

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT

**STAGE DE CUISINE : ACTIVITES PROFESSIONNELLES DE
FORMATION**

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 452208U21D1 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**

STAGE DE CUISINE: ACTIVITES PROFESSIONNELLES DE FORMATION

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR 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 de mettre en œuvre des compétences techniques et pratiques dans les conditions réelles d'exercice du cuisinier(e) travaillant seul(e) et de développer :

- ◆ des performances (adaptation au rythme de travail, aux contraintes et aux exigences de l'établissement, au rendement) ;
- ◆ des comportements socioprofessionnels :
 - en s'intégrant au sein d'une équipe ;
 - en établissant des relations positives dans un contexte de travail.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

L'étudiant sera capable de :

en utilisant le vocabulaire technique de la profession et en développant des compétences de communication,

- ◆ de respecter les termes de la convention de stage ;
- ◆ de participer aux différents travaux du métier du/de la premier(e) commis de cuisine en vue de développer son autonomie et ses capacités d'auto-évaluation ;
- ◆ de rédiger un rapport de stage en :
 - ◆ décrivant le contexte professionnel au sein du lieu d'accueil,
 - ◆ décrivant les différentes tâches exécutées,
 - ◆ décrivant les problèmes professionnels rencontrés pendant le stage,

- ◆ mettant en évidence l'apport de ses activités de stage dans sa formation ;
- ◆ de tenir et de compléter un carnet de stage ;
- ◆ de présenter succinctement et oralement son rapport de stage.

2.2. Titres pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité d'enseignement « **Stage : premier(e) commis de cuisine** », code n°452204U11D1 de niveau secondaire inférieur de promotion sociale.

3. ACQUIS D'APPRENTISSAGE

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

en utilisant le vocabulaire technique de la profession et en développant des compétences de communication, en mettant en œuvre les savoir-faire comportementaux professionnels,

- ◆ de respecter les termes de la convention de stage ;
- ◆ de participer aux différents travaux du métier de che(fe) de partie froide et chaude / de cuisinier travaillant seul en vue de développer son autonomie et ses capacités d'auto-évaluation ;
- ◆ de rédiger un rapport de stage :
 - ◆ décrivant le contexte professionnel au sein de l'établissement,
 - ◆ décrivant les différentes tâches exécutées,
 - ◆ décrivant les problèmes professionnels rencontrés pendant le stage,
 - ◆ mettant en évidence l'apport de ses activités de stage dans sa formation ;
- ◆ de tenir et de compléter un carnet de stage ou journal de bord ;
- ◆ de présenter oralement son rapport de stage.

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

- ◆ le degré de qualité des comportements professionnels et relationnels adoptés,
- ◆ le degré d'autonomie atteint,
- ◆ le niveau de cohérence, de précision et de logique du rapport de stage,
- ◆ le niveau de pertinence du vocabulaire technique.

4. PROGRAMME

4.1. Programme pour les étudiants

L'étudiant sera capable :

en utilisant le vocabulaire technique de la profession et en développant des compétences de communication,

en mettant en œuvre les savoir-faire comportementaux professionnels,

d'une manière générale :

- ◆ de respecter :
 - ◆ le règlement intérieur et les contraintes de l'établissement ainsi que les termes de la convention de stage,
 - ◆ les éventuelles demandes de l'établissement touchant à la confidentialité, l'exploitation des résultats, la propriété de créations ;
- ◆ d'observer les dispositions relatives à la sécurité et à l'utilisation du matériel ;
- ◆ d'adopter un comportement de nature à faciliter son intégration dans l'établissement, notamment par son implication, son assiduité, sa ponctualité, sa disponibilité ;
- ◆ de communiquer avec le maître de stage dans l'établissement et les collègues de travail ;
- ◆ de travailler en équipe ;
- ◆ de respecter les dispositions convenues avec le personnel chargé de l'encadrement pour l'élaboration du rapport de stage ;
- ◆ de participer aux séances d'évaluation continue avec le personnel chargé de l'encadrement du stage ;
- ◆ de tenir à jour un carnet de stage.

sur le plan de la pratique professionnelle :

en toute autonomie d'exécution,

dans le respect des règles d'hygiène, de bien-être au travail, de sécurité, d'ergonomie et d'environnement (code RGPT),

dans le respect de la législation concernant le métier dans sa globalité (accès à la profession, différentes réglementations : européennes, fédérales, nationales, communautaires, régionales, directives SPF santé, ...),

dans le respect des règlements intérieurs de l'établissement,

de participer aux différents travaux du métier parmi les tâches suivantes :

- ◆ d'effectuer la réception et l'entreposage des marchandises, les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu simple, la remise en ordre ;
- ◆ d'effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré, la remise en ordre ;
- ◆ d'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) ;
- ◆ de gérer la partie administrative de la cuisine.

4.2. Programme pour le personnel chargé de l'encadrement

Le personnel chargé de l'encadrement a pour fonction :

- ◆ de négocier le contenu du stage en fonction des spécificités de l'établissement qui accueille l'étudiant ;
- ◆ d'informer le maître de stage de l'établissement des droits, devoirs et responsabilités de l'établissement et de contrôler l'application de la convention de stage ;
- ◆ d'informer l'étudiant du contenu de son stage ;
- ◆ de communiquer à l'étudiant le résultat de ses observations et de ses entretiens avec le maître de stage de l'établissement au cours des séances d'évaluation continue ;
- ◆ de l'amener à pratiquer l'auto-évaluation ;
- ◆ de vérifier la tenue du rapport de stage ;
- ◆ d'organiser les moments permettant l'évaluation personnelle et globale du stage de l'étudiant ;
- ◆ d'évaluer l'étudiant selon les modalités fixées et transmises au préalable par le Conseil des études.

5. CHARGE(S) DE COURS

Le chargé de cours sera 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.

6. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Sans objet.

7. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

Etudiant : 100 périodes

Code U
Z

Encadrement du stage

Dénomination du cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Encadrement de stage	PP	O	20
Total des périodes			20