

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT

**EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :
CUISINIER(E) TRAVAILLANT SEUL(E)**

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE QUALIFICATIO

<p>CODE : 452500U22D1 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 :
CUISINIER(E) TRAVAILLANT SEUL(E)
ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE QUALIFICATION**

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

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 « cuisinier(e) travaillant seul(e)»

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

Sans objet.

3. ACQUIS D'APPRENTISSAGE

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

mis en situation de préparations culinaires comprenant les différentes étapes des travaux à exécuter et le descriptif des méthodes de travail au sein d'une brigade,

en préparant et rangeant son poste de travail et le matériel utilisé

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 disposant de l'autonomie d'exécution,

en développant des compétences de communication.

en respectant les règles de sécurité,

en respectant le temps imparti,

- ◆ 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, les préparations demandées ayant des qualités organoleptiques suffisantes ;

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

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

- ◆ le niveau des qualités organoleptiques des préparations culinaires réalisées,
- ◆ 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 préparations culinaires comprenant les différentes étapes des travaux à exécuter et le descriptif des méthodes de travail au sein d'une brigade,
en préparant et rangeant son poste de travail et le matériel utilisé
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 disposant de l'autonomie d'exécution,
en développant des compétences de communication.
en respectant les règles de sécurité,
en respectant le temps imparti,

- ◆ 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 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 D'ENSEIGNEMENT

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 : « Cuisinier(e) travaillant seul(e)»	CT	I	4
Epreuve intégrée de la section : « Cuisinier(e) travaillant seul(e)»	PP	O	6
Total des périodes			10