

Ministère de la Communauté française

Administration générale de
l'Enseignement et de la Recherche
scientifique.

Direction générale de l'Enseignement
non obligatoire et de la Recherche
scientifique.

Service de l'enseignement
de promotion sociale.

1010 Bruxelles , le 22 Sep 2003
Boulevard Pachéco, 19, Bte 0
02 / 210.58.52

Monsieur Jacques LEFERE
Administrateur délégué
CPEONS

rue des Minimes 87-89
1000 BRUXELLES

Ref.: CC / Dossier pédagogique 3480

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1

----- Section : AIDE POLYVALENT(E) EN RESTAURATION DE COLLECTIVITE
Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFÉRIEUR

Code Référence : 440100S10C2

Monsieur l'Administrateur délégué,

J'ai l'honneur de vous faire parvenir en retour, avec accord provisoire, le dossier
pédagogique relatif à la section mentionnée sous rubrique.

| Dossier | Section / Unité | Code Réf. | Classement | Domaine |
|-----------|--|-------------|------------|---------|
| 3480 S | AIDE POLYVALENT(E) EN RESTAURATION DE COLLECTIVITE | 440100S10C2 | ESI | |
| 3480 U 1 | RESTAURATION DE COLLECTIVITE - CUISINE. | 440110U11C1 | ESIT | 401 |
| 3480 U 2 | RESTAURATION DE COLLECTIVITE - SALLE. | 440111U11C1 | ESIT | 401 |
| 3480 U 3 | RESTAURATION DE COLLECTIVITE - TECHNOLOGIE DES ALIMENTS ET ORGANISATION DU TRAVAIL. | 440112U11C1 | ESIT | 401 |
| 3480 U 4 | RESTAURATION DE COLLECTIVITE : DÉONTOLOGIE, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ PROFESSIONNELLES. | 440113U11C1 | ESIT | 401 |
| 3480 U 5 | RESTAURATION DE COLLECTIVITE : TECHNOLOGIE ET HYGIÈNE ALIMENTAIRE. | 440114U11C1 | ESIT | 401 |
| 3480 U 6 | TECHNIQUES DE COMMUNICATION ET BASES DE LA LEGISLATION PROFESSIONNELLE\$ | 035008U11C2 | ESIT | 001 |
| 3480 U 7 | FORMATION GÉNÉRALE DE BASE POUR LES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION | 040102U11D1 | ESIT | 001 |
| 3480 U 8 | STAGE D'INITIATION D'AIDE POLYVALENTE(E) EN RESTAURATION DE COLLECTIVITE. | 440115U11C1 | ESIT | 401 |
| 3480 U 9 | STAGE PRATIQUE D'AIDE POLYVALENT(E) EN RESTAURATION DE COLLECTIVITE. | 440116U11C1 | ESIT | 401 |
| 3480 U 10 | ÉPREUVE INTÉGRÉE DE LA SECTION AIDE POLYVALENT(E) EN RESTAURATION DE COLLECTIVITE. | 440100U12C1 | ESIQ | 401 |

Dossier Section / Unité Code Réf. Classement Domaine

Veillez agréer, Monsieur l'Administrateur délégué, l'assurance de ma considération distinguée.

Le Directeur général adjoint,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Julien Laermans', written over a rectangular stamp area.

Julien Laermans

DOCUMENT 8 ter

DOSSIER PEDAGOGIQUE

SECTION

1. La présente demande émane du réseau :

- (1) ~~Communauté française~~ (1) ~~Libre confessionnel~~
 (1) Provincial et communal (1) ~~Libre non confessionnel~~

Identité du responsable pour le réseau : Jacques LEFERE
Administrateur CPEONS

Date et signature : 31-10-2003 

2. Intitulé de la section

AIDE POLYVALENTE(E) EN RESTAURATION DE COLLECTIVITE

| | |
|-------------------------------------|--------------------------|
| CODE DE LA SECTION : 440100 S.10 C2 | Domaine de formation : / |
|-------------------------------------|--------------------------|

3. Finalités de la section :

Reprises en annexe n° 1 de 1 page

4. Classement de la section :

- (1) Enseignement secondaire du degré : inférieur supérieur

X (1) 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="radio"/> | Technique | <input type="radio"/> |
| Economique | <input type="radio"/> | Economique | <input type="radio"/> |
| Paramédical | <input type="radio"/> | Paramédical | <input type="radio"/> |
| Social | <input type="radio"/> | Social | <input type="radio"/> |
| Pédagogique | <input type="radio"/> | Pédagogique | <input type="radio"/> |
| Agricole | <input type="radio"/> | Agricole | <input type="radio"/> |
| Maritime | <input type="radio"/> | Maritime | <input type="radio"/> |

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 D'AIDE POLYVALENTE(E) EN RESTAURATION DE COLLECTIVITE SPECIFIQUE A L'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR 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 : 440100510C2

Domaine de formation : /

7. Unités constitutives de la section :

| <u>Intitulés</u> | <u>Classement des U.F.</u> | <u>Code des U.F.</u> | <u>Code du domaine de formation</u> | <u>Unités déterminantes</u> | <u>Nombre de périodes</u> |
|---|----------------------------|----------------------|-------------------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| Restauration de collectivité : Cuisine | ESIT | 440110U11C1 | X | | 300 |
| Restauration de collectivité : Salle | ESIT | 440111U11C1 | X | | 100 |
| Restauration de collectivité : Technologie des aliments et organisation du travail | ESIT | 440112U11C1 | X | | 100 |
| Restauration de collectivité : Déontologie, hygiène et sécurité professionnelles | ESIT | 440113U11C1 | X | | 60 |
| Restauration de collectivité : Technologie et hygiène alimentaire | ESIT | 440114U11C1 | X | | 100 |
| Techniques de communication et bases de la législation professionnelle | ESIT | 035008U11C2 | X | | 40 |
| Formation générale de base pour les métiers de l'alimentation | ESIT | 040102U11D1 | | | 160 |
| Stage d'initiation d'aide polyvalent(e) en restauration de collectivité | ESIT | 440115U11C1 | | | 60 |
| Stage pratique d'aide polyvalent(e) en restauration de collectivité | ESIT | 440116U11C1 | X | | 90 |
| Epreuve intégrée de la section "Aide polyvalent(e) en restauration de collectivité" | ESIQ | 440100U12C1 | | | 40 |
| | | | | | |

| TOTAL DES PERIODES DE LA SECTION | |
|---|------|
| A) nombre de périodes suivies par l'élève | 1050 |
| B) nombre de périodes professeur | 940 |

V

8. Profil professionnel : législation en vigueur « Arrêté royal du 19 décembre 2001 » Coordinateur de chantier temporaire ou mobile pour lequel un plan sécurité et de santé est exigé en application de l'article 26, § 1^{er} ou § 2

Repris en annexe n° 3 de 14 pages

9. Tableau de concordance (à approuver par la Commission de concertation) :

Repris en annexe n° 4 de 1 page

10. Réserve au Service d'inspection :

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

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

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

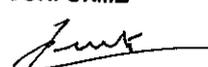
En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date :16 SEP. 2003.....

Signature :

A. COLLINET
ADM. PEDAG.

POUR COPIE CONFORME


Nicole SCHETS
Directrice

(2) A compléter

(3) Réserve à l'administration

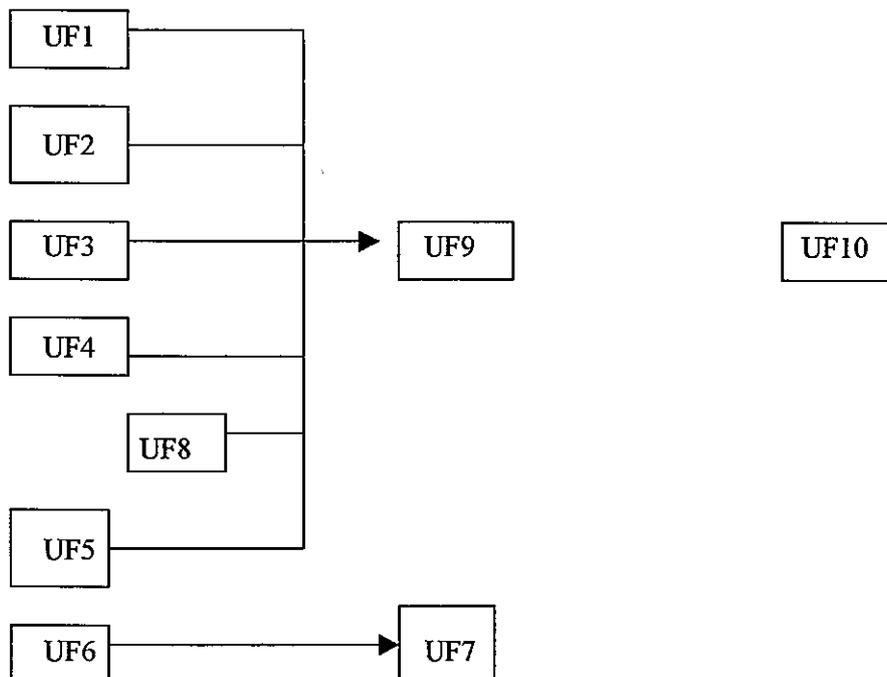
(4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

(5) Soit ESIT, ESIQ, ESST, ESSQ, SCTE, SCEC, SCAG, SCPA, SCSO, SCPE, SCMA

(6) A compléter si les U.F. ont déjà été approuvées, sinon réservé à l'administration

MODALITES DE CAPITALISATION

- UF1 : RESTAURATION DE COLLECTIVITE : CUISINE (300)
- UF2 : RESTAURATION DE COLLECTIVITE : SALLE (100)
- UF3 : RESTAURATION DE COLLECTIVITE TECHNOLOGIE DES ALIMENTS ET ORGANISATION DU TRAVAIL (100)
- UF4 : RESTAURATION DE COLLECTIVITE : DEONTOLOGIE, HYGIENE ET SECURITE PROFESSIONNELLES (60)
- UF5 : RESTAURATION DE COLLECTIVITE : TECHNOLOGIE ET HYGIENE ALIMENTAIRE (100)
- UF6 : FORMATION GENERALE DE BASE POUR LES METIERS DE L'ALIMENTATION (160)
- UF7 : TECHNIQUES DE COMMUNICATION ET BASES DE LA LEGISLATION PROFESSIONNELLE (40)
- UF8 : STAGE D'INITIATION D'AIDE POLYVALENT(E) EN RESTAURATION DE COLLECTIVITE (100)
- UF9 : STAGE PRATIQUE D'AIDE POLYVALENT(E) EN RESTAURATION DE COLLECTIVITE (90)
- UF10 : EPREUVE INTEGREE D'AIDE POLYVALENT(E) EN RESTAURATION DE COLLECTIVITE (40)



RESTAURATION DE COLLECTIVITE - CUISINE

FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

FINALITES GENERALES

Conformément à l'article 7 § 1er et 2ème du décret, l'unité de formation devra:

- 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.

FINALITES PARTICULIERES

L'unité de formation vise à permettre à l'étudiant d'acquérir les connaissances techniques liées à la formation d'aide polyvalent(e) en restauration de collectivités lors du service en cuisine et, sur le plan des compétences comportementales, de prendre conscience du contexte de la fonction afin de pouvoir s'y adapter.

Sur le plan pratique, la formation vise à l'acquisition des techniques professionnelles nécessaires à la préparation des repas en intégrant les critères de qualité et de rendement; ainsi qu'à l'entretien efficace et performant des locaux de cuisine et des salles de restaurant dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

RESTAURATION DE COLLECTIVITE - CUISINE

CAPACITES PREALABLES REQUISES

CAPACITES

L'étudiant doit posséder les capacités préalables suivantes:

1.1. EN FRANCAIS

- * Lire et comprendre un message simple, lié à la vie quotidienne,
- * S'exprimer oralement et par écrit :
Produire des énoncés variés (informatifs, narratifs) au message simple mais clair.

1.2. EN MATHEMATIQUE

L'élève doit être capable de :

- * Maîtriser le système de numération en base 10;
- * Opérer sur les nombres naturels entiers (addition, soustraction, multiplication et division)
- * Calculer les produits de deux nombres naturels inférieurs à 10;
- * Reconnaître et différencier les mesures de longueur, d'aire, de volume, de capacité.

TITRE(S) POUVANT EN TENIR LIEU

C.E.B.

30/11/1996

ANNEXE 3

RESTAURATION DE COLLECTIVITE - CUISINE

RECOMMANDATIONS POUR LE DEDOUBLEMENT OU LE REGROUPEMENT

Néant.

RESTAURATION DE COLLECTIVITE - CUISINE

PROGRAMME DE L'UNITE DE FORMATION

A partir de situations - problèmes, l'étudiant doit être capable de:

EN TECHNOLOGIE DE CUISINE

POUR LES TERMES CULINAIRES PROFESSIONNELS.

- Décrire les gestes professionnels définis par les termes culinaires;
- Reconnaître dans une recette les termes culinaires et en expliquer l'utilité.

POUR LES MODES ET TYPES DE CUISSON.

- Expliquer la méthode et l'utilité de chaque mode de cuisson;
- Expliquer la méthode et l'utilité de chaque type de cuisson;
- Définir en suivant une fiche technique de fabrication les différents modes et types de cuisson à appliquer;
- Savoir adapter à chaque type d'aliment le mode et le type de cuisson adéquats;
- Savoir planifier une journée de travail ou une recette en tenant compte des règles de diététique de cuisson et de nutrition.

POUR L'USAGE DU MATERIEL SPECIFIQUE DE COLLECTIVITE DANS LE MODE DE FONCTIONNEMENT D'UNE CUISINE.

- décrire les conditions d'usage du matériel de conservation:
 - refroidisseur rapide;
 - chambre frigorifique, frigos;
 - sous videuses avec et sans gaz.
- organiser le rangement des produits selon leur température, leur nature en liaison froide ou liaison chaude.
- décrire les conditions d'usage du matériel de cuisson de collectivité:
 - sauteuses, douches, friteuses;
 - fours ventilés, fours à vapeur, steamers;
 - fours à micro-ondes;
 - chariots de chauffe et armoires chauffantes.

30/11/1996

- décrire les conditions d'usage du matériel de portionnement:

- trancheuses manuelles et automatiques, couteaux;
- surfaces de travail et planches de découpe;
- matériaux de recouvrement.

- décrire les conditions d'usage du matériel de nettoyage:

- des aliments;
- du matériel de cuisine et de salle.

CALCULER LA RENTABILITE.

- adapter des fiches techniques selon les circonstances.

- savoir calculer les proportions et les rations selon l'âge, le sexe, l'état physique d'un patient, selon les saisons ou le lieu (hôpital, cantine, restaurant de grande surface, etc..).

EN PRATIQUE CUISINE

Dans le respect:

- des règles élémentaires de protection du consommateur et de sécurité;
- des principes ergonomiques de la tâche à accomplir;
- des critères de qualité définis et des procédures précises;
- des règles essentielles d'hygiène;
- du respect du matériel

APPLIQUER LES METHODES ET LES PRINCIPES REQUIS POUR L'EXERCICE DE LA PROFESSION EN CUISINE DE COLLECTIVITÉ :

- reconnaître les aliments de base nécessaires à la préparation d'un repas défini, à partir de consignes orales ou écrites;
- comprendre les consignes à respecter pour réaliser un repas;
- quantifier pour une recette donnée la ration journalière moyenne de l'adulte en fonction de l'âge, du sexe, du travail;
- maîtriser les techniques de cuisson pour réaliser une préparation déterminée :
 - en fonction des instructions;
 - en fonction des produits disponibles.
- reconnaître et appliquer en fonction d'une technique de fabrication :
 - les techniques de mesures;
 - le vocabulaire utilisé par le fabricant;
 - les labels de qualité et les critères de fraîcheur du produit;
 - les modes d'utilisation;
 - les modes de conservation.
- appliquer les règles essentielles de l'hygiène à chaque étape de la réalisation d'un plat :
 - hygiène corporelle et vestimentaire;
 - hygiène des matières et du matériel;
 - hygiène des locaux;
 - précautions à prendre.
- appliquer les règles essentielles de l'organisation du travail dans une cuisine de collectivité :
 - méthodes culinaires professionnelles;
 - règles ergonomiques spécifiques au contexte de travail;
 - esprit d'équipe.
- utiliser l'équipement mis à sa disposition dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité :
 - le petit outillage;
 - le petit matériel de préparation;
 - le gros outillage, c'est-à-dire:

- matériel de préparation: éplucheuse, robot, coupe-frites, trancheuse, balance, cutter,...
 - matériel de cuisson: fourneau, sauteuse, douche, grill, salamandre, bain-marie, percolateur, friteuse, four, réchauds.
 - matériel de dressage: Assiettes à couvercle, plateaux, chariots isothermiques, chariots chauffants, etc.
 - matériel de conservation: armoire frigorifique, surgélateur, chambres froides,...
- appliquer les règles de rangement.

REALISER DIFFÉRENTES PRÉPARATIONS EN GRANDE QUANTITÉ

- acquérir la maîtrise:
 - des différents types de cuisson;
 - des techniques de liaison.
- appliquer les techniques de rendement et les méthodes de travail efficaces à chaque étape de réalisation.
- faire preuve d'initiative et de goût dans la préparation des plats;
- tenir compte dans sa réalisation des conseils de l'équipe du service de salle :
 - accélérer ou ralentir la préparation dans le respect de la qualité;
 - modifier une préparation selon le goût de la clientèle ou en fonction des recommandations.
- donner des conseils de service selon les circonstances;
- faire preuve de flexibilité dans les tâches en fonction de la nécessité du moment;
- aller vers l'essentiel en cas de besoin ;
- donner des consignes précises de travail à un membre de l'équipe pour un meilleur rendement ;
- appliquer les différents "timing" d'organisation de cuisson de repas.

EFFECTUER L'ENTRETIEN, LE DÉMONTAGE ET LE REMONTAGE DE L'EQUIPEMENT ET REALISER L'ENTRETIEN DES LOCAUX DE CUISINE DE COLLECTIVITÉ.

- appliquer les techniques et utiliser l'outillage adéquat et spécifique aux cuisines de collectivité, en respectant les règles d'utilisation des produits pour effectuer l'entretien:
 - du matériel de table et de cuisine (vaisselle, etc.);
 - du matériel de cuisine et de salle (marmites, poêles, etc.);
 - du matériel d'office (chauffe-plats, etc.);
 - du matériel spécialisé (percolateur, machines à café, à expresso, etc.);
 - du matériel de collectivité (chariots, chauffe-assiettes, centrale de refroidissement, etc.);
 - du matériel de préparation de collectivité (sauteuses, douches, trancheuses, etc.);
 - des objets de décoration de salle;
 - du matériel d'entretien (aspirateurs, cireuses, etc.);
 - du linge de cuisine.

30/11/1996

- appliquer les techniques de planification et/ou de répartition pour:
 - l'entretien journalier des locaux;
 - l'entretien approfondi des locaux;
 - les différentes tâches du personnel de la brigade.

- appliquer les méthodes de rangement;
- utiliser en fonction des notices un produit d'entretien et se conformer à celles-ci;
- adopter des techniques ergonomiques de travail;
- organiser son travail en équipe;
- réaliser divers travaux selon les consignes précisées (respect des consignes temps/espace/et méthodes);
- démonter, remonter du matériel de cuisine en vue du nettoyage et de l'entretien.

RESTAURATION DE COLLECTIVITE CUISINE

CAPACITES TERMINALES

EN TECHNOLOGIE DE CUISINE

A partir de problèmes courants et inhérents à la fonction, de manière autonome, l'étudiant sera capable de:

- reconnaître et différencier le petit matériel, le gros outillage;
- identifier les règles d'une alimentation équilibrée;
- expliquer les règles d'hygiène à respecter en cuisine;
- expliquer les règles essentielles d'hygiène professionnelle à respecter.

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

- respect des règles élémentaires de la législation du travail;
- la précision des explications données et la clarté des exemples choisis;
- des règles d'hygiène collective et individuelle;
- l'adéquation des méthodes;
- l'utilisation correcte des termes techniques.

EN TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE:

A partir de consignes précises, de manière autonome, l'étudiant sera capable de::

- réaliser un repas simple:
 - en maîtrisant les techniques de cuisson, de fond et de liaisons;
 - en respectant les règles de présentation;
 - en utilisant correctement le petit et le gros matériel;
- effectuer les travaux d'entretien du petit matériel et du gros outillage:
 - en appliquant des méthodes ergonomiques et efficaces de travail;
 - en montrant sa capacité de s'intégrer dans une équipe.

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

- des principes d'organisation du travail;
- des règles de sécurité tant individuelles que collectives;
- des règles essentielles d'hygiène,
- du respect du matériel;
- l'adéquation des méthodes;
- du temps alloué.

30/11/1996

ANNEXE 6

RESTAURATION DE COLLECTIVITE - CUISINE

PROFIL DU(DES) CHARGES DE COURS

Un enseignant.

1713-V2
3480-02

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

1. La présente demande émane du réseau:

- (1) Communauté française
- Provincial et communal
- (1) Libre-confessionnel
- (1) Libre-non-confessionnel

Identité du responsable pour le réseau: Jacques LEFERE, Administrateur délégué - CPEONS

Date et signature

26.02.97

2. Intitulé de l'unité de formation:

RESTAURATION DE COLLECTIVITE - SALLE

Code (3)

440111UMC1

3. Finalités de l'unité de formation:

Reprises en annexe n° 1 de ..1... page(s)

4. Capacités de l'unité de formation:

Reprises en annexe n° 2 de ..1... page(s) (2)

5. Classement de l'unité de formation:

- (1) Enseignement secondaire de: (1) transition (1) qualification
- du degré: (1) inférieur (1) supérieur

(1) Enseignement supérieur de type court

(1) 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="radio"/> | Technique | <input type="radio"/> |
| Economique | <input type="radio"/> | Economique | <input type="radio"/> |
| Paramédical | <input type="radio"/> | Paramédical | <input type="radio"/> |
| Social | <input type="radio"/> | Social | <input type="radio"/> |
| Pédagogique | <input type="radio"/> | Pédagogique | <input type="radio"/> |
| Agricole | <input type="radio"/> | Agricole | <input type="radio"/> |

Date de l'accord du Conseil Supérieur:

Signature du Président du Conseil supérieur:

6. Caractère occupationnel: (1) oui (1) non

7. Constitution des groupes ou regroupement: Repris en annexe n° 3 de ..1... page(s)

8. Programme du(des) cours: Repris en annexe n° 4 de ..2.. page(s)

9. Capacités terminales: Reprises en annexe n° 5 de ..1... page(s)

10. Chargé(s) de cours: Repris en annexe n° 6 de ..1... page(s)

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

RESTAURATION DE COLLECTIVITE - SALLE

FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

FINALITES GENERALES

Conformément à l'article 7 § 1er et 2ème du décret, l'unité de formation devra:

- 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.

FINALITES PARTICULIERES

L'unité de formation vise à permettre à l'étudiant d'acquérir les connaissances techniques liées à la fonction d'aide polyvalent(e) en restauration de collectivités lors du service en salle et, sur le plan des compétences comportementales, de prendre conscience du contexte de la fonction afin de pouvoir s'y adapter.

L'acquisition de ces savoir être et savoir faire intègre les techniques d'accueil, de service à la clientèle et les performances dans le respect des critères de qualité.

RESTAURATION DE COLLECTIVITE - SALLE

CAPACITES PREALABLES REQUISES

CAPACITES

L'étudiant doit posséder les capacités préalables suivantes:

1.1. EN FRANCAIS

- * Lire et comprendre un message simple, lié à la vie quotidienne
- * S'exprimer oralement et par écrit :
Produire des énoncés variés (informatifs, narratifs) au message simple mais clair

1.2. EN MATHEMATIQUE

L'élève doit être capable de :

- * Maîtriser le système du numération en base 10;
- * Opérer sur les nombres naturels entiers (addition, soustraction, multiplication et division)
- * Calculer les produits de deux nombres naturels inférieurs à 10;
- * Reconnaître et différencier les mesures de longueur, d'aire, de volume, de capacité.

TITRE(S) POUVANT EN TENIR LIEU

C.E.B.

30/11/1996

ANNEXE 3

RESTAURATION DE COLLECTIVITE - SALLE

RECOMMANDATIONS POUR LE DEDOUBLEMENT OU LE REGROUPEMENT

Néant.

RESTAURATION DE COLLECTIVITE - SALLE

PROGRAMME DE L'UNITE DE FORMATION

A partir du situations - problèmes, l'étudiant doit être capable de:

EN TECHNOLOGIE DE LA SALLE

COMPRENDRE LES RÈGLES ESSENTIELLES DE LA DÉCORATION DES TABLES ET DE L'AMÉNAGEMENT D'UNE SALLE DE RESTAURANT ET DES DIFFÉRENTS BUFFETS.

- différencier les éléments constitutifs de la vaisselle courante et spécifique;
- connaître les différentes techniques de mise en place;
- connaître les différentes techniques de nappage et de décoration des tables en fonction des circonstances ;
- reconnaître les techniques d'aménagement d'une salle (espace service/espace clientèle);
- agencer et dresser les différents types de buffets.

COMPRENDRE LES TECHNIQUES D'ORGANISATION DU SERVICE.

- différencier les locaux en fonction de leur destination;
- identifier le matériel et le mobilier en fonction des différents services;
- appliquer les techniques de base propre au service à la française;
- appliquer les techniques de base propre au service à la russe;
- appliquer les techniques de base propre au service à l'anglaise;
- appliquer les techniques de base propre au service simplifié;
- lire et interpréter n'importe quel bon de service;
- expliquer le service "limonade";
- décrire les services de base propres au service des vins;
- décrire les attitudes à adopter en fonction des différents besoins des clients et adopter le comportement le plus prévenant;
- expliquer le dressage du matériel tel que les plateaux, assiettes, chariots, buffets, etc.

DIFFÉRENCIER LES ATTITUDES ET TENUES SELON LES CIRCONSTANCES.

- adapter sa tenue vestimentaire selon les circonstances;
- adapter sa présentation selon les circonstances;
- adapter son vocabulaire lors de communications téléphoniques, des contacts avec les clients, ...

EN TRAVAUX PRATIQUES DE SALLE

Dans le respect:

- des règles élémentaires de protection du consommateur et de sécurité tant individuelles que collectives;
- des principes ergonomiques de la tâche à accomplir;
- des critères de qualité définis et des procédures précises;
- des règles essentielles d'hygiène;
- du respect du matériel;
- des règles spécifiques de l'art de la table et des techniques d'accueil

EFFECTUER UN SERVICE EN SALLE DE COLLECTIVITÉ EN PRENANT EN CONSIDÉRATION LES ESPACES, LES CIRCONSTANCES ET LE MATÉRIEL DISPONIBLE.

- dresser et débarrasser les tables en s'adaptant aux besoins du service:
 - choisir la vaisselle, les couverts adéquats;
 - se mouvoir avec célérité et aisance;
 - utiliser correctement les dessertes, chariots et autres matériels.
- organiser le service de table en adoptant les attitudes adéquates tant sur le plan du contact avec la clientèle que de l'efficacité du travail:
 - organiser un service simple et rapide de collectivité pour:
 - petit déjeuner;
 - déjeuner, repas principal;
 - souper.
 - organiser le service d'un travail occasionnel;
 - planifier les interventions dans le cadre d'une organisation bien définie.
- Agencer la salle et les différents buffets en fonction des circonstances, de la clientèle et de ses besoins;
- Agencer et dresser une assiette, un plateau ou un chariot;
- Assurer le service en tenant compte des différents critères de qualité et d'efficacité :
 - appliquer selon les besoins, tout ou partie d'un service défini (simplifié, à l'anglaise, à la française, à la russe);
 - servir des boissons sur plateau, avec aménagement de celui-ci;
 - servir les vins courants;
 - servir un plateau de fromages, et une corbeille de fruits.
 - coordonner les relations de service avec les autres membres du personnel, et les autres services.
- Prévenir les besoins des clients;
- Adapter son comportement selon les circonstances afin d'améliorer son service;
- S'adresser à la clientèle en respectant les règles de déontologie.

RESTAURATION DE COLLECTIVITE - SALLE

CAPACITES TERMINALES

EN TECHNOLOGIE DE LA SALLE:

A partir de problèmes courants et inhérents à la fonction, de manière autonome, l'étudiant sera capable de:

- expliquer l'importance de l'accueil de la clientèle et les règles essentielles à respecter;
- définir les règles essentielles de l'art de la table, de l'aménagement efficace d'une salle de restaurant;
- expliquer les règles d'hygiène à respecter en salle;
- expliquer les règles essentielles d'hygiène professionnelle à respecter.

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

- des règles élémentaires de la législation du travail;
- de la précision des explications données et clarté des exemples choisis;
- des règles d'hygiène collective et individuelle;
- de l'adéquation des méthodes;
- de l'utilisation correcte des termes techniques.

EN TRAVAUX PRATIQUES DE SALLE:

A partir de consignes précises, l'étudiant sera capable de:

- dresser et débarrasser les tables pour un type de repas donné;
- assurer des services spécifiques et occasionnels;
- adopter les attitudes attendues par la clientèle.

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

- des principes d'organisation de travail;
- des règles de sécurité tant individuelles que collectives;
- des règles essentielles d'hygiène;
- du respect du matériel;
- des règles spécifiques de l'art de la table;
- du temps alloué.

30/11/1996

ANNEXE 6

RESTAURATION DE COLLECTIVITE - SALLE

PROFIL DU(DES) CHARGES DE COURS

Un enseignant.

1413-03
3480-03

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

1. La présente demande émane du réseau:

- (1) Communauté française
- Provincial et communal
- (1) Libre-confessionnel
- (1) Libre-non-confessionnel

Identité du responsable pour le réseau: Jacques LEFERE, Administrateur délégué - CPEONS

Date et signature:
26 février 1997



2. Intitulé de l'unité de formation:

RESTAURATION DE COLLECTIVITE - TECHNOLOGIE DES ALIMENTS ET ORGANISATION DU TRAVAIL

Code (3) 440112 UMC1

3. Finalités de l'unité de formation:

Reprises en annexe n° 1 de ..1... page(s)

4. Capacités de l'unité de formation:

Reprises en annexe n° 2 de ..1... page(s) (2)

5. Classement de l'unité de formation:

- (1) Enseignement secondaire de: (1) transition (1) qualification
- du degré: (1) inférieur (1) supérieur

(1) Enseignement supérieur de type court

(1) 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="radio"/> | Technique | <input type="radio"/> |
| Economique | <input type="radio"/> | Economique | <input type="radio"/> |
| Paramédical | <input type="radio"/> | Paramédical | <input type="radio"/> |
| Social | <input type="radio"/> | Social | <input type="radio"/> |
| Pédagogique | <input type="radio"/> | Pédagogique | <input type="radio"/> |
| Agricole | <input type="radio"/> | Agricole | <input type="radio"/> |

Date de l'accord du Conseil Supérieur:

Signature du Président du Conseil supérieur:

6. Caractère occupationnel: (1) oui (1) non

7. Constitution des groupes ou regroupement: Repris en annexe n° 3 de ..1... page(s)

8. Programme du(des) cours: Repris en annexe n° 4 de ..2.. page(s)

9. Capacités terminales: Reprises en annexe n° 5 de ..1... page(s)

10. Chargé(s) de cours: Repris en annexe n° 6 de ..1... page(s)

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

FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

FINALITES GENERALES

Conformément à l'article 7 § 1er et 2ème du décret, l'unité de formation devra:

- 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.

FINALITES PARTICULIERES

L'unité de formation vise à permettre aux étudiants d'acquérir les connaissances techniques liées à la fonction d'aide polyvalent(e) en restauration de collectivités et sur le plan des compétences comportementales de prendre conscience du contexte de la fonction et de s'y adapter.

RESTAURATION DE COLLECTIVITE - TECHNOLOGIE DES ALIMENTS ET ORGANISATION DU TRAVAIL

CAPACITES PREALABLES REQUISES

CAPACITES

L'étudiant doit posséder les capacités préalables suivantes:

1.1. EN FRANCAIS

- * Lire et comprendre un message simple, lié à la vie quotidienne
- * S'exprimer oralement et par écrit :
Produire des énoncés variés (informatifs, narratifs) au message simple mais clair

1.2. EN MATHEMATIQUE

L'élève doit être capable de :

- * Maîtriser le système du numération en base 10;
- * Opérer sur les nombres naturels entiers (addition, soustraction, multiplication et division)
- * Calculer les produits de deux nombres naturels inférieurs à 10;
- * Reconnaître et différencier les mesures de longueur, d'aire, de volume, de capacité.

TITRE(S) POUVANT EN TENIR LIEU

C.E.B.

30/11/1996

ANNEXE 3

RESTAURATION DE COLLECTIVITE - TECHNOLOGIE DES ALIMENTS ET ORGANISATION DU TRAVAIL

RECOMMANDATIONS POUR LE DEDOUBLEMENT OU LE REGROUPEMENT

Néant.

RESTAURATION DE COLLECTIVITE - TECHNOLOGIE DES ALIMENTS ET ORGANISATION DU TRAVAIL

PROGRAMME DE L'UNITE DE FORMATION

A partir de situations - problèmes, l'étudiant doit être capable de:

EN ORGANISATION DU TRAVAIL

POUR LES PRINCIPES ESSENTIELS DE L'ORGANISATION DU TRAVAIL EN RESTAURATION DE COLLECTIVITE.

- comprendre les règles ergonomiques spécifiques au contexte de travail;
- prendre conscience de l'importance du travail en équipe dans l'optimisation du rendement;
- déterminer les règles d'un travail individuel et/ou collectif bien organisé

POUR L'EQUIPEMENT MIS A SA DISPOSITION.

- différencier les techniques de manipulation du petit outillage individuel et de l'équipement collectif;
- classer le petit matériel de préparation en fonction de son utilisation;
- comprendre les principes d'utilisation et de fonctionnement du gros outillage;
- préciser les règles de sécurité et d'hygiène du matériel;
 - de préparation (éplucheuse, trancheuse, robot, etc.);
 - de cuisson (fourneau, douches, friteuse, etc.);
 - de conservation (armoires frigorifique, chambres froides, surgélateurs, sous videuses).
- expliquer d'une manière globale les principes d'aménagement d'une cuisine de collectivité.

30/11/1996

EN TECHNOLOGIE DES ALIMENTS

IDENTIFIER LES MATIERES ALIMENTAIRES UTILISEES LORS DES PREPARATIONS.

- Identifier la provenance des produits
 - différentes gammes de produits;
 - différentes qualités de produits.
- Définir les critères d'hygiène:
 - teneur en éléments mineurs (vitamines, oligo-éléments, etc.) et majeurs (matières grasses, protéines, etc.);
 - valeur alimentaire;
 - altérations, falsifications;
 - traitement en vue de la conservation;
 - additifs;
 - connaissance des labels de qualité, estampilles et mentions légales.
- Définir les critères économiques:
 - critères de fraîcheur;
 - connaissance des variétés commerciales et normes de conditionnement;
 - modalités d'approvisionnement et de conservation;
 - modes d'utilisation

CHOISIR JUDICIEUSEMENT LES CONDIMENTS ET EPICES EN FONCTION DES MATIERES PREMIERES UTILISEES ET EN FONCTION DES CONSOMMATEURS.

- reconnaître les épices et condiments de base;
- utiliser les épices et condiments de manière correct.

RESTAURATION DE COLLECTIVITE - TECHNOLOGIE DES ALIMENTS ET ORGANISATION DU TRAVAIL

CAPACITES TERMINALES

L'étudiant sera capable dans une situation concrète donnée de:

EN ORGANISATION DU TRAVAIL

- identifier et différencier le petit matériel et le gros outillage;
- expliquer les règles essentielles d'hygiène et de sécurité à respecter, en illustrant par un exemple choisi;
- expliquer les principes essentiels d'organisation du travail en restauration de collectivités;
- utiliser de façon adéquate le matériel.

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

- pour l'illustration des règles élémentaires de la législation du travail et des règles d'hygiène et de sécurité collectives et individuelles:
 - de la précision des explications données et la clarté des exemples choisis;
- de l'utilisation correcte des termes techniques.

EN TECHNOLOGIE DES ALIMENTS

- identifier et caractériser les matières alimentaires utilisées;
- identifier et caractériser les épices et condiments utilisés en tenant compte des matières premières et des consommateurs;
- expliquer les règles essentielles d'hygiène et de sécurité à respecter;
- définir les critères économiques relatifs au choix des matières;

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

- des règles élémentaires de la législation du travail;
- de la précision des explications données et la clarté des exemples choisis;
- des règles d'hygiène collective et individuelle;
- de l'adéquation des méthodes;
- de l'utilisation correcte des termes techniques.

30/11/1996

ANNEXE 6

RESTAURATION DE COLLECTIVITE - TECHNOLOGIE DES ALIMENTS ET ORGANISATION DU TRAVAIL

PROFIL DU(DES) CHARGES DE COURS

Un enseignant.

1913-0
3480-04

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME I

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

1. La présente demande émane du réseau:

- (1) Communauté française
- Provincial et communal
- (1) Libre confessionnel
- (1) Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau: Jacques LEFERE, Administrateur délégué - CPEONS

Date et signature

26.02.97
[Signature]

2. Intitulé de l'unité de formation:

RESTAURATION DE COLLECTIVITE - DEONTOLOGIE, HYGIENE ET SECURITE PROFESSIONNELLES

Code (3) 4401 13 U M C 1

3. Finalités de l'unité de formation:

Reprises en annexe n° 1 de ..1... page(s)

4. Capacités de l'unité de formation:

Reprises en annexe n° 2 de ..1... page(s) (2)

5. Classement de l'unité de formation:

- (1) Enseignement secondaire de: (1) transition (1) qualification
- du degré: (1) inférieur (1) supérieur

(1) Enseignement supérieur de type court

(1) 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="radio"/> | Technique | <input type="radio"/> |
| Economique | <input type="radio"/> | Economique | <input type="radio"/> |
| Paramédical | <input type="radio"/> | Paramédical | <input type="radio"/> |
| Social | <input type="radio"/> | Social | <input type="radio"/> |
| Pédagogique | <input type="radio"/> | Pédagogique | <input type="radio"/> |
| Agricole | <input type="radio"/> | Agricole | <input type="radio"/> |

Date de l'accord du Conseil Supérieur:

Signature du Président du Conseil supérieur:

6. Caractère occupationnel: (1) oui (1) non

7. Constitution des groupes ou regroupement: Repris en annexe n° 3 de ..1... page(s)

8. Programme du(des) cours: Repris en annexe n° 4 de ..2... page(s)

9. Capacités terminales: Reprises en annexe n° 5 de ..1... page(s)

10. Chargé(s) de cours: Repris en annexe n° 6 de ..1... page(s)

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

RESTAURATION DE COLLECTIVITE - DEONTOLOGIE, HYGIENE ET SECURITE PROFESSIONNELLES

FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

FINALITES GENERALES

Conformément à l'article 7 § 1er et 2ème du décret, l'unité de formation devra:

- 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.

FINALITES PARTICULIERES

L'unité de formation vise à permettre aux étudiant(e)s d'acquérir les principes et les règles de déontologie, d'hygiène et de sécurité professionnelles afin de pouvoir adapter ses comportements à celles-ci.

RESTAURATION DE COLLECTIVITE - DEONTOLOGIE, HYGIENE ET SECURITE PROFESSIONNELLES

CAPACITES PREALABLES REQUISES

CAPACITES

L'étudiant doit posséder les capacités préalables suivantes:

1.1. EN FRANCAIS

- * Lire et comprendre un message simple, lié à la vie quotidienne ;
- * S'exprimer oralement et par écrit :
Produire des énoncés variés (informatifs, narratifs) au message simple mais clair.

1.2. EN MATHEMATIQUE

L'élève doit être capable de :

- * Maîtriser le système du numération en base 10;
- * Opérer sur les nombres naturels entiers (addition, soustraction, multiplication et division) ;
- * Calculer les produits de deux nombres naturels inférieurs à 10;
- * Reconnaître et différencier les mesures de longueur, d'aire, de volume, de capacité.

TITRE(S) POUVANT EN TENIR LIEU

C.E.B.

30/11/1996

ANNEXE 3

RESTAURATION DE COLLECTIVITE - DEONTOLOGIE, HYGIENE ET SECURITE PROFESSIONNELLES

RECOMMANDATIONS POUR LE DEDOUBLEMENT OU LE REGROUPEMENT

Néant.

RESTAURATION DE COLLECTIVITE - DEONTOLOGIE, HYGIENE ET SECURITE PROFESSIONNELLES

PROGRAMME DE L'UNITE DE FORMATION

A partir de situations - problèmes, l'étudiant doit être capable de prendre conscience:

DES DEVOIRS ET RESPONSABILITES ENVERS SOI-MEME, EN EXPLIQUANT LA LOGIQUE DES REGLES DE VIE SUIVANTES:

- propreté et hygiène corporelles et vestimentaires;
- honnêteté, respect de soi, d'autrui;
- qualités professionnelles: ponctualité, compétence;
- sociales: tact, discrétion, sens social.

DES REGLES SPECIFIQUES DU METIER, EN EXPLIQUANT:

- **du point de vue des attentes de la clientèle, les règles suivantes:**
 - la tenue vestimentaire professionnelle;
 - hygiène lors de l'utilisation de l'outillage, des appareils, des locaux, du linge de cuisine.
- **du point de vue des assureurs et du patron, les points suivants:**
 - exigences de la médecine du travail;
 - conséquences des accidents de travail;
 - politique de prévention des causes d'accidents;
 - connaître les démarches nécessaires en cas d'accident de travail.

DES DEVOIRS ET RESPONSABILITES ENVERS L'EQUIPE DE TRAVAIL.

Citer au moins un exemple illustrant la nécessité de :

- se situer dans l'échelle hiérarchique;
- adapter son comportement dans ses rapports avec ses chefs hiérarchiques et les services étrangers;
- adapter son comportement avec l'équipe de travail.

DE L'IMPORTANCE DE SON ROLE VIS-A-VIS DE LA CLIENTELE.

Citer au moins un exemple et un contre-exemple illustrant:

- les attitudes qui favorisent le bon contact avec la clientèle;
- la manière d'être et de communiquer dans l'intérêt du service;
- les règles de courtoisie dans les communications téléphoniques.

30/11/1996

DES RISQUES PROFESSIONNELS.

- relier un type de signal de sécurité au comportement recommandé;
- expliquer au moins deux techniques permettant de lutter efficacement contre le feu, contre les accidents électriques;
- expliquer les techniques d'évacuation des locaux et d'appels des secours.

COMPRENDRE LA LEGISLATION EN VIGUEUR.

Illustrer par un exemple choisi, les éléments significatifs de la législation concernant:

- le stockage des marchandises afin d'adapter son comportement selon les possibilités.
- la conservation des marchandises afin d'adapter son comportement selon les possibilités.
- l'utilisation des marchandises cuisinées afin d'adapter son comportement selon les possibilités.

RESTAURATION DE COLLECTIVITE - DEONTOLOGIE, HYGIENE ET SECURITE PROFESSIONNELLES

CAPACITES TERMINALES

L'étudiant sera capable dans une situation concrète donnée de:

- définir globalement les risques professionnels liés à cette situation;
- expliquer les principes de base des réglementations en vigueur;
- définir les devoirs et responsabilités envers lui-même, les autres travailleurs, les clients;
- définir son attitude envers la clientèle.

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

- du niveau de précision dans les explications;
- de la clarté des exemples choisis;

en illustrant:

- les règles élémentaires de législation du travail;
- les règles d'hygiène collective et individuelle;
- de l'utilisation correcte des termes techniques.

30/11/1996

ANNEXE 6

RESTAURATION DE COLLECTIVITE - DEONTOLOGIE, HYGIENE ET SECURITE PROFESSIONNELLES

PROFIL DU(DES) CHARGES DE COURS

Un enseignant.

RESTAURATION DE COLLECTIVITE : TECHNOLOGIE ET HYGIENE ALIMENTAIRE

FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

FINALITES GENERALES

Conformément à l'article 7 § 1er et 2ème du décret, l'unité de formation devra:

- 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.

FINALITES PARTICULIERES

L'unité de formation a pour but de rendre l'étudiant capable de:

- acquérir les connaissances de base de la microbiologie;
- acquérir les principes de base de diététique et les règles élémentaires de nutrition;
- mettre en place des processus de conscientisation dans son entourage immédiat qu'il soit professionnel ou familial;
- appliquer dans ses fonctions professionnelles exercées en restauration de collectivité les connaissances acquises et/ou approfondies au cours de la formation.

RESTAURATION DE COLLECTIVITE : TECHNOLOGIE ET HYGIENE ALIMENTAIRE

CAPACITES PREALABLES REQUISES

CAPACITES

L'étudiant doit posséder les capacités préalables suivantes:

1.1. EN FRANCAIS

- Lire et comprendre un message simple, lié à la vie quotidienne
- S'exprimer oralement et par écrit :
 - Produire des énoncés variés (informatifs, narratifs) au message simple mais clair

1.2. EN MATHEMATIQUE

L'élève doit être capable de :

- Maîtriser le système de numération en base 10;
- Opérer sur les nombres naturels entiers (addition, soustraction, multiplication et division)
- Calculer les produits de deux nombres naturels inférieurs à 10;
- Reconnaître et différencier les mesures de longueur, d'aire, de volume, de capacité.

TITRE(S) POUVANT EN TENIR LIEU

C.E.B.

30/11/1996

ANNEXE 3

RESTAURATION DE COLLECTIVITE : TECHNOLOGIE ET HYGIENE ALIMENTAIRE

RECOMMANDATIONS POUR LE DEDOUBLEMENT OU LE REGROUPEMENT

Néant.

RESTAURATION DE COLLECTIVITE : TECHNOLOGIE ET HYGIENE ALIMENTAIRE

PROGRAMME DE L'UNITE DE FORMATION

A partir d'un cas concret extrait du milieu environnant ou professionnel, l'étudiant sera capable:

- d'identifier et de caractériser sommairement les différents groupes de micro-organismes;
- d'identifier et de caractériser les facteurs favorisant ou au contraire inhibant leur développement;
- de comprendre et d'appliquer ceux-ci dans la pratique du stockage, de la conservation et de la manipulation des denrées alimentaires.

A partir d'études de cas, soit personnels, soit issus du milieu environnant et professionnel, l'étudiant sera capable :

- d'isoler les dysfonctionnements dans les habitudes alimentaires à travers la découverte des notions suivantes:
 - **les besoins du corps et ses réactions:**
 - apport énergétique selon les âges, les activités (professionnelles ou sportives), selon l'état de santé;
 - étude du système digestif.
 - **les habitudes culturelles**
 - les effets modes (fastfood, produits light, etc...).
 - **influence de facteurs psychologiques**
 - stress, frustration, habitudes sociales.
- de comprendre et d'appliquer les principes de base d'une bonne hygiène alimentaire à travers le contenu notionnel suivant:
 - apport équilibré en énergie (protéines, glucides, lipides);
 - étude comparative des produits disponibles sur le marché (rapport qualité-prix);
 - lecture des composants de produits préparés;
 - importance du rythme de vie.
- de commenter de façon critique les régimes proposés aux consommateurs (formation de ceux-ci) en appliquant les principes de base d'une bonne nutrition.

RESTAURATION DE COLLECTIVITE : TECHNOLOGIE ET HYGIENE ALIMENTAIRE

CAPACITES TERMINALES

A partir d'un cas concret extrait du milieu environnant ou professionnel, l'étudiant sera capable de:

- identifier et caractériser les principaux groupes de micro-organismes et les facteurs favorisant ou inhibant leur développement;

A partir d'un cas donné, illustrant un problème courant de déséquilibre alimentaire, l'étudiant sera capable de:

- déterminer à quel niveau se situe ce déséquilibre (habitudes culturelles, stress, mauvaise compréhension des règles);
- proposer une remédiation simple, réalisable en fonction du rythme de vie de la personne concernée;

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

- de l'application adéquate des connaissances dans le stockage, la conservation et les manipulations de denrées alimentaires.
- de l'application correcte des règles d'hygiène alimentaire;
- de la cohérence dans la démarche de diagnostic et de remédiation

30/11/1996

ANNEXE 6

RESTAURATION DE COLLECTIVITE : TECHNOLOGIE ET HYGIENE ALIMENTAIRE

PROFIL DU(DES) CHARGES DE COURS

Un enseignant.

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

1. La présente demande émane du réseau :

- (1) Communauté française
- (1) Provincial et communal
- (1) Libre confessionnel
- (1) Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau : (2) Jacques LEFERE
Administrateur CPEONS.....

Date et signature 03/07/03

2. Intitulé de l'unité de formation : (2)

....Techniques de communication et bases de législation professionnelle

| | |
|---------------------------------------|--|
| Code de l'UF : 035008U11 C2 | Code du domaine de formation : 001 |
|---------------------------------------|--|

3. Finalités de l'unité de formation : Reprises en annexe n° 1 de1... page(s) (2)

4. Capacités préalables requises : Reprises en annexe n° 2 de1... page(s) (2)

5. Classement de l'unité de formation :

- (1) Enseignement secondaire de :
 - (1) transition
 - (1) inférieur
- (1) qualification
- (1) supérieur

(1) Enseignement supérieur de type court

(1) Enseignement supérieur de type long

| Pour le classement de l'unité de formation de l'enseignement supérieur | | | |
|--|-----------------------|---------------------------------|-----------------------|
| Proposition de classement | (1) | Classement du Conseil supérieur | (1) |
| Technique | <input type="radio"/> | Technique | <input type="radio"/> |
| Economique | <input type="radio"/> | Economique | <input type="radio"/> |
| Paramédical | <input type="radio"/> | Paramédical | <input type="radio"/> |
| Social | <input type="radio"/> | Social | <input type="radio"/> |
| Pédagogique | <input type="radio"/> | Pédagogique | <input type="radio"/> |
| Agricole | <input type="radio"/> | Agricole | <input type="radio"/> |

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

6. Caractère occupationnel : (1) oui • (1) non

7. Constitution des groupes ou regroupement : Repris en annexe n° 3 de ...1.... page(s) (2)

8. Programme du (des) cours : Repris en annexe n° 4 de ...2.... page(s) (2)

9. Capacités terminales : Reprises en annexe n° 5 de ...1.... page(s) (2)

10. Chargé(s) de cours : Repris en annexe n° 6 de ...1.... page(s) (2)

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

| | |
|---|--|
| Code de l'unité de formation : (3) 035008UM C2 | Code du domaine de formation : 804 001 |
|---|--|

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

| 3.1. Dénomination des cours | <u>Classement</u> <u>du(des) cours</u> (2) (4) | <u>Code U</u> (2) (5) | <u>Nombre de</u> <u>périodes</u> (2) |
|------------------------------|--|--------------------------|--|
| Bases de la législation | CT | B | 8 |
| Techniques de communication | CT | B | 24 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| 3.2. Part d'autonomie | | P | 8 |
| Total des périodes | | | 40 |

12. Réserve au Service d'inspection :

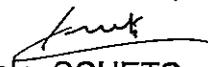
a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

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

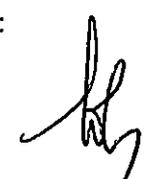
ACCORD PROVISoire - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

POUR COPIE CONFORME


Nicole SCHETS
Directrice

Date : 16 SEP. 2003

Signature : 
A. COLLINET
ADM/ PEDAG.

(2) A compléter

(3) Réserve à l'Administration

(4) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM

(5) Soit A, B, C, D, E, F, H, J, K, L, Q, R, S, T - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)

D 8 BIS/UF : au

professionnelles

**UNITE DE FORMATION : TECHNIQUES DE COMMUNICATION &
BASES DE LA LEGISLATION PROFESSIONNELLES**

FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1. FINALITES GENERALES

Conformément à l'article 7, § 1er et 2ème du décret, l'unité de formation devra :

- 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.

2. FINALITES PARTICULIERES

- A partir de situations vécues par les élèves et de documents réels relevant notamment des droits et obligations du demandeur d'emploi, du contrat de travail, de la feuille de paie, de la mutuelle,

L'élève sera capable de :

- comprendre des messages verbaux et non verbaux relatifs au monde du travail;
- se faire comprendre oralement et par écrit au sujet de ces mêmes thèmes;
- rendre compte de l'information contenue dans différents documents administratifs relatifs à la législation sociale et de compléter ceux-ci.

De plus, il sera sensibilisé à l'importance de l'écoute et amené à consulter des informations tout en développant l'esprit critique devant les sources d'informations.

UNITE DE FORMATION : TECHNIQUES DE COMMUNICATION PROFESSIONNELLE &
BASES DE LA LEGISLATION PROFESSIONNELLES

CAPACITES PREALABLES REQUISES

1. Capacités

Face à des documents, des situations-problèmes illustrant des situations professionnelles courantes des métiers de l'alimentation,

- ◆ identifier les données d'un problème et de choisir le mode de calcul approprié :
 - ◆ utiliser les quatre opérations fondamentales, calculer des pourcentages et des proportions;
 - ◆ estimer et comparer des grandeurs;
 - ◆ utiliser les mesures appropriées;
- ◆ lire des documents professionnels, d'identifier et d'expliquer les objectifs et le contenu essentiels de ceux-ci;
- ◆ présenter un sujet de son choix (recette, plat, habitude alimentaire, etc.) comprenant :
 - ◆ une description du sujet, son origine;
 - ◆ une description des produits et leur classification dans un groupe alimentaire.

2. Titre pouvant en tenir lieu

Formation générale de base pour des métiers de l'alimentation.

28.08.95

Annexe 3

UNITE DE FORMATION : TECHNIQUES DE COMMUNICATION ^{& professionnelle}
BASES DE LA LEGISLATION PROFESSIONNELLES

RECOMMANDATIONS PARTICULIERES POUR LA CONSTITUTION DES
GROUPES OU LE REGROUPEMENT

Pas de recommandations particulières.

28.08.95

Annexe 4

UNITE DE FORMATION : TECHNIQUES DE COMMUNICATION ^{professionnelles} &
BASES DE LA LEGISLATION PROFESSIONNELLES

PROGRAMME

L'élève doit être capable de :

- Exercer son esprit critique devant différents documents administratifs relatifs à la législation sociale;
- Compléter de façon judicieuse les documents relatifs notamment et, de façon exemplative, aux accidents de travail ou sur le chemin du travail, en cas de maladie, aux frais de déplacement, aux jours de congé,
- Rédiger une lettre de présentation à l'emploi :
 - curriculum vitae;
 - présentation à l'employeur (jeu de rôle)

L'élève sera entraîné à :

- Communiquer en groupe ou au sein de l'entreprise de façon efficace et claire pour s'y intégrer harmonieusement;
- A l'entretien d'embauche de manière à s'y présenter efficacement.

28.08.95

Annexe 5

UNITE DE FORMATION : TECHNIQUES DE COMMUNICATION & BASES DE LA LEGISLATION PROFESSIONNELLES

professionnel

FIXATION DES CAPACITES TERMINALES

- Une évaluation continue et formative permettra de contrôler les savoirs, savoir-faire et savoir être inhérents à l'unité de formation.

L'élève sera capable de :

- rédiger un C.V. et la lettre d'accompagnement;
- se présenter devant un employeur pour un entretien d'embauche;
- de compléter un document administratif relatif à la législation sociale.

Le degré de maîtrise sera atteint si l'étudiant fait preuve de sa capacité à :

- montrer, lors de l'entretien d'embauche, que son profil professionnel répond à la demande;
- compléter un document administratif en l'adaptant à sa situation personnelle.

28.08.95

Annexe 6

UNITE DE FORMATION : TECHNIQUES DE COMMUNICATION & ^{professionnelles}
BASES DE LA LEGISLATION PROFESSIONNELLES

PROFIL DU (DES) CHARGE (S) DE COURS

Un enseignant.

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

FORMATION GENERALE DE BASE
POUR LES METIERS DE L'ALIMENTATION

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

| |
|---|
| <p>CODE : 04 01 02 U11 D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 001 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p> |
|---|

Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 14 août 2002
sur avis conforme de la Commission de concertation

**FORMATION GENERALE DE BASE
POUR LES METIERS DE L'ALIMENTATION
ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION**

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

Cette unité de formation vise à permettre à l'étudiant d'acquérir une formation générale de base nécessaire à l'exercice des métiers de l'alimentation, à savoir :

- ◆ résoudre des problèmes courants par l'utilisation de l'outil mathématique ;
- ◆ traiter des informations professionnelles ;
- ◆ communiquer.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

En pratique de la langue française,

face à des situations courantes de communication

- ◆ répondre à des questions orales 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 limités au millième.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

C.E.B.

3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

| 3.1. Dénomination des cours | Classement | Code U | Nombre de périodes |
|-------------------------------|------------|--------|--------------------|
| Mathématiques appliquées | CT | B | 48 |
| Communication professionnelle | CT | B | 48 |
| Biologie appliquée | CT | B | 16 |
| Sciences humaines appliquées | CT | B | 16 |
| 3.2. Part d'autonomie | | P | 32 |
| Total des périodes | | | 160 |

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

4.1. en mathématiques appliquées

face à des documents, des situations-problèmes illustrant des situations professionnelles courantes des métiers de l'alimentation et impliquant l'utilisation de l'outil mathématique,

- ♦ d'identifier les données d'un problème ;
- ♦ de choisir le mode de calcul approprié ;
- ♦ pour la mise en œuvre des quatre opérations fondamentales, des notions de pourcentage et de proportion (adaptation des proportions d'une recette,...) :
 - ♦ d'effectuer des opérations dans des situations variées (nombres entiers, décimaux limités au millième, fractionnaires) ;
 - ♦ d'estimer, avant d'opérer, l'ordre de grandeur d'un résultat ;
 - ♦ d'utiliser les propriétés des opérations pour décomposer les opérands d'un calcul et de mettre en œuvre une démarche appropriée (calcul plus simple, compensation,...) ;
 - ♦ de choisir et d'utiliser avec pertinence le calcul mental, le calcul écrit ou la calculatrice en fonction de la situation ;
 - ♦ de respecter les priorités des opérations ;
 - ♦ d'effectuer un calcul comportant plusieurs opérations à l'aide de la calculatrice, en tenant compte des priorités et des propriétés de ces opérations ;
 - ♦ de vérifier le résultat d'une opération ;
 - ♦ d'écrire des nombres sous une forme adaptée (entière, décimale ou fractionnaire) en vue de les comparer, de les organiser ou de les utiliser ;
 - ♦ de fractionner des objets en vue de les comparer ;

- ◆ d'additionner et de soustraire deux grandeurs fractionnées ;
- ◆ de calculer des pourcentages ;
- ◆ de résoudre des problèmes simples de proportionnalité directe ;

pour la comparaison et l'estimation de grandeurs.

- ◆ de comparer des grandeurs de même nature et de concevoir la grandeur comme une propriété de l'objet, de la reconnaître et de la nommer ;
- ◆ d'utiliser des unités de mesure familières et conventionnelles (mesurer, estimer) ;
- ◆ de construire et d'utiliser des démarches pour calculer des périmètres, des surfaces et des volumes (formes et solides courants) ;
- ◆ de mesurer des angles ;
- ◆ de situer, dans le temps, des événements en rapport avec la profession ;
- ◆ de connaître le sens des principaux préfixes déca., déci.,... et d'effectuer rapidement le passage d'une unité de mesure à une autre ;
- ◆ d'utiliser l'unité de mesure appropriée ;

pour les figures géométriques.

- ◆ de reconnaître, de comparer des volumes et des surfaces, de les différencier et de les classer (sur base de propriétés de côtés, d'arêtes d'angles pour les surfaces) ;
- ◆ de construire des surfaces et des volumes simples avec du matériel varié.

4.2. en communication professionnelle

face à des documents professionnels mentionnant des consignes de travail, des notices, des fiches techniques, des modes opératoires pour l'utilisation de produits courants dans les métiers de l'alimentation,

- ◆ d'identifier l'essentiel d'un message : description, information commerciale ou technique, questionnaire, formulaire à remplir,...
- ◆ de reconnaître le sens d'une demande d'information ;
- ◆ d'expliquer et d'illustrer un schéma ;
- ◆ de structurer des informations (en tableaux ou en schémas) ;
- ◆ de repérer des liens logiques entre informations (et / ou / si...alors / ...)

face à des documents diversifiés (manuscrits, dactylographiés, enregistrés,...) illustrant des problèmes techniques de la vie courante (notices techniques, étiquettes de produits, mesures de sécurité,...),

- ◆ de lire et d'expliquer des messages.

4.3. en biologie appliquée

- ◆ de décrire sommairement le trajet des aliments dans le corps humain ;
- ◆ d'expliquer les besoins nutritionnels généraux d'une personne adulte et les règles d'hygiène alimentaire ;

3480
19-13-03

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

**UNITE DE FORMATION
STAGE**

1. La présente demande émane du réseau:

- (1) Communauté française
- (1) Libre-confessionnel
- Provincial et communal
- (1) Libre non-confessionnel

Identité du responsable pour le réseau: Jacques LEFERE, Administrateur-délégué - CPEONS

Date et signature:

26.02.97
[Signature]

2. Intitulé de l'unité de formation:

STAGE D'INITIATION D'AIDE POLYVALENT(E) EN RESTAURATION DE COLLECTIVITE

Code (3) 4401 ISUMCA

3. Finalités de l'unité de formation: Reprises en annexe n° 1 de ..1.. page(s)

4. Capacités de l'unité de formation: Reprises en annexe n° 2 de ..2... page(s)

5. Classement de l'unité de formation:

- (1) Enseignement secondaire de: (1) transition (1) qualification
- du degré: (1) inférieur (1) -supérieur
- (1) Enseignement supérieur de type-court (1) 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="radio"/> | Technique | <input type="radio"/> |
| Economique | <input type="radio"/> | Economique | <input type="radio"/> |
| Paramédical | <input type="radio"/> | Paramédical | <input type="radio"/> |
| Social | <input type="radio"/> | Social | <input type="radio"/> |
| Pédagogique | <input type="radio"/> | Pédagogique | <input type="radio"/> |
| Agricole | <input type="radio"/> | Agricole | <input type="radio"/> |

Date de l'accord du Conseil Supérieur:
Signature du Président du Conseil supérieur:

6. Caractère occupationnel: (1) -oui- (1) non

7. Constitution des groupes ou regroupement: Sans objet (pas d'annexe n° 3)

8. Programme
8.1. Etudiant Repris en annexe n° 4 de ..1.. page(s)
8.2. Chargé de cours

9. Capacités terminales: Reprises en annexe n° 5 de ..1.. page(s)

10. Chargé(s) de cours: Repris en annexe n° 6 de ..1.. page(s)

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

Codé de l'unité de formation: (3) 44 01 15 U 11 C 1.

11. Horaire minimum de l'unité de formation:

- 11.1. Etudiant: 60 périodes
Le nombre de périodes suivies par l'étudiant est mentionné sur le titre délivré
- 11.2. Encadrement du stage:

Code U
Z

| <u>Classement du cours</u> (2) | <u>Code U</u> (2) | <u>Nombre de périodes</u> | |
|-----------------------------------|----------------------|---------------------------|---------------------------------|
| | | - par étudiant (1) | - par groupe d'étudiants (2) |
| PP | O | 15 | |

Le nombre de périodes confiées au chargé de cours est prélevé de la dotation de périodes **MAIS** n'est pas mentionné sur le titre délivré.

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)]:

avis favorable 31/3/97 M. Valero

b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique:
ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD
En cas de décision négative, motivation de cette dernière:

POUR COPIE CONFORME

Date: 15 AVR. 1997

Signature: *[Signature]*
A. COLLINET
INSP. COORD.

[Signature]
Nicole SCHETS
Directrice

- (1) Biffer la mention inutile
- (2) A compléter
- (3) Réserve à l'Administration

STAGE D'INITIATION D'AIDE POLYVALENT(E) EN RESTAURATION DE COLLECTIVITE S

FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

FINALITES GENERALES

Conformément à l'article 7 § 1er et 2ème du décret, l'unité de formation devra:

- 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.

FINALITES PARTICULIERES

Placer l'étudiant dans un environnement professionnel représentatif qui lui permettra de mettre en application les compétences techniques et pratiques déjà acquises et d'observer le fonctionnement et l'organisation de ce même milieu professionnel en vue de poursuivre avec fruit les différentes unités de formation.

Au cours de ce stage, l'étudiant devra développer ses capacités d'adaptation et d'insertion dans un travail d'équipe.

STAGE D'INITIATION D'AIDE POLYVALENT(E) EN RESTAURATION DE COLLECTIVITE S

CAPACITES PREALABLES REQUISES

CONDITIONS PARTICULIERES D'ACCES

L'unité de formation est accessible pour autant que l'étudiant ait pris inscription dans les unités de formation suivantes:

- Restauration de collectivité: Cuisine
- Restauration de collectivité: Salle
- Restauration de collectivité: Technologie des aliments et organisation du travail
- Restauration de collectivité: Déontologie, hygiène et sécurité professionnelles

CAPACITES

EN TECHNOLOGIE DE CUISINE

L'étudiant sera capable dans une situation concrète donnée de:

- reconnaître et différencier le petit matériel, le gros outillage;
- expliquer les règles d'hygiène à respecter:
 - lors de la mise en place (hormis toutes les préparations chaudes);
 - lors du portionnage, du dressage et de l'envoi des plats ou des rations;
 - lors de l'entretien du matériel.
- expliquer les règles essentielles d'hygiène à respecter en pratique cuisine.

EN TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE:

A partir de consignes précises, sous la tutelle d'un responsable, l'étudiant sera capable de:

- utiliser correctement le petit et le gros matériel de mise en place et de conservation;
- effectuer les techniques courantes relatives au nettoyage, à la découpe, à l'entreposage des légumes, des fruits, des charcuteries, des viandes et de leurs dérivés des 4ème et 5ème gammes;
- effectuer l'entretien de base du petit et du gros matériel de mise en place et de conservation.

EN TECHNOLOGIE DE SALLE:

L'étudiant sera capable dans une situation concrète donnée de:

- définir les règles essentielles de l'aménagement d'une salle de restaurant de collectivité;
- expliquer les règles d'hygiène à respecter:
 - lors de l'agencement d'une salle de restaurant de collectivité;
 - lors du dressage d'une salle de restaurant de collectivité.
- expliquer les règles essentielles d'hygiène professionnelle à respecter.

30/11/1996

EN TRAVAUX PRATIQUES DE SALLE:

A partir de consignes précises, sous la responsabilité d'un membre du personnel, l'étudiant sera capable de:

- dresser et débarrasser les tables d'une salle de restaurant de collectivité;
- adopter les attitudes attendues par la clientèle d'un restaurant de collectivité.

EN ORGANISATION DU TRAVAIL

L'étudiant sera capable dans une situation concrète donnée de:

- identifier et différencier le petit matériel et le gros outillage destiné aux préparations de base, mise en place, portionnement, conservation et entretien;
- expliquer les règles essentielles d'hygiène et de sécurité à respecter lors de l'utilisation de ce matériel.

EN TECHNOLOGIE DES ALIMENTS

L'étudiant sera capable dans une situation concrète donnée de:

- identifier et caractériser les fruits et légumes ainsi que les produits de 4ème et de 5ème gammes;
- expliquer les règles essentielles d'hygiène et de sécurité lors de l'entreposage et l'utilisation de ces produits pour les mises en place et le portionnement.

EN DEONTOLOGIE, HYGIENE ET SECURITE PROFESSIONNELLES

L'étudiant sera capable dans une situation concrète donnée de:

- définir les principes de base d'hygiène et de sécurité liées au travail de mise en place et de portionnage en cuisine de collectivité;
- définir les risques professionnels liés à cette situation.

TITRE(S) POUVANT EN TENIR LIEU

- Restauration de collectivité: Cuisine
- Restauration de collectivité: Salle
- Restauration de collectivité: Technologie des aliments et organisation du travail
- Restauration de collectivité: Déontologie, Hygiène et sécurité professionnelles

STAGE D'INITIATION D'AIDE POLYVALENT(E) EN RESTAURATION DE COLLECTIVITES

PROGRAMME DE L'ETUDIANT

Dans un environnement professionnel, l'étudiant sera capable de:

- s'intégrer dans une équipe de travail;
- s'adapter au milieu de travail;
- appliquer les connaissances élémentaires relatives au travail en cuisine et en salle ainsi qu'à l'entretien des locaux;
- faire preuve de sens de l'organisation;
- démontrer sa motivation professionnelle;
- développer son sens du contact humain et du respect des personnes (supérieurs, collègues, clientèle).

La tenue d'un carnet de stages aidera l'étudiant à synthétiser a posteriori les difficultés rencontrées et à faire le point sur:

- ses ressources personnelles et professionnelles;
- ses objectifs personnels et professionnels;
- sa capacité à identifier un problème.

STAGE D'INITIATION D'AIDE POLYVALENT(E) EN RESTAURATION DE COLLECTIVITES

PROGRAMME DU PERSONNEL CHARGE DE L'ENCADREMENT

D'une manière générale, le chargé de cours devra communiquer à chaque étudiant le règlement reprenant les conditions de stage.

Supervision de stages:

Le chargé de cours tiendra le planning des stages effectués par les étudiants, il définira avec les stagiaires et les responsables qui les accueillent les conditions de travail et les conditions d'apprentissage.

Il établira les contacts nécessaires pour le bon déroulement du(des) stage(s) des étudiants, il veillera à ce que ces derniers puissent fonctionner dans des conditions variées de manière à ce que leur faculté d'adaptation soit évaluée.

Les contacts avec l'étudiant seront privilégiés

Le chargé de cours devra:

- vérifier régulièrement le bon déroulement du travail;
- conseiller les étudiants dans leur apprentissage;
- favoriser l'acquisition de comportements facilitant l'insertion socioprofessionnelle.

STAGE D'INITIATION D'AIDE POLYVALENT(E) EN RESTAURATION DE COLLECTIVITES

CAPACITES TERMINALES

CAPACITES

Pour réussir l'unité de formation, l'étudiant prouvera à travers l'évaluation formative et continue qu'il a pris conscience de l'ensemble des capacités définies dans le programme et relatives au:

- respect des consignes de travail et de sécurité;
- respect des consignes relatives au service;
- esprit d'équipe;
- adaptabilité aux milieux de travail;
- sens du travail bien fait.

30/11/1996

ANNEXE 6

STAGE D'INITIATION D'AIDE POLYVALENT(E) EN RESTAURATION DE COLLECTIVITES

PROFIL DU(DES) CHARGES DE COURS

Un enseignant.

3480
4477 - Ue

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME I

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

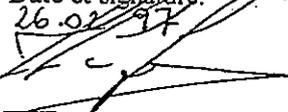
**UNITE DE FORMATION
STAGE**

1. La présente demande émane du réseau:

- (1) Communauté française
- (1) Libre-confessionnel
- Provincial et-communal
- (1) Libre-non-confessionnel

Identité du responsable pour le réseau: Jacques LEFERE, Administrateur-délégué - CPEONS

Date et signature:

26.02.97


2. Intitulé de l'unité de formation:

STAGE PRATIQUE D'AIDE POLYVALENT(E) EN RESTAURATION DE COLLECTIVITE

Code (3) 44 0116 U M C 1

3. Finalités de l'unité de formation: Reprises en annexe n° 1 de ..1.. page(s)

4. Capacités de l'unité de formation: Reprises en annexe n° 2 de ..3... page(s)

5. Classement de l'unité de formation:

- (1) Enseignement secondaire de: (1) transition (1) qualification
- du degré: (1) inférieur (1) -supérieur
- (1) Enseignement supérieur de type court (1) 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="radio"/> | Technique | <input type="radio"/> |
| Economique | <input type="radio"/> | Economique | <input type="radio"/> |
| Paramédical | <input type="radio"/> | Paramédical | <input type="radio"/> |
| Social | <input type="radio"/> | Social | <input type="radio"/> |
| Pédagogique | <input type="radio"/> | Pédagogique | <input type="radio"/> |
| Agricole | <input type="radio"/> | Agricole | <input type="radio"/> |

Date de l'accord du Conseil Supérieur:

Signature du Président du Conseil supérieur:

6. Caractère occupationnel: (1) ~~oui~~ (1) non

7. Constitution des groupes ou regroupement: Sans objet (pas d'annexe n° 3)

8. Programme

- 8.1. Etudiant Repris en annexe n° 4 de ..1.. page(s)
- 8.2. Chargé de cours

9. Capacités terminales: Reprises en annexe n° 5 de ..1.. page(s)

10. Chargé(s) de cours: Repris en annexe n° 6 de ..1.. page(s)

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

Code de l'unité de formation: (3)

44 01 16 U 11 C 1

11. Horaire minimum de l'unité de formation:

11.1. Etudiant: 90 périodes

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

11.2. Encadrement du stage:

Code U

Z

| Classement du cours (2) | Code U (2) | Nombre de périodes | |
|----------------------------|---------------|-----------------------|---------------------------------|
| | | - par étudiant (1) | - par groupe d'étudiants (2) |
| PP | O | 25 | |

Le nombre de périodes confiées au chargé de cours est prélevé de la dotation de périodes MAIS n'est pas mentionné sur le titre délivré.

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)]:

Avis favorable 31/3/97 A. Vuelvo

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

ACCORD PROVISOIRE

~~PAS D'ACCORD~~

En cas de décision négative, motivation de cette dernière:

15 AVR. 1997

Date:

Signature:

A. COLINET
INSP. COORD.

POUR COPIE CONFORME

Nicole
Nicole SCHETS
Directrice

- (1) Biffer la mention inutile
(2) A compléter
(3) Réserve à l'Administration

STAGE PRATIQUE D'AIDE POLYVALENT(E) EN RESTAURATION DE COLLECTIVITE S

FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

FINALITES GENERALES

Conformément à l'article 7 § 1er et 2ème du décret, l'unité de formation devra:

- 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.

FINALITES PARTICULIERES

Cette unité de formation doit permettre à l'étudiant d'éprouver ses compétences techniques et pratiques dans un environnement professionnel représentatif.

Au cours de ce stage, l'étudiant devra développer ses capacités d'adaptation, d'autoévaluation et d'insertion dans un travail d'équipe.

STAGE PRATIQUE D'AIDE POLYVALENT(E) EN RESTAURATION DE COLLECTIVITES

CAPACITES PREALABLES REQUISES

CAPACITES

EN TECHNOLOGIE DE CUISINE

A partir de problèmes courants et inhérents à la fonction, de manière autonome, l'étudiant sera capable de:

- reconnaître et différencier le petit matériel, le gros outillage;
- identifier les règles d'une alimentation équilibrée;
- expliquer les règles d'hygiène à respecter en cuisine;
- expliquer les règles essentielles d'hygiène professionnelle à respecter.

EN TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE:

A partir de consignes précises, de manière autonome, l'étudiant sera capable de::

- réaliser un repas simple:
 - en maîtrisant les techniques de cuisson, de fond et de liaisons;
 - en respectant les règles de présentation;
 - en utilisant correctement le petit et le gros matériel;
- effectuer les travaux d'entretien du petit matériel et du gros outillage:
 - en appliquant les méthodes ergonomiques et efficaces de travail;
 - en montrant sa capacité de s'intégrer dans une équipe.

EN TECHNOLOGIE DE LA SALLE:

A partir de problèmes courants et inhérents à la fonction, de manière autonome, l'étudiant sera capable de:

- expliquer l'importance de l'accueil de la clientèle et les règles essentielles à respecter;
- définir les règles essentielles de l'art de la table, de l'aménagement efficace d'une salle de restaurant;
- expliquer les règles d'hygiène à respecter en salle;
- expliquer les règles essentielles d'hygiène professionnelle à respecter.

EN TRAVAUX PRATIQUES DE SALLE:

A partir de consignes précises, l'étudiant sera capable de:

- dresser et débarrasser les tables pour un type de repas donné;

30/11/1996

- assurer des services spécifiques et occasionnels;
- adopter les attitudes attendues par la clientèle.

EN ORGANISATION DU TRAVAIL

L'étudiant sera capable dans une situation concrète donnée de:

- identifier et différencier le petit matériel et le gros outillage;
- expliquer les règles essentielles d'hygiène et de sécurité à respecter;
- expliquer les principes essentiels d'organisation du travail en restauration de collectivités;
- utiliser de façon adéquate le matériel.

EN TECHNOLOGIE DES ALIMENTS

L'étudiant sera capable dans une situation concrète donnée de:

- identifier et caractériser les matières alimentaires utilisées;
- identifier et caractériser les épices et condiments utilisés en tenant compte des matières premières et des consommateurs;
- expliquer les règles essentielles d'hygiène et de sécurité à respecter;
- définir les critères économiques relatifs au choix des matières;

EN DEONTOLOGIE, HYGIENE ET SECURITE PROFESSIONNELLES

L'étudiant sera capable dans une situation concrète donnée de:

- définir les risques professionnels liés à cette situation;
- expliquer les principes de base des réglementations en vigueur;
- définir les devoirs et responsabilités envers lui-même, les autres travailleurs, les clients;
- définir son attitude envers la clientèle.

EN TECHNOLOGIE ET HYGIENE ALIMENTAIRE

A partir d'un cas concret extrait du milieu environnant ou professionnel, l'étudiant sera capable de:

- identifier et caractériser les principaux groupes de micro-organismes et les facteurs favorisant ou inhibant leur développement;

A partir d'un cas donné, illustrant un problème courant de déséquilibre alimentaire, l'étudiant sera capable de:

- déterminer à quel niveau se situe ce déséquilibre (habitudes culturelles, stress, mauvaise compréhension des règles);
- proposer une remédiation simple, réalisable en fonction du rythme de vie de la personne concernée;

30/11/1996

TITRE(S) POUVANT EN TENIR LIEU

Attestations de réussite des unités:

- Restauration de collectivité: Cuisine
- Restauration de collectivité: Salle
- Restauration de collectivité: Technologie des aliments et organisation du travail
- Restauration de collectivité: Déontologie, hygiène et sécurité professionnelles
- Restauration de collectivité: Technologie et hygiène alimentaire
- Restauration de collectivité: Stage d'initiation d'aide polyvalent(e) en restauration de collectivité.

STAGE PRATIQUE D'AIDE POLYVALENT(E) EN RESTAURATION DE COLLECTIVITES

PROGRAMME DE L'ETUDIANT

Dans un environnement professionnel, l'étudiant sera capable de:

- s'adapter au milieu de travail;
- faire preuve de compétence professionnelle dans les diverses tâches pratiques (travail en salle, entretien des locaux, travail en cuisine) et respect des diverses techniques apprises durant la formation;
- s'intégrer dans une équipe de travail;
- démontrer son sens de l'organisation et sa conscience professionnelle;
- développer son sens du contact humain et du respect des personnes (supérieurs, collègues, clientèle).

La tenue d'un carnet de stages aidera l'étudiant à synthétiser a posteriori les difficultés rencontrées (aide à l'autoévaluation) et de faire le point sur:

- ses ressources personnelles et professionnelles;
- ses objectifs personnels et professionnels;
- sa capacité d'organisation;
- sa gestion du temps;
- sa gestion du stress;
- sa capacité à résoudre un problème et à prendre des initiatives;
- sa façon de contrôler et d'apprécier ses résultats.

STAGE PRATIQUE D'AIDE POLYVALENT(E) EN RESTAURATION DE COLLECTIVITES

PROGRAMME DU PERSONNEL CHARGE DE L'ENCADREMENT

D'une manière générale, le chargé de cours devra communiquer à chaque étudiant le règlement reprenant les conditions de stage.

Supervision de stages:

Le chargé de cours tiendra le planning des stages effectués par les étudiants, il définira avec les stagiaires et les responsables qui les accueillent les conditions de travail et les conditions d'apprentissage.

Il établira les contacts nécessaires pour le bon déroulement du(des) stage(s) des étudiants, il veillera à ce que ces derniers puissent fonctionner dans des conditions variées de manière à ce que leur faculté d'adaptation soit évaluée.

Les contacts avec l'étudiant seront privilégiés

Le chargé de cours devra:

- vérifier régulièrement le bon déroulement du travail;
- conseiller les étudiants dans leur apprentissage des comportements d'insertion sociale;
- favoriser l'acquisition de comportements facilitant l'insertion socioprofessionnelle.

STAGE PRATIQUE D'AIDE POLYVALENT(E) EN RESTAURATION DE COLLECTIVITES

CAPACITES TERMINALES

CAPACITES

Pour réussir l'unité de formation l'étudiant prouvera à travers l'évaluation formative et continue qu'il est capable de transférer les compétences professionnelles acquises durant ses stages dans différents milieux de travail.

L'appréciation portera sur l'ensemble des capacités définies dans le programme et relatives au:

- respect des consignes de travail et de sécurité;
- esprit d'initiative et esprit d'équipe;
- adaptabilité aux milieux de travail;
- sens du travail bien fait;
- respect des consignes relatives au service;
- sens de l'accueil et de la promotion du service;
- sens de l'organisation, de la remédiation;
- capacité à gérer son stress;
- capacité d'autoévaluation.

30/11/1996

ANNEXE 6

STAGE PRATIQUE D'AIDE POLYVALENT(E) EN RESTAURATION DE COLLECTIVITES

PROFIL DU(DES) CHARGES DE COURS

Un enseignant.

3480
1947-6

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

**UNITE DE FORMATION
EPREUVE INTEGREE**

1. La présente demande émane du réseau:

- (1) Communauté française
- Provincial et communal
- (1) Libre-confessionnel
- (1) Libre-non-confessionnel

Identité du responsable pour le réseau: Jacques LEFERE, Administrateur-délégué - CPEONS

Date et signature:

26.02.97
[Signature]

2. Intitulé de l'unité de formation: (2)

EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION AIDE POLYVALENT(E) EN RESTAURATION DE COLLECTIVITE

Code (3) 440100 U12 C1

3. Finalités de l'unité de formation: Reprises en annexe n° 1 de ..1.. page(s)

4. Capacités de l'unité de formation: Sans objet (pas d'annexe n° 2)

5. Classement de l'unité de formation:

- X (1) Enseignement secondaire de: (1) transition (1) inférieur
- X (1) qualification (1) supérieur
- O (1) Enseignement supérieur de type court (1) 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="radio"/> | Technique | <input type="radio"/> |
| Economique | <input type="radio"/> | Economique | <input type="radio"/> |
| Paramédical | <input type="radio"/> | Paramédical | <input type="radio"/> |
| Social | <input type="radio"/> | Social | <input type="radio"/> |
| Pédagogique | <input type="radio"/> | Pédagogique | <input type="radio"/> |
| Agricole | <input type="radio"/> | Agricole | <input type="radio"/> |

Date de l'accord du Conseil Supérieur:

Signature du Président du Conseil supérieur:

6. Caractère occupationnel: (1) oui (1) non

7. Constitution des groupes ou regroupement: Repris en annexe n° 3 de ..1.. page(s)

8. Programme

- 8.1. Etudiant Repris en annexe n° 4 de ..1.. page(s)
- 8.2. Chargé de cours

9. Capacités terminales: Reprises en annexe n° 5 de ..1.. page(s)

10. Chargé(s) de cours: Repris en annexe n° 6 de ..1.. page(s)

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

Code de l'unité de formation: (3)

440100U12C1

11. Horaire minimum de l'unité de formation:

11.1. Etudiant: 40 périodes

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

11.2. Encadrement de l'épreuve intégrée:

Code U

Z

| <u>Dénomination des cours</u> | <u>Classement</u> | <u>Code U</u> | <u>Nombre de périodes</u> | |
|---|-------------------|---------------------|---------------------------|---------------------------------|
| | | | - par étudiant (1) | - par groupe d'étudiants (2) |
| Préparation de l'épreuve intégrée de la section | CT | I | 10 | |
| Epreuve intégrée de la section | PP | O | 30 | |
| .. | | Total des périodes: | 40 | |

Le nombre de périodes confiées au chargé de cours est prélevé de la dotation de périodes MAIS n'est pas mentionné sur le titre délivré.

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)]:

Avis favorable 31/3/97 J. Vuelvope

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

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière.

15 AVR. 1997

Date:

Signature:

A. POLLINET
INSP. COORD.

POUR COPIE CONFORME

Nicole Schets
Nicole SCHETS
Directrice

- (1) Biffer la mention inutile
(2) A compléter
(3) Réserve à l'Administration

EPREUVE INTEGREE D'AIDE POLYVALENT(E) EN RESTAURATION DE COLLECTIVITE

FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

FINALITES GENERALES

Conformément à l'article 7 § 1er et 2ème du décret, l'unité de formation devra:

- 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.

FINALITES PARTICULIERES

Cette unité vise à vérifier si l'étudiant possède les compétences du seuil d'embauche d'aide polyvalent(e) en restauration de collectivité, tel que défini dans le profil professionnel. L'épreuve est essentiellement pratique.

30/11/1996

EPREUVE INTEGREE D'AIDE POLYVALENT(E) EN RESTAURATION DE COLLECTIVITE

ANNEXE 2

CAPACITES PREALABLES REQUISES

Néant

EPREUVE INTEGREE D'AIDE POLYVALENT(E) EN RESTAURATION DE COLLECTIVITE

PROGRAMME DE L'ETUDIANT

L'étudiant devra accomplir un service complet comprenant les diverses activités de préparation de repas, de service en salle et d'entretien.

Au départ d'un planning donné et de consignes précises, l'étudiant devra organiser son travail.

Il répondra aux questions du jury et fera preuve à cette occasion de sa prise de conscience des attitudes positives à adopter dans le contact avec la clientèle et les supérieurs hiérarchiques.

EPREUVE INTEGREE D'AIDE POLYVALENT(E) EN RESTAURATION DE COLLECTIVITE

PROGRAMME DU PERSONNEL CHARGE DE L'ENCADREMENT

Le chargé de cours devra veiller à la bonne organisation de l'épreuve intégrée.

- en vérifiant si les matières et le matériel nécessaires à l'accomplissement des travaux exigés pour l'épreuve sont à la disposition des étudiants;
- en veillant à ce que les membres du jury puissent à tout moment vérifier les tâches que l'étudiant doit accomplir pendant son épreuve.

EPREUVE INTEGREE D'AIDE POLYVALENT(E) EN RESTAURATION DE COLLECTIVITE

CAPACITES TERMINALES

Au départ d'un planning reprenant des tâches variées à accomplir pendant un service complet, l'étudiant devra prouver la maîtrise des compétences essentielles de la fonction d'aide polyvalent(e) en restauration de collectivité, à savoir:

- effectuer , de manière autonome et correctement, les tâches définies dans le planning ;
- faire la preuve de son sens de l'accueil de la clientèle ;
- travailler en équipe et avoir conscience de son rendement ;
- résoudre les problèmes rencontrés au cours de ce service, en faire un rapport oral et expliquer les solutions apportées.

Le degré de maîtrise sera jugé suffisant si l'étudiant atteint les capacités minimales requises lors de l'accomplissement des tâches décrites dans le profil professionnel.

30/11/1996

ANNEXE 6

EPREUVE INTEGREE D'AIDE POLYVALENT(E) EN RESTAURATION DE COLLECTIVITE

PROFIL DU (DES) CHARGES DE COURS

Un enseignant