

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

SECTION

RESTAURATION DIETETIQUE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR

CODE : 48 31 00 S20 D1

DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX

**Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 29 octobre 2007
sur avis conforme de la Commission de concertation**

RESTAURATION DIETETIQUE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR

1. FINALITES DE LA SECTION

1.1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991, cette section doit :

- ◆ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale et culturelle ;
- ◆ 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

La section vise à permettre à l'étudiant

- ◆ d'œuvrer de manière autonome ;
- ◆ de concevoir et de réaliser des menus équilibrés ;
- ◆ de concevoir et de réaliser des menus adaptés aux différents régimes ;
- ◆ de respecter l'environnement, les règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et de législation professionnelles ;
- ◆ de s'adapter aux évolutions de la restauration diététique.

Il est une personne de communication capable d'échanger des informations à caractère technique.

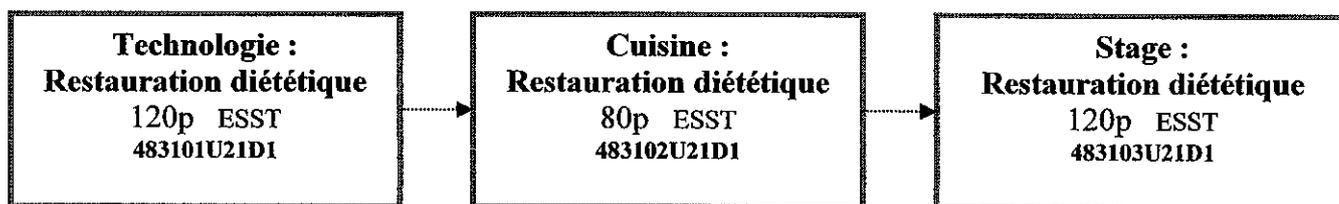
2. UNITES DE FORMATION CONSTITUTIVES DE LA SECTION

<u>Initulés</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>
Technologie : restauration diététique	ESST	48 31 01 U21 D1	401	X	120
Cuisine : restauration diététique	ESST	48 31 02 U21 D1	401	X	80
Stage : restauration diététique	ESST	48 31 03 U21 D1	401		120
Epreuve intégrée de la section : restauration diététique	ESSQ	48 31 00 U22 D1	401		20

TOTAL DES PERIODES DE LA SECTION	
A) nombre de périodes suivies par l'étudiant	340
B) nombre de périodes professeur	240

3. TABLEAU DE CAPITALISATION

**Epreuve intégrée de la section :
« Restauration diététique »**
20p ESSQ
483100U22D1



4. TITRE DELIVRE A L'ISSUE DE LA SECTION

Certificat de « Restauration diététique », spécifique à l'enseignement secondaire supérieur de promotion sociale.

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

TECHNOLOGIE : RESTAURATION DIETETIQUE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 48 31 01 U21 D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER- RESEAUX</p>

Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 29 octobre 2007
sur avis conforme de la Commission de concertation

TECHNOLOGIE : RESTAURATION DIETETIQUE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR 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 des compétences théoriques en diététique afin d'élaborer des menus équilibrés ainsi que des menus adaptés à différents régimes.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

- ◆ proposer un projet personnel écrit répondant aux consignes données ;
au travers de la défense orale du projet personnel et de la réalisation de l'épreuve pratique (cuisine et salle),
- ◆ prendre des initiatives ;
- ◆ se référer aux bonnes pratiques de la cuisine et de la salle pour justifier ses choix techniques ;
- ◆ démontrer son souci de proposer des produits de qualité à la clientèle ;
- ◆ communiquer aisément sur ses pratiques (utilisation des termes techniques appropriés) ;
- ◆ assurer un échange minimal thématique dans une autre langue ;
- ◆ démontrer, à travers son argumentation, sa capacité à :
 - ◆ mener une réflexion technique et professionnelle ;
 - ◆ mobiliser son sens organisationnel ;
 - ◆ établir des relations entre des savoirs théoriques et pratiques ;
 - ◆ utiliser correctement un ensemble de documents de référence ;
 - ◆ prendre des décisions tenant compte de la législation régissant l'exercice de la profession ;
- ◆ réaliser dans le respect des consignes données et de manière autonome, les préparations demandées ayant des qualités organoleptiques satisfaisantes ;
- ◆ prendre en charge la clientèle depuis son arrivée jusqu'à son départ.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Certificat de qualification de la section de « Restaurateur » code 45 21 00 S20 D1.

3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

3.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Technologie : restauration diététique	CT	B	96
3.2. Part d'autonomie		P	24
Total des périodes			120

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

- ◆ d'approfondir des concepts de diététique relatifs :
 - ◆ au fonctionnement du métabolisme,
 - ◆ aux besoins de l'organisme humain,
 - ◆ aux variations des besoins qualitatifs et quantitatifs en fonction de l'âge et des activités,
 - ◆ aux rations optimales journalières,
 - ◆ aux principes nutritifs : rôles, origines, besoins journaliers,
 - ◆ aux équivalences protidiques, glucidiques, calciques, ...,
 - ◆ aux apports nutritifs des aliments,
 - ◆ aux erreurs nutritionnelles et à leurs conséquences,
 - ◆ à l'équilibre alimentaire lors de la composition de menus pour un organisme sain,
- ◆ de définir les notions de régimes alimentaires et leurs implications sur le rôle du restaurateur ;
- ◆ d'identifier et de caractériser les produits de substitution (édulcorants, produits allégés, quorn, tofu,...) ;
- ◆ de déterminer l'implication des boissons en restauration diététique ;
- ◆ d'explicitier les régimes les plus fréquents tels que :
 - ◆ pauvres en sel,
 - ◆ pauvres en cholestérol,
 - ◆ hypocaloriques,
 - ◆ diabétiques,
 - ◆ végétariens,
 - ◆ ...,
- ◆ d'élaborer des menus adaptés à chacun de ces régimes en tenant compte de critères économiques.

5. CAPACITES TERMINALES

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

- ◆ d'élaborer un menu équilibré puis de l'adapter à des régimes spécifiques tels que ;
 - ◆ pauvres en sel,
 - ◆ pauvres en cholestérol,
 - ◆ hypocaloriques,
 - ◆ diabétiques,
 - ◆,
- ◆ d'élaborer un menu végétarien équilibré ;
- ◆ de justifier les choix opérés ;

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

- ◆ l'attractivité des menus proposés,
- ◆ la précision des justifications.

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier de compétences particulières issues d'une expérience professionnelle actualisée en relation avec le programme du présent dossier pédagogique.

7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.

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

CUISINE : RESTAURATION DIETETIQUE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 48 31 02 U21 D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER- RESEAUX</p>

Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 29 octobre 2007
sur avis conforme de la Commission de concertation

CUISINE : RESTAURATION DIETETIQUE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR 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'appliquer des principes de diététique dans la cuisine de restauration.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

- ◆ proposer un projet personnel écrit répondant aux consignes données ;
au travers de la défense orale du projet personnel et de la réalisation de l'épreuve pratique (cuisine et salle),
- ◆ prendre des initiatives ;
- ◆ se référer aux bonnes pratiques de la cuisine et de la salle pour justifier ses choix techniques ;
- ◆ démontrer son souci de proposer des produits de qualité à la clientèle ;
- ◆ communiquer aisément sur ses pratiques (utilisation des termes techniques appropriés) ;
- ◆ assurer un échange minimal thématique dans une autre langue ;
- ◆ démontrer, à travers son argumentation, sa capacité à :
 - ◆ mener une réflexion technique et professionnelle ;
 - ◆ mobiliser son sens organisationnel ;
 - ◆ établir des relations entre des savoirs théoriques et pratiques ;
 - ◆ utiliser correctement un ensemble de documents de référence ;
 - ◆ prendre des décisions tenant compte de la législation régissant l'exercice de la profession ;
- ◆ réaliser dans le respect des consignes données et de manière autonome, les préparations demandées ayant des qualités organoleptiques satisfaisantes ;
- ◆ prendre en charge la clientèle depuis son arrivée jusqu'à son départ.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Certificat de qualification de la section de « Restaurateur » code 45 21 00 S20 D1.

2.3 Condition particulière d'accès

Etre inscrit dans l'unité de formation « Technologie : restauration diététique » code 48 31 01 U21 D1 ou être en possession de l'attestation de réussite de cette unité de formation.

3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

3.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Cuisine : restauration diététique	PP	L	64
3.2. Part d'autonomie		P	16
Total des périodes			80

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

- ◆ de choisir les matières premières selon les principes diététiques ;
- ◆ de choisir les matières premières pour réaliser les menus de régime ;
- ◆ d'adapter les rations au type de régime ;
- ◆ d'utiliser judicieusement les produits de substitution ;
- ◆ d'appliquer les techniques de cuisson aux matières premières selon les principes diététiques ;
- ◆ de préserver les qualités organoleptiques des mets ;
- ◆ de présenter les mets de façon attractive ;
- ◆ de contrôler les résultats obtenus et de pallier les problèmes éventuels.

5. CAPACITES TERMINALES

*Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable :
dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène dans l'Horeca,
en respectant les règles de sécurité,
dans un temps imparti et de manière autonome,*

de réaliser jusqu'à la présentation finale, une préparation complexe aux qualités organoleptiques suffisantes, selon des principes diététiques définis ;

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

- ◆ la créativité,
- ◆ la capacité d'adaptation,
- ◆ les qualités organoleptiques des mets,
- ◆ le niveau d'organisation.

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant.

7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.

MINISTÈRE DE LA COMMUNAUTÉ FRANÇAISE
ADMINISTRATION GÉNÉRALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE RÉGIME 1

DOSSIER PÉDAGOGIQUE

UNITÉ DE FORMATION

STAGE : RESTAURATION DIÉTÉTIQUE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPÉRIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 48 31 03 U21 D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE RÉFÉRENCE INTER-RESEAUX</p>

**Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 29 octobre 2007,
sur avis conforme de la Commission de concertation**

STAGE : RESTAURATION DIETETIQUE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR 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 :

- ◆ de mettre en oeuvre des compétences techniques et pratiques dans les conditions réelles d'exercice du métier de restaurateur à orientation diététique ;
- ◆ d'appliquer ses acquis techniques et pratiques dans un environnement professionnel représentatif ;
- ◆ de développer ses facultés d'adaptation en se basant sur l'évaluation de ses actes professionnels ;
- ◆ de s'exercer aux fonctions relatives à cette spécialisation dans le respect des règles du secteur et de se situer au sein de l'équipe.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

- ◆ proposer un projet personnel écrit répondant aux consignes données ;

au travers de la défense orale du projet personnel et de la réalisation de l'épreuve pratique (cuisine et salle),

- ◆ prendre des initiatives ;
- ◆ se référer aux bonnes pratiques de la cuisine et de la salle pour justifier ses choix techniques ;
- ◆ démontrer son souci de proposer des produits de qualité à la clientèle ;
- ◆ communiquer aisément sur ses pratiques (utilisation des termes techniques appropriés) ;
- ◆ assurer un échange minimal thématique dans une autre langue ;
- ◆ démontrer, à travers son argumentation, sa capacité à :

- ◆ mener une réflexion technique et professionnelle ;
- ◆ mobiliser son sens organisationnel ;
- ◆ établir des relations entre des savoirs théoriques et pratiques ;
- ◆ utiliser correctement un ensemble de documents de référence ;
- ◆ prendre des décisions tenant compte de la législation régissant l'exercice de la profession ;
- ◆ réaliser dans le respect des consignes données et de manière autonome, les préparations demandées ayant des qualités organoleptiques satisfaisantes ;
- ◆ prendre en charge la clientèle depuis son arrivée jusqu'à son départ.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Certificat de qualification de la section de « Restaurateur » code 45 21 00 S20 D1.

2.3 Condition particulière d'accès :

Etre inscrit dans l'unité de formation « Cuisine : restauration diététique » code 48 31 02 U21 D1 ou être en possession de l'attestation de réussite de cette unité de formation.

3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

3.1. Etudiant : 120 périodes

Code U
Z

3.2. Encadrement du stage

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

4. PROGRAMME

4.1. Programme pour les étudiants,

Dans un établissement mettant en application les principes de restauration diététique,
l'étudiant sera capable :

- ◆ de respecter la convention de stage ;
- ◆ de respecter les devoirs liés à l'intégration professionnelle dont la ponctualité, la présentation, l'hygiène personnelle ;
- ◆ de respecter le règlement d'ordre intérieur de l'établissement ;
- ◆ de tenir et compléter un carnet de stage ou un tableau de bord ;
- ◆ d'appliquer les méthodes de travail en usage en restauration diététique ;
- ◆ d'établir et d'entretenir avec le patron et le personnel des rapports professionnels positifs ;
- ◆ de décrire l'organisation générale de l'établissement ;

- ◆ d'identifier l'équipement et l'outillage ;
- ◆ de participer à la gestion de différents travaux de restauration en suivant les consignes de la personne ressource dans l'établissement et en respectant les règles d'hygiène et de bien-être au travail ;
- ◆ d'effectuer différents travaux d'entretien et de nettoyage du matériel et des postes de travail en appliquant les règles élémentaires de méthodologie, d'hygiène et de bien-être au travail.

4.2. Programme pour le personnel chargé de l'encadrement,

Le personnel chargé de l'encadrement a pour fonction :

- ◆ d'informer les étudiants des tâches, des droits et des devoirs prévus dans le cadre de l'unité de formation ;
- ◆ de vérifier l'adéquation du stage avec le contenu de la formation, le niveau de compétences atteint par l'étudiant ainsi que ses projets professionnels et, au besoin, les préciser dans la convention;
- ◆ de donner les consignes nécessaires à la tenue du carnet de stage ou du tableau de bord ;
- ◆ de vérifier le bon déroulement du stage ;
- ◆ de guider l'étudiant dans l'analyse de ses pratiques professionnelles et de le conseiller pour le faire progresser ;
- ◆ de vérifier le carnet de stage ou le tableau de bord ;
- ◆ d'amener l'étudiant à pratiquer l'autoévaluation ;
- ◆ d'évaluer les savoir-faire et savoir-être des étudiants en concertation avec la personne ressource dans l'établissement.

5. CAPACITES TERMINALES

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

- ◆ de respecter la convention de stage ;
- ◆ de respecter les devoirs liés à l'intégration professionnelle dont la ponctualité, la présentation, l'hygiène personnelle ;
- ◆ de respecter le règlement d'ordre intérieur de l'établissement ;
- ◆ de réaliser de manière autonome et rationnelle, *dans le respect des règles d'hygiène et de bien-être au travail*, les opérations suivantes :
 - ◆ application correcte des consignes de travail en cuisine,
 - ◆ nettoyage du matériel et des postes de travail ;
- ◆ de tenir et de compléter le carnet de stage ou le tableau de bord en suivant les consignes du personnel chargé de l'encadrement.

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

- ◆ le sens de l'organisation,
- ◆ la qualité des rapports professionnels,
- ◆ la rapidité et l'aisance gestuelle,
- ◆ le soin et la précision du travail,

- ◆ l'utilisation économique des produits, de l'équipement, de l'outillage et de l'énergie.

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant.

7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Sans objet.

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

**EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :
RESTAURATION DIETETIQUE**

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE QUALIFICATION

<p>CODE : 48 31 00 U22 D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>

**Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 29 octobre 2007 ,
sur avis conforme de la Commission de concertation**

**EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION:
RESTAURATION DIETETIQUE**

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE QUALIFICATION

1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1.1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de promotion sociale, cette unité de formation doit :

- ◆ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire ;
- ◆ répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et, d'une manière générale, des milieux socio-économiques et culturels.

1.2. Finalités particulières

A travers une épreuve, le futur restaurateur à orientation diététique démontrera sa capacité à mobiliser des comportements professionnels :

- ◆ le souci de la qualité des produits,
- ◆ le sens de l'organisation et de planification des travaux,
- ◆ la recherche et l'exploitation d'informations professionnelles dans des documents de référence ou auprès d'organisations professionnelles et / ou économiques ;
- ◆ l'intégration des connaissances, des techniques, des démarches méthodologiques spécifiques à l'exercice de la profession ;
- ◆ la mise en œuvre d'une activité pratique ;
- ◆ la capacité à évaluer une situation professionnelle, à l'analyser et à communiquer son point de vue (approche critique et autonome).

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

Sans objet.

3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

Code U

Z

3.1. Etudiant : 20 périodes

3.2. Encadrement de l'épreuve intégrée

Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes par groupe d'étudiants
Préparation de l'épreuve intégrée de la section : restauration diététique	CT	I	10
Epreuve intégrée de la section : restauration diététique	PP	O	10
Total des périodes			20

4. PROGRAMME

4.1. Programme pour les étudiants

4.1.1. Pour la préparation de l'épreuve intégrée,

l'étudiant est tenu :

- ◆ de participer aux séances collectives organisées ;
- ◆ de s'informer sur les modes d'organisation de l'épreuve ;
- ◆ de rechercher et d'exploiter les informations nécessaires à la réalisation d'un projet personnalisé de restauration diététique ;
- ◆ de composer une carte de restaurant en tenant compte de critères diététiques déterminés ;
- ◆ de rédiger le projet avalisé en justifiant ses choix.

4.1.2. Pour l'épreuve intégrée proprement dite,

l'étudiant sera capable :

- ◆ de présenter et de défendre oralement son projet ;
en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène dans l'Horeca,
en respectant les règles de sécurité,
de manière autonome,
en respectant les consignes données,
- ◆ d'assurer, au travers d'une épreuve pratique, la production d'un menu dans le cadre d'une activité de restaurateur à orientation diététique.

4.2. Programme pour le personnel chargé de l'encadrement

4.2.1. Pour la préparation l'épreuve intégrée,

- ◆ le chargé de cours veillera à communiquer, d'une manière explicite aux étudiants, les exigences qualitatives de l'épreuve intégrée et les critères d'évaluation ;

- ◆ il organisera des séances de préparation à l'épreuve intégrée afin de donner à chacun les meilleures chances de réussite ;
- ◆ il conseillera et guidera l'étudiant dans l'élaboration de son projet et encouragera la réflexion critique.

4.2.2. Pour l'épreuve intégrée proprement dite,

le chargé de cours :

- ◆ participera à l'organisation de l'épreuve ;
- ◆ favorisera la collaboration entre les membres du Conseil des études élargi pour évaluer objectivement les étudiants.

5. CAPACITES TERMINALES

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

- ◆ de proposer un projet personnel écrit répondant aux consignes données ;

lors de la défense orale du projet personnel

- ◆ de prendre des initiatives ;
- ◆ de se référer aux bonnes pratiques de la restauration diététique pour justifier ses choix techniques ;
- ◆ de démontrer son souci de proposer des produits de qualité à la clientèle ;
- ◆ de communiquer aisément sur ses pratiques ;
- ◆ de démontrer, à travers son argumentation, sa capacité à :
 - ◆ mener une réflexion technique et professionnelle ;
 - ◆ mobiliser son sens organisationnel ;
 - ◆ établir des relations entre des savoirs théoriques et pratiques ;
 - ◆ utiliser correctement un ensemble de documents de référence ;

lors de la réalisation de l'épreuve pratique

- ◆ de réaliser dans le respect des consignes données et de manière autonome, les préparations demandées ayant des qualités organoleptiques satisfaisantes et de les présenter de façon attractive.

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

- ◆ la précision et la clarté dans l'expression orale et écrite,
- ◆ l'originalité de la présentation,
- ◆ le niveau de réflexion technique et économique mis en œuvre,
- ◆ le niveau des qualités organoleptiques des préparations culinaires réalisées,
- ◆ l'habileté dans le processus d'exécution en cuisine.

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant.

7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Sans objet.

TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A LA SECTION

« Restauration diététique »

Date d'approbation :

Date d'application obligatoire :

Date limite d'application :

Code régime 1 définitif	Code dom. form.	Intitulé régime 1 définitif	Code régime 1 provisoire	Code dom. form.	Intitulé régime 1 provisoire	Chiso	Code dom. form.	Intitulé régime 2	Niveau	Type form.	Nbre périodes
483100S20D1	401	Restauration diététique	NEANT		NEANT			NEANT			
483100U22D1		Epreuve intégrée de la section : Restauration diététique	NEANT		NEANT			NEANT			
483101U21D1		Technologie : restauration diététique	NEANT		NEANT			NEANT			
483102U21D1		Cuisine : restauration diététique	NEANT		NEANT			NEANT			
483103U21D1		Stage : restauration diététique	NEANT		NEANT			NEANT			

S E C T I O N
U F