

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT

**EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :
PREMIER(E) CHEF(FE) DE RANG**

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE QUALIFICATION

<p>CODE : 45 23 00 U22 D1 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**

EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :
PREMIER(E) CHEF(FE) DE RANG
ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE QUALIFICATION

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

L'unité d'enseignement vise à permettre à l'étudiant de prouver qu'il a intégré l'ensemble des acquis d'apprentissage de chacune des unités d'enseignement déterminantes composant la section « PREMIER(E) CHEF(FE) DE RANG »

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

Sans objet.

3. ACQUIS D'APPRENTISSAGE

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

mis en situation de service en salle (mise en place, service et remise en ordre) comprenant les différentes étapes des travaux à exécuter et le descriptif des méthodes de travail au sein d'une brigade,

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,

- ◆ d'analyser la situation qui lui est proposée ;
- ◆ de relever les difficultés pouvant se présenter, de proposer d'éventuelles remédiations ;
- ◆ de réaliser dans le respect des consignes données, le service approprié en français (y compris, l'accueil, la prise de réservation et la présentation de la carte dans une seconde langue) ;

- ◆ de justifier les techniques ;
- ◆ d'utiliser un vocabulaire technique correct dans ses interventions orales et écrites.

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

- ◆ le sens de l'organisation,
- ◆ l'habileté dans le processus d'exécution,
- ◆ la rapidité et la précision des gestes professionnels,
- ◆ la précision et la clarté de l'expression,
- ◆ le degré d'autonomie atteint.

4. PROGRAMME

4.1. Programme pour l'étudiant

L'étudiant sera capable :

mis en situation de service,

dans le respect des consignes, des règles professionnelles, des réglementations en vigueur, des règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et d'environnement,

dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et du R.O.I. de l'établissement HoReCa,

- ◆ d'effectuer la mise en place de la salle et de ses annexes ;
- ◆ d'accueillir les clients en français et dans une seconde langue;
- ◆ d'effectuer la prise de réservation en français et dans une seconde langue ;
- ◆ d'effectuer le service complet en français et dans une seconde langue (uniquement la prise de réservation et la présentation de la carte) ;
- ◆ d'entretenir les contacts avec la clientèle et les collègues ;
- ◆ de nettoyer et de remettre en ordre ;
- ◆ d'organiser le service ;
- ◆ de vérifier le nettoyage et la remise en ordre ;
- ◆ d'organiser et de contrôler le travail de l'équipe de la mise en place à la fin du service.

4.2. Programme pour le personnel chargé de l'encadrement

Le chargé de cours veillera :

- ◆ à communiquer d'une manière détaillée aux étudiants le contenu et l'organisation de l'épreuve intégrée, les exigences qualitatives et les critères d'évaluation du Conseil des études élargi ;
- ◆ à encadrer les étudiants dans leurs travaux de préparation en organisant des séances collectives ;

- ◆ à organiser le bon déroulement de l'épreuve.

5. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Sans objet.

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 DE FORMATION

Code U

7.1. Etudiant : 20 périodes

Z

7.2. Encadrement de l'épreuve intégrée

Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes par groupe d'étudiants
Préparation collective de l'épreuve intégrée de la section : « Premier(e) chef(fe) de rang »	CT	I	4
Epreuve intégrée de la section : « Premier(e) chef(fe) de rang »	PP	O	6
Total des périodes			10