

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 ter

DOSSIER PEDAGOGIQUE

SECTION

1. La présente demande émane du réseau :

- Communauté française
- Provincial et communal

- Libre-confessionnel
- Libre-non-confessionnel

Identité du responsable pour le réseau :
Jean Steensels, Président du Conseil de coordination.

Date et signature :

11.06.97


2. Intitulé de la section : **Restaurateur (filière gastronomie).**

CODE : 411100S10E1

3. Finalités de la section : Reprises en annexe n° 1 de 1 page.

4. Classement de la section :

Enseignement secondaire du degré : inférieur supérieur

Enseignement supérieur de type court

Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de la section de l'enseignement supérieur			
Proposition de classement (1)		Classement du Conseil supérieur (1)	
Technique	<input type="checkbox"/>	Technique	<input type="checkbox"/>
Economique	<input type="checkbox"/>	Economique	<input type="checkbox"/>
Paramédical	<input type="checkbox"/>	Paramédical	<input type="checkbox"/>
Social	<input type="checkbox"/>	Social	<input type="checkbox"/>
Pédagogique	<input type="checkbox"/>	Pédagogique	<input type="checkbox"/>
Agricole	<input type="checkbox"/>	Agricole	<input type="checkbox"/>

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

5. Titre délivré à l'issue de la section :

Certificat de qualification de restaurateur (filière gastronomie) spécifique à l'enseignement secondaire inférieur de promotion sociale.

6. Modalités de capitalisation :

6.1. Organigramme de la section

6.2. S'il échet, délai maximum entre la délivrance des attestations de réussite et leur prise en compte pour la participation à l'épreuve intégrée

Repris en annexe n° 2 de 1 page.

- (1) Cocher la mention utile
- (2) A compléter
- (3) Réservé à l'Administration

Code de la section: 411100S10EA

7. Unités constitutives de la section:

Intitulés	Classement des UF	Code des UF	Unités déterminantes	Nombre de périodes
Bases de restauration	ESIT	411101U11E1	✓	240
Restauration-gastronomie - niveau 1	ESIT	411102U11E1	✓	400
Restauration-gastronomie - niveau 2	ESIT	411103U11E1	✓ x	400
Stage en base de restauration - gastronomie	ESIT	411110U11E1	✓	600
Epreuve intégrée de la section: Restaurateur (filière gastronomie)	ESIT	411110U11E1		20

TOTAL DES PERIODES DE LA SECTION	
A) nombre de périodes suivies par l'élève	1660
B) nombre de périodes professeur	1066

8. Profil professionnel (approuvé par le Conseil supérieur dans les cas visés au point 2.38.3 de la circulaire)

repris en annexe 3 de 3 pages

9. Réserve au service d'inspection:

a) Observation(s) de l' (des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)]

leant 20/06/97
N. Velicq

b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique:

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière:

Date: 20 AOUT 1997

Signature,

by
 AL. COLLINET
 I.N.S.P. COORD.

FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

Finalités générales

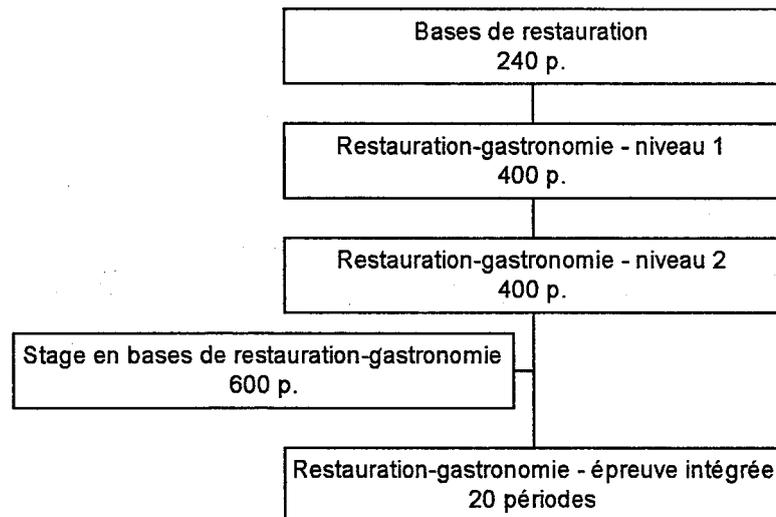
Dans le respect de l'article 7 du Décret du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de Promotion sociale, les cours de l'unité de formation doivent :

1. concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire;
2. 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.

Finalités de la section

Cette section a pour finalité de former des restaurateurs dans la filière de la gastronomie, capables de réaliser des menus complets (en faisant preuve de recherche dans leur élaboration et leur présentation) et d'assurer le service en salle.

MODALITES DE CAPITALISATION



PROFIL PROFESSIONNEL

Secteur: HORECA

Domaine spécifique: restauration

Niveau d'enseignement: enseignement secondaire inférieur

INTITULE: RESTAURATEUR: filière gastronomie

1- Champ d'activité

Le restaurateur (filière gastronomie) (H/F) prépare, apprête et présente des mets chauds et froids.

Il/elle travaille à la carte ou au menu, réalise un service traiteur, buffets et banquets et assure au besoin le service en salle.

2- Tâches

Dans le respect des réglementations en vigueur et des règles courantes, en particulier celles de l'hospitalité, des préceptes de l'alimentation, de l'hygiène, de l'économie et de la prévention des accidents, il/elle exécute notamment les travaux suivants:

- calculer les coûts,
- élaboration les menus et la carte,
- réaliser les commandes, réceptionner, contrôler, stocker et conserver les marchandises,
- aménager et préparer le poste de travail, répartir et organiser les différentes tâches,
- préparer et apprêter les produits et les mets,
- réaliser l'arrangement de buffets et banquets et la présentation des mets pour le service,
- préparer et présenter des plats précuits,
- entretenir les ustensiles et équipements de cuisine et de salle,
- assurer ou organiser le service en salle.

3- Débouchés

Restaurants, traiteurs.

Ses compétences lui permettront d'exercer une activité régie par les conditions d'accès à la profession de « restaurateur-traiteur-organisateur de banquets ».

COMMUNAUTE FRANCAISE

MINISTERE DE L'EDUCATION, DE LA RECHERCHE
ET DE LA FORMATION



CONSEIL SUPERIEUR DE L'ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

Profil professionnel

RESTAURATEUR : filière gastronomie

Enseignement secondaire inférieur

Approuvé par le Conseil supérieur de l'Enseignement de Promotion sociale le: 10/05/07

*

RESTAURATEUR : filière gastronomie

I - CHAMP D'ACTIVITE:

Le restaurateur de restauration classique prépare, apprête et présente des mets chauds et froids.

Il travaille à la carte ou au menu dans un restaurant, réalise buffets et banquets et assure au besoin le service en salle.

II - TÂCHES:

Dans le respect des réglementations en vigueur et des règles courantes, en particulier celles de l'hospitalité, des préceptes de l'alimentation, de l'hygiène, de l'économie et de la prévention des accidents, il/elle exécute les travaux suivants:

- calculer les coûts;
- élaborer les menus et la carte;
- réaliser les commandes, réceptionner, contrôler, stocker, et conserver les marchandises;
- préparer et apprêter les produits et les mets;
- réaliser l'arrangement de buffets et banquets et la présentation des mets pour le service;
- préparer et présenter des plats précuits;
- entretenir des ustensiles et équipements de cuisine et de salle;
- assurer le service en salle.

III - DEBOUCHES:

Restaurants, traiteurs.

Ses compétences lui permettront d'exercer une activité régie par les conditions d'accès à la profession de « Restaurateur-Traiteur-Organisateur de banquets ».

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE ET DE REGIME 1

DOCUMENT 8 BIS - DOSSIER PEDAGOGIQUE - UNITE DE FORMATION

1. La présente proposition émane du réseau **COMMUNAUTE FRANCAISE** et se rapporte à l'établissement suivant:

IEPS COLFONTAINE
60 rue Clemenceau
7340 Colfontaine (Wasmes)
Matricule : 5432002
Téléphone : 065/672688

2. Intitulé de l'unité de formation:

Bases de restauration.

Code: 41 11 01 V 1 1 E 1

3. Finalités de l'U.F.: repris en annexe 1 de 1 page.
4. Connaissances préalables requises: repris en annexe 2 de 1 page.
5. Classement de l'U.F.:
Enseignement secondaire inférieur
Transition.
6. Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement: repris en annexe 3 de 1 page.
7. Programme du cours: repris en annexe 4 de 2 pages.
8. Fixation des capacités terminales: repris en annexe 5 de 1 page.
9. Profil du (des) chargé(s) de cours: repris en annexe 6 de 1 page.

50687 - 2 -
E 013-02 -

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE ET DE REGIME 1

DOCUMENT 8 BIS - DOSSIER PEDAGOGIQUE - UNITE DE FORMATION

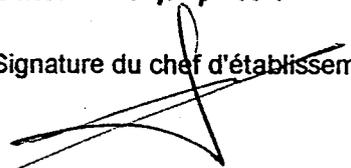
1. La présente proposition émane du Directeur de l'Institut pour la **COMMUNAUTE FRANCAISE** et se rapporte à l'établissement suivant:

IEPS COLFONTAINE

60 rue Clemenceau
7340 Colfontaine (Wasmes)
Matricule : 5432002
Téléphone : 065/672688

Date: 1/3/95.

Signature du chef d'établissement,



2. Transmis en date du 01-03-95 par le réseau CF **COMMUNAUTE FRANCAISE.**

3. Intitulé de l'unité de formation:

Restauration-gastronomie - niveau 1

Code: 41102U1E1

- 4. Finalités de l'U.F.: repris en annexe 1 de 1 page.
- 5. Capacités préalables requises: repris en annexe 2 de 1 page.
- 6. Classement de l'U.F.:
Enseignement secondaire inférieur.
Transition.
- 7. Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement: repris en annexe 3 de 1 page.
- 8. Programme du cours: repris en annexe 4 de 1 page(s).
- 9. Fixation des capacités terminales: repris en annexe 5 de 1 page(s).
- 10. Chargé(s) de cours: repris en annexe 6 de 1 page(s).

11. Horaire de l'unité de formation:

Code de l'unité de formation:

Horaire minimum

1. Dénomination des cours	Classement des cours	Code U	Nombre de périodes
Technologie cuisine	CT	B	60
Travaux pratiques cuisine	PP	L	180
Technologie salle	CT	B	40
Travaux pratiques salle	PP	L	80
Hygiène	CT	B	20
2. Part d'autonomie		P	20

Total des périodes : 400

12.

a) Observation(s) du (des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique annexe(s) éventuelle(s)

*Avis favorable
Le 15/03/95 N. Vallois*

b) Décision de l'Administrateur pédagogique relative au dossier pédagogique

ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~

En cas de décision négative, motivation de cette dernière:

Date: 3.0. MARS. 1995

Signature,

J. Meunier
J. Meunier
Administrateur Pédagogique

50688
E013-03
-H-

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE ET DE REGIME 1

DOCUMENT 8 BIS - DOSSIER PEDAGOGIQUE - UNITE DE FORMATION

1. La présente proposition émane du Directeur de l'Institut pour la **COMMUNAUTE FRANCAISE** et se rapporte à l'établissement suivant:

IEPS COLFONTAINE
60 rue Clemenceau
7340 Colfontaine (Wasmes)
Matricule : 5432002
Téléphone : 065/672688

Date: 1/3/35.
Signature du chef d'établissement,

2. Transmis en date du 08.03.35..... par le réseau C.F.
COMMUNAUTE FRANCAISE.

3. Intitulé de l'unité de formation:

Restauration-gastronomie - niveau 2

Code: U110301E1

- 4. Finalités de l'U.F.: repris en annexe 1 de 1 page.
- 5. Capacités préalables requises: repris en annexe 2 de 1 page.
- 6. Classement de l'U.F.:
Enseignement secondaire inférieur.
Transition.
- 7. Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement: repris en annexe 3 de 1 page.
- 8. Programme du cours: repris en annexe 4 de 1 page(s).
- 9. Fixation des capacités terminales: repris en annexe 5 de 1 page(s).
- 10. Chargé(s) de cours: repris en annexe 6 de 1 page(s).

11. Horaire de l'unité de formation:

Code de l'unité de formation:

Horaire minimum

1. Dénomination des cours	Classement des cours	Code U	Nombre de périodes
Technologie cuisine	CT	B	40
Travaux pratiques cuisine	PP	B	180
Technologie salle	CT	B	40
Travaux pratiques salle	PP	B	80
Chimie alimentaire	CT	B	20
Diététique	CT	B	20
2. Part d'autonomie		P	20

Total des périodes : 400

12.

a) Observation(s) du (des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique annexe(s) éventuelle(s)

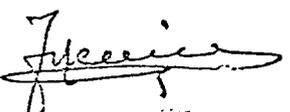
Avis favorable
Le 15/03/95 N. Valicoff

b) Décision de l'Administrateur pédagogique relative au dossier pédagogique

ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~

En cas de décision négative, motivation de cette dernière:

Date: 30 MARS 1995

Signature, 
J. Meunier
Administrateur Pédagogique

52570 M
2013-04-

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 BIS STAGE - DOSSIER PEDAGOGIQUE - UNITE DE FORMATION

1. La présente proposition émane du Directeur de l'Institut pour la **COMMUNAUTE FRANCAISE** et se rapporte à l'établissement suivant:

IEPS COLFONTAINE
60 rue Clemenceau
7340 Colfontaine (Wasmes)
Matricule : 5432002
Téléphone : 065/672688

Date 06 juin. 1994

Signature du chef Le Directeur,
d'établissement, Pierre VERSCHEURE

2. Transmis en date du par le réseau Communauté française.

3. Intitulé de l'unité de formation:

Stage en bases de restauration-gastronomie.

Code: 411110 V11E1

4. Finalités de l'U.F.: repris en annexe 1 de 1 page.

5. Capacités préalables requises: repris en annexe 2 de 1 page.

6. Classement de l'U.F.:

**Enseignement secondaire du degré inférieur.
Transition.**

7. Programme du stage:

7.1. pour les étudiants: repris en annexe 3 de 1 page.

7.2. pour le personnel chargé de l'encadrement: repris en annexe 4 de 1 page.

8. Fixation des capacités terminales: repris en annexe 5 de 1 page.

9. Chargé(s) de cours: repris en annexe 6 de 1 page.

10. Horaire de l'unité de formation:

Code:

10.1. Etudiant: 600 PP V périodes.
10.2. Encadrement 6 PP O périodes par élève.

11. Réserve au service d'Inspection

a. Observation(s) du (des) Inspecteur(s) concerné(s) relatives au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)]:

Avis favorable
01/07/94 *J. Meunier*

b. Décision de l'Administrateur pédagogique relative au dossier pédagogique:

ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~

En cas de décision négative, motivation de cette dernière.

Date: 11 JUIL 1994

Signature,

J. Meunier
J. Meunier
Administrateur Pédagogique

Code de l'unité de formation: 41 11 00 U 12 E 1

11. Horaire minimum de l'unité de formation:

11.1. Etudiant: 20 périodes

Le nombre de périodes suivies par l'étudiant est mentionné sur le titre délivré.

11.2. Encadrement de l'épreuve intégrée:

1. Dénomination du (des) cours	Classement du (des) cours	Code U	Nombre de périodes
Préparation à l'épreuve intégrée et épreuve intégrée	CT	I	5
Préparation à l'épreuve intégrée et épreuve intégrée	PP	O	15
		Total des périodes	20

12. Réserve au service d'inspection:

a) Observation(s) de l' (des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)]

avant
18/8/97

A. Collinet

b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique:

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière:

20 AOUT 1997

A. Collinet
A. COLLINET
INSP. COORD.

FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

Finalités générales

Dans le respect de l'article 7 du Décret du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de Promotion sociale, les cours de l'unité de formation doivent :

1. contribuer à l'enrichissement de la personnalité de l'individu, au développement de son intelligence et de son sens social ;
2. initier à d'autres modes de pensée et à d'autres types de culture ;
3. permettre l'acquisition d'un outil de communication et d'un outil d'information culturelle ;
4. être un outil de formation, de reconversion, de perfectionnement ou de spécialisation professionnelle.

Finalités particulières

Cette unité de formation doit permettre de vérifier si l'apprenant a intégré l'ensemble des capacités de chacune des unités déterminantes de la section, à savoir:

- réaliser un menu complet et faire preuve de recherche dans son élaboration et sa présentation;
- assurer correctement un service à la française et à l'anglaise;
- effectuer les préparations courantes en salle.

CAPACITES PREALABLES REQUISES

(sans objet)

CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Pas de recommandation particulière.

PROGRAMME

ETUDIANT

L'étudiant devra prouver son savoir, savoir-faire et savoir-être en réalisant les gestes professionnels intégrant les finalités de l'unité de formation déterminante de la section, à savoir réaliser un menu composé au moins d'une entrée, d'une grosse pièce et d'un dessert, et faire preuve de recherche dans son élaboration et sa présentation, en respectant la présentation, le degré de cuisson et l'assaisonnement demandés par le chargé de cours;

CHARGE DE COURS

Le chargé de cours accompagnera les étudiants dans la préparation de l'épreuve et les conseillera utilement dans les choix des préparations à présenter lors de l'épreuve. Il fixera les conditions dans lesquelles l'épreuve se déroulera (choix des matières et des préparations selon la saison, temps et budget impartis)

CAPACITES TERMINALES

Le jury vérifiera que le candidat a intégré les savoir, savoir-faire et savoir-être liés aux unités de formation par la réalisation d'un menu composé au moins d'une entrée, d'une grosse pièce et d'un dessert, sans erreur fondamentale et en faisant preuve de recherche dans l'élaboration et la présentation de celui-ci.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte notamment

- du respect des consignes données par le chargé de cours,
- de la présentation,
- de l'originalité,
- du degré de cuisson,
- de l'équilibre diététique,
- de l'assaisonnement,
- du respect du temps imparti.

CHARGE DE COURS

Enseignant.