

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

SALLE : NIVEAU 2

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 45 21 07 U 21 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

SALLE : NIVEAU 2
ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

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

Cette unité de formation vise à permettre à l'étudiant, dans le respect des règles déontologiques, d'acquérir des compétences techniques et pratiques en salle et plus particulièrement, le service des fromages, des desserts et des alcools, les techniques de flambage et de découpe ainsi que quelques accords mets – vins.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

En cuisine,

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,

en utilisant le vocabulaire technique spécifique à la profession,

dans un temps imparti,

pour la production d'un mets simple,

- ◆ effectuer l'ensemble des opérations de préparation, notamment la vérification de la propreté du (des) poste(s) de travail et du matériel (entretien si nécessaire) ;
- ◆ expliquer et justifier les techniques de cuisson ;
- ◆ expliquer et mener à terme l'ensemble du schéma de fabrication, de finition, de stockage et de conservation qui respecte les critères qui sont communiqués (présentation, degré de cuisson, assaisonnement) ;
- ◆ assurer la remise en ordre et l'entretien du (des) poste(s) de travail, du matériel, de l'équipement et des locaux ainsi que la vérification des inventaires ;

- ◆ expliquer les règles élémentaires d'hygiène professionnelle et les précautions à mettre en œuvre pour :
 - ◆ la manipulation et la conservation des matières premières utilisées en cuisine,
 - ◆ les techniques de base indispensables à la réalisation de préparations simples jusqu'à leur présentation finale,
 - ◆ l'utilisation du matériel.

En salle,

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 faisant preuve de ponctualité,

en respectant les règles de sécurité,

dans un temps raisonnable,

dans le cadre d'un restaurant,

- ◆ adopter une tenue vestimentaire et un comportement adéquats ;
- ◆ respecter les règles savoir-vivre et les règles élémentaires de préséance ;
- ◆ effectuer l'ensemble des opérations de mise en place, notamment la vérification de la propreté des locaux, du mobilier et du matériel ;
- ◆ effectuer la mise en place de la salle (carcasse) ;
- ◆ expliquer et appliquer les techniques de base propres aux différents services (boissons, plats) ;
- ◆ appliquer les règles inhérentes aux bons de commande (transmission et suivi) ;
- ◆ assurer la remise en ordre et l'entretien du matériel, de l'équipement et des locaux (mastic).

2.2. Titres pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite des unités de formation : « cuisine : niveau 1 », code N° 45 21 01 U 11 D 1 et « Salle : niveau 1 » code N° 45 21 05 U 11 D 1.

3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

3.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Initiation à l'étude des vins	CT	B	16
Technologie de salle	CT	B	12
Pratique professionnelle de salle	PP	L	52
3.2. Part d'autonomie		P	20
Total des périodes			100

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

au cours des diverses activités d'enseignement,

en tenant compte de l'hygiène et du bien-être au travail,

- ◆ de s'informer à partir de documents mis à sa disposition ou qui sont le fruit d'une recherche personnelle ;

en initiation à l'étude des vins,

- ◆ d'expliquer la notion d'appellation d'origine ;
- ◆ de répertorier les principaux cépages et d'identifier, différencier et caractériser vinifications en rouge, en blanc, en rosé ;
- ◆ d'identifier et caractériser les grandes phases de la dégustation ;
- ◆ d'identifier les principaux pays producteurs de vin et de localiser les grands vignobles de France ;
- ◆ de procéder à quelques accords vins / mets ;

en technologie de salle,

- ◆ de rédiger les différents bons de commande et les bons spéciaux ;
- ◆ de sélectionner la carcasse appropriée suivant les circonstances ;
- ◆ d'identifier et caractériser différents types de cocktails et leur service ;
- ◆ d'identifier et caractériser différentes variétés de fromages, leurs techniques de découpe et d'élaborer un projet de plateau ou de chariot ;
- ◆ d'identifier et caractériser différents desserts classiques et leur service ;
- ◆ d'identifier et caractériser différents types de liqueurs, eaux de vie et leur service ;
- ◆ de transcrire un menu en utilisant correctement les règles d'orthographe et de disposition ;

en pratique professionnelle de salle,

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, en s'organisant dans le temps et dans l'espace, de manière autonome,

dans le cadre d'un restaurant,

- ◆ de gérer différentes situations courantes de communication professionnelle : réservations, confirmations, annulations, ... en utilisant les moyens mis à sa disposition (téléphone, ...) ;
- ◆ d'aménager la carcasse du restaurant selon les circonstances ;
- ◆ de réaliser et d'actualiser un décor de table ;
- ◆ de réaliser différents pliages de serviettes ;
- ◆ d'actualiser la carte et/ou le menu ;
- ◆ de conseiller le client en tenant compte des objectifs commerciaux (produits de saison, accords mets et vins, temps de préparation, connaissance de la région...) ;
- ◆ de prendre la commande ;

- ◆ de transmettre correctement le bon de commande aux différents services et d'organiser le travail à l'office ;
- ◆ de réaliser des cocktails pour apéritifs et d'en assurer le service ;
- ◆ d'assurer le service à la russe, à la cloche ;
- ◆ d'assurer le service des boissons ;
- ◆ de déboucher une bouteille de vin en panier et en seau ;
- ◆ de décanter le vin et le servir en carafe ;
- ◆ de présenter et annoncer les mets au client ;
- ◆ d'assurer la mise en place pour une découpe, un flambage, une préparation en salle ;
- ◆ d'exécuter une découpe, un flambage, une préparation en salle en utilisant le matériel adéquat ;
- ◆ d'assurer le service des fromages et des desserts ;
- ◆ de servir un digestif ;
- ◆ d'assurer le bon déroulement du service et répondre en permanence aux besoins du client ;
- ◆ de tenir une feuille de caisse éventuellement en utilisant l'outil informatique ;
- ◆ de rédiger, présenter et encaisser l'addition ;
- ◆ de conditionner les denrées périssables ;
- ◆ d'assurer la remise en ordre et l'entretien du matériel, de l'équipement et des locaux (mastic).

5. CAPACITES TERMINALES

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

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 faisant preuve de ponctualité,

en respectant les règles de sécurité,

dans un temps défini,

de manière autonome,

dans le cadre d'un restaurant,

- ◆ d'adopter une tenue vestimentaire et un comportement adéquats ;
- ◆ de respecter les règles de savoir-vivre et les règles élémentaires de préséance ;
- ◆ d'effectuer la mise en place de la salle (carcasse) ;
- ◆ d'effectuer l'ensemble des opérations de mise en place ;
- ◆ de vérifier la propreté des locaux, du mobilier et du matériel ;
- ◆ d'assurer les services depuis l'arrivée jusqu'au départ de la clientèle ;
- ◆ d'assurer la remise en ordre et l'entretien du matériel, de l'équipement et des locaux.

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

- ◆ le niveau de vigilance mise en œuvre pour l'application des règles de sécurité et d'hygiène professionnelles,
- ◆ le sens de l'organisation,
- ◆ l'habileté dans le processus d'exécution,
- ◆ l'aisance,
- ◆ la qualité du contact.

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant.

7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.