

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1DOCUMENT 8 bisDOSSIER PEDAGOGIQUEUNITE DE FORMATION

1. La présente proposition émane du réseau (1)

- ☐ Communauté française
☐ Provincial et communal

- ☒ Libre: - confessionnel
 - non confessionnel

et se rapporte à l'établissement suivant:

dénomination : **COURS PROFESSIONNELS POUR ADULTES**

adresse complète : **Boulevard Tirou 167 - 6000 CHARLEROI**

n° de matricule : **5.082.054**

n° de téléphone : **071/30.22.17**

2. Intitulé de l'unité de formation :

Code : **411104411S1** (3)

UF4 Technologie et technique de salle

3. Finalités de la section : repris en annexe n°1 de 1 page (2)

4. Connaissances préalables requises : repris en annexe n°2 de 1 page (2)

5. Classement de l'unité de formation :

- ☒ (1) enseignement secondaire : transition (1) qualification (1)
 degré : inférieur (1) supérieur (1)

☐ Enseignement supérieur de type court:

catégorie :

☐ Enseignement supérieur de type long:

catégorie :

6. Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement :

Repris en annexe n°3 de 1 pages (2)

7. Programme de (des) cours :

Repris en annexe n°4 de 4 pages (2)

8. Fixation des capacités terminales :

Repris en annexe n°5 de 1 pages (2)

9. Profil du (des) chargés de cours :

Repris en annexe n°5 de 1 pages (2)

10. Horaire de l'unité de formation :

Horaire minimum

1. Dénomination des cours	Classement des cours (4)	Nombre de périodes (5)
- Technologie et technique de salle	C.T.	30
- Pratique et technique de salle	P.P.	30
2. Part d'autonomie		15
	Total des périodes	75

11. Date de proposition du P.O.: 29-04-1993

Transmis par le réseau

Le :

Signature du :

Chef d'établissement de la C.F. (1)

Représentant du P.O. subventionné

(1)

12. Observation du service d'inspection : (annexe éventuelle)

voir annexe

N. Valérie

Date : 19/01/94

Signature :

11. Décision : ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD (1)

Motivation de la décision :

OBSERVATIONS
RENCONTREES

- 4 FEV. 1994

Date :

Signature :

J. Meunier
J. Meunier
Administrateur Pédagogique

(4) soit CG, CS, CTPP, PP ou CPPM

(5) 1 période = 50 minutes

Finalité de l'unité de formation

1. Finalités générales de l'unité de formation.

Dans le respect de l'article 7 du Décret de la Communauté Française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation vise à :

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.

2. Finalités particulières de l'unité de formation.

Acquérir les notions théoriques et pratiques nécessaires pour le service en salle.

Connaissances préalables requises

1. Capacités

- Comprendre à la lecture un texte de niveau de fin d'étude d'enseignement de base (CEB).
- Exécuter des consignes orales simples.

2. Titre pouvant en tenir lieu:

être porteur du certificat d'enseignement de base ou son équivalent (CEB)

Recommandations particulières pour la constitution des groupes et des groupements

Les groupes seront constitués en tenant compte des exigences pédagogiques et de la dotation de périodes.

Technologie et technique de salle UF4 Annexe 4

ARTICLE DE LA MATIERE	SAVOIR	SAVOIR FAIRE
1. Connaissance, entretien, utilisation, avantages, inconvénients du matériel	L'élève devra connaître les points suivants : - l'argenterie - la verrerie : principales sortes de verres - la vaisselle : étude des différentes pièces - le linge : principales pièces et leur emploi - le mobilier de restaurant : dénomination et emploi - le matériel divers : dénomination et emploi	Chacun de ces points sera étudié en théorie. L'élève aura à sa disposition le matériel étudié pour apprendre à le reconnaître et à l'utiliser.
2. La brigade de restaurant Organisation du service, du commis	- l'élève sera capable de reconnaître la fonction de chaque membre de la brigade. - L'élève sera capable d'organiser son service de salle en tant que commis.	L'étude de la brigade sera vue d'une manière théorique.
3. Réception de la clientèle	- Comment accueillir le client avec amabilité, politesse, ...	Mise en scène de l'accueil du client au restaurant.
4. Les différents services	L'élève sera capable d'effectuer les différents services : - à la française - à l'anglaise - à la russe ou au guéridon - direct	Etude des différents services en théorie. Exercices pratiques répétitifs.
5. A. service de quelques plats spéciaux B. usage et service du rince-doigts	- L'élève connaîtra en théorie le service de quelques plats spéciaux (H - O, huîtres, ...) - Quand, pourquoi et comment placer un rince-doigts	Etude théorique des différents services, couverts, plats etc.

ARTICLE DE LA MATIERE	SAVOIR	SAVOIR FAIRE
6. Le service des vins.	- L'élève devra pouvoir présenter, déboucher et servir un vin blanc, rosé ou rouge.	Etude théorique et réalisation d'exercices pratiques.
7. Les bons de commande.	- connaissance des différents bons, leur rédaction et utilisation - Etude des cas particuliers. Les bons spéciaux. Temps nécessaire pour la préparation des plats à la carte.	Etude des différents bons de manière théorique suivie d'une simulation des cas pratiques - exercices répétitifs.
8. Les locaux et services annexes.	- L'élève devra connaître la disposition et les utilités des différents locaux. - Il devra connaître l'organisation des différents services.	Visite des différents locaux. Explication en théorie du fonctionnement des différents services annexes.
9. La mise en place au restaurant.	- L'élève sera capable de napper une table de restaurant. - L'élève devra dresser une table au restaurant en mise en place de base.	Explication théorique du travail. Démonstration pratique suivie d'exercices répétitifs.
10. Les différents règles de débarrassage.	- L'élève sera capable de débarrasser une table suivant les règles.	Explication des différents règles de débarrassage suivie d'exercices pratiques.
11. Les petits-déjeûners	- L'élève sera capable d'effectuer la mise en place et de servir le petit-déjeuner. - Il aura une connaissance générale des produits servis.	Etude théorique de la mise en place, du service, suivie d'une démonstration pratique

ARTICLE DE LA MATIERE	SAVOIR	SAVOIR FAIRE
12. Les découpes de fruits.	- L'élève pourra réaliser la découpe au restaurant de la pomme, la poire, l'orange et la banane. - L'élève devra connaître en théorie la méthode de préparation d'une salade de fruits frais.	Démonstration pratique suivie d'un exercice de découpe pour chacun des fruits.
13. L'accueil et la prise de commande.	- L'élève pourra présenter un carte et prendre une commande au restaurant. - Il devra pouvoir annoncer sa commande en cuisine.	Démonstration pratique suivie d'un exercice de simulation.
14. Le nappage et le pliage des serviettes.	- L'élève devra connaître les différentes manières de placer une nappe sur une table. - Il devra connaître quelques plisages de serviettes.	Démonstration pratique suivie d'exercices répétitifs
15. Les découpes au restaurant.	- L'élève sera capable d'effectuer une découpe simple de : poulets, rôti, poulet poché, l'entrecôte, la côte à l'os, ...	Démonstration pratique suivie d'exercices répétitifs
16. La rédaction et la présentation de la note de restaurant.	- L'élève devra connaître, en théorie, la manière de rédiger et de présenter une note au restaurant.	Etude théorique et présentation de différents exemples.
17. La cuisine de salle	- L'élève sera capable de réaliser la préparation de : - filet américain - sabayon et crêpes flambées - etc., ...	Démonstration pratique suivie d'un exercice.

ARTICULE DE LA MATIERE	SAVOIR	SAVOIR FAIRE
18. Les fromages.	- L'élève devra connaître la classification, la présentation et le service du fromage.	Etude théorique suivie d'un exemple de plateau de fromages.
19. Le dressage d'une table pour banquet.	- L'élève devra pouvoir dresser une table pour banquet suivant un modèle donné.	Démonstration pratique.
20. Etude de la carte et des menus au restaurant.	- L'élève sera capable d'élaborer une carte de restaurant. - Il devra connaître les principales appellations classiques. - Il pourra élaborer un menu en tenant compte des règles, circonstances, saisons, etc. ...	- Etude théorique des différentes règles à observer. - Mise à la disposition des élèves de quelques exemples types. - Exercices pratiques d'élaboration de cartes et de menus.

Fixation des capacités terminales

Au terme de l'unité, l'étudiant maîtrisera de manière satisfaisante:

- la connaissance du petit et gros matériel de salle,
- la mise en place du restaurant,
- l'élaboration des différents bons de commande,
- l'étude des différents services,
- les petites préparations de salle,
- le service des boissons.

Profil du chargé de cours

Enseignant.