

Code de l'unité de formation : (3)

411001 UME1

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Code U

11.1. Etudiant : 100 périodes

Z

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

11.2. Encadrement du stage :

<u>Classement du cours</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u> - par étudiant - par groupe d'étudiants (1) (2)
(2)	(2)	
PP	O	10

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
21/04/97 N. Vieille*

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

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

ldg

Date :

23 AVR. 1997

Signature :

M. COLLINE
NSP. COORD.

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

FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

Finalités générales

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

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

Finalités particulières

1. Mettre en oeuvre, dans la réalité d'une profession du secteur Horeca, les techniques et connaissances nécessaires à la réalisation, sous la tutelle et la responsabilité du maître de stage, des différentes tâches apprises au cours de la formation;
2. Développer des attitudes de soin, de précision, d'ordre, d'hygiène et de sécurité.

CAPACITES PREALABLES REQUISES

TRAVAUX PRATIQUES ET METHODES

Réaliser à l'école les différentes tâches demandées dans la profession.

Remarque

Le Conseil des études jugera du moment opportun pour débiter le stage en entreprise.

CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Pas de recommandation particulière.

PROGRAMME DU COURS

ETUDIANT

L'étudiant met en oeuvre certaines des capacités en salle ou en cuisine vues au cours de la formation selon la nature des travaux rencontrés dans l'entreprise et les directives du maître de stage.

CHARGÉ DE COURS

Le chargé de cours

- assure les premiers contacts avec l'entreprise,
- suit le travail de l'élève et vérifie que les capacités attendues sont bien mises en oeuvre dans l'entreprise,
- assure les contacts avec le maître de stage au sein de l'entreprise,
- établit l'évaluation continue du stage en collaboration avec le maître de stage et l'étudiant.

CAPACITES TERMINALES

La performance de l'étudiant sera jugée suffisante si, au sein d'une entreprise et sous la tutelle et la responsabilité du maître de stage, il est capable de réaliser dans le respect des règles de la profession les différentes tâches demandées.

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

- la disponibilité,
- la rapidité d'exécution des tâches,
- l'esprit d'équipe,
- la motivation,
- la prise d'initiative,
- la ponctualité.

CHARGE DE COURS

Enseignant ou expert dont la notoriété est reconnue dans l'activité du secteur Horeca concernée par le stage.
