

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE ET DE REGIME 1

DOCUMENT 8 BIS - DOSSIER PEDAGOGIQUE - UNITE DE FORMATION

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

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

2. Intitulé de l'unité de formation:

Pratique de salle renforcement.

Code: 411201U11E1

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

10. Horaire de l'unité de formation:

Horaire minimum

1. Dénomination des cours	Classement des cours <small>Code U</small>	Nombre de périodes
Travaux pratiques et méthode de travail	PPL	200
2. Part d'autonomie	π V	0
Total des périodes :		200

11. Date de la proposition du P.O.: 06 juin 1994 Transmis par le réseau le:

Signature du Chef d'établissement:

~~Le Directeur,
Pierre VERSCHEURE~~

12. Observations du service d'inspection (annexe éventuelle)

Avis favorable

Date: 01/07/94...

Signature,

J. Veillette

13. Décision: ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

Motivation de la décision

Date: 11 JUIL. 1994.

Signature,

J. MEUNIER
J. Meunier
ADMINISTRATEUR
PÉDAGOGIQUE

FINALITES

Finalités générales

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

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

Finalités particulières

A la fin de l'unité l'apprenant doit être capable, sous la responsabilité d'un chef de rang ou d'un employé de restaurant, d'assurer un service de salle simple dans un restaurant. Cette unité de formation permet d'assurer un complément pratique aux unités de bases de restauration-gastronomie, traiteur-organisateur de banquets, restauration de collectivité et restauration diététique.

CAPACITES PREALABLES REQUISES

Pour être admis comme élève régulier dans cette unité de formation, l'apprenant doit maîtriser les savoirs et savoir-faire suivants:

- lire et comprendre une recette;
- écrire, de manière très lisible et en respectant un modèle donné, les noms des plats, le prénom d'une personne...;
- effectuer des calculs sur base des 4 opérations fondamentales, des pourcentages et de la règle de trois pour adapter les proportions d'une recette donnée au nombre de convives;
- utiliser et convertir les unités de mesure courantes (poids, capacité, température);
- calculer les aires et volumes de formes géométriques simples.

L'apprenant est admis d'office s'il est porteur du Certificat d'études de bases, d'un titre équivalent ou supérieur délivré par un centre ou un organisme de formation reconnus.

**RECOMMANDATIONS PARTICULIERES POUR LA CONSTITUTION DES
GROUPES OU LE REGROUPEMENT**

Pas de recommandation particulière.

PROGRAMME

Travaux pratiques et méthodes de travail

Au cours de l'unité de formation, l'apprenant sera rendu capable de maîtriser les capacités suivantes:

- dresser correctement le restaurant,
- ranger les salles,
- réaliser les mises en place au menu, à la carte, en banquet,
- réaliser correctement un service à la française, à la russe et à l'anglaise,
- servir correctement les boissons courantes.

FIXATION DES CAPACITES TERMINALES

A l'issue de l'unité l'étudiant sera capable d'assurer un service de salle simple dans un restaurant, sans erreur fondamentale et dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène élémentaires.

PROFIL DU CHARGE DE COURS

Enseignant ou expert ayant les compétences d'employé de restaurant ou de chef de rang.