiliser son sens organisationnel ;
 - ◆ établir des relations entre des savoirs théoriques et pratiques ;
 - ◆ utiliser correctement un ensemble de documents de référence ;
 - ◆ prendre des décisions tenant compte de la législation régissant l'exercice de la profession.

lors de la réalisation de l'épreuve pratique (cuisine et salle),

- ◆ de réaliser dans le respect des consignes données et de manière autonome, les préparations demandées ayant des qualités organoleptiques satisfaisantes ;
- ◆ de prendre en charge la clientèle depuis son arrivée jusqu'à son départ.

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

- ◆ la précision et la clarté dans l'expression orale et écrite,
- ◆ l'harmonie du menu et l'originalité de la présentation,
- ◆ le niveau de réflexion technique et économique mise en œuvre :
 - ◆ approche réaliste des pratiques professionnelles,
 - ◆ prise en compte des problèmes de performance, de sécurité et d'hygiène,
 - ◆ prise en compte de l'évolution des technologies nouvelles dans la pratique du métier,
- ◆ le niveau des qualités organoleptiques des préparations culinaires réalisées,
- ◆ l'habileté dans le processus d'exécution en cuisine et en salle.

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant.

7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Sans objet.