

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT

DECOUVERTE DES METIERS DE LA RESTAURATION

ENSEIGNEMENTSECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE :452201U11D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION :401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>

**Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 20 juillet 2022,
sur avis conforme du Conseil général**

DECOUVERTE DES METIERS DE LA RESTAURATION

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

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

Cette unité d'enseignement vise à permettre à l'étudiant d'approcher la réalité des métiers de la restauration, principalement les métiers de la cuisine et ceux de la salle.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

En pratique de la langue française,

face à des situations courantes de communication,

- ◆ répondre oralement ou par écrit à des questions sollicitant des informations explicites en s'exprimant d'une manière compréhensible ;
- ◆ se présenter et donner ses coordonnées ;
- ◆ expliquer sa motivation pour la formation ;
- ◆ lire et décoder des consignes simples de sécurité.

En mathématiques,

- ◆ utiliser les quatre opérations fondamentales ;
- ◆ opérer sur des nombres naturels et décimaux.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Certificat d'études de base (C.E.B.)

3. ACQUIS D'APPRENTISSAGE

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

- ◆ d'exprimer par écrit en quoi ses atouts et ses limites sont compatibles avec les exigences des métiers de la restauration.

Pour déterminer le degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- ◆ la qualité de son analyse et de l'argumentation,
- ◆ la clarté avec laquelle l'étudiant s'exprime.

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

au travers d'activités élémentaires de restauration et de l'observation de situations de métiers, sur base de situations professionnelles exemplatives apportées par le chargé de cours,

- ◆ d'identifier les principales tâches relatives aux métiers de la salle et de la cuisine ;
- ◆ de déterminer les qualités professionnelles requises ;
- ◆ d'identifier les contraintes exigées par l'exercice de la profession (horaires de travail,...) ;
- ◆ d'identifier les aspects positifs liés à la profession;
- ◆ d'identifier l'organisation et les exigences de la formation ;
- ◆ de déterminer ses atouts, ses potentialités et ses limites ;
- ◆ d'identifier les aspects professionnels qui l'attirent ou le gênent éventuellement.

5. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Pas de recommandation particulière.

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

7.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Découverte des métiers de la restauration	CT	B	20
7.2. Part d'autonomie			4
Total des périodes			24