

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 général de l'Enseignement de
promotion sociale, de l'Enseignement
secondaire artistique à horaire réduit
et de l'Enseignement à distance

Direction de l'Enseignement de
promotion sociale

1080 Bruxelles , le 23 Sep 2011
Rue A. Lavallée, 1
02 / 690.87.31

Monsieur Roberto GALLUCCIO
Administrateur délégué
CPEONS

rue des Minimes 87-89
1000 BRUXELLES

Ref.: a) / Dossier pédagogique 4821

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1

----- Unité de formation : ALTERNANCE : COMPAGNON GASTRONOME - NIVEAU 1

Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE
 TRANSITION

Code Référence : 413307U21C1

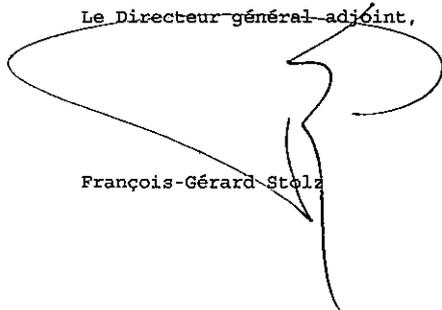
Domaine : 401 Hôtellerie-Alimentation: hôtellerie, boucherie, charcuteri

Monsieur l'Administrateur délégué,

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

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

Le Directeur général adjoint,



François-Gérard Stolz

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION
ALTERNANCE

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(2) : Roberto GALLUCCIO, Date et signature (2): 23/6/2011
Administrateur délégué



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

ALTERNANCE : compagnon retaurateur – niveau 1

CODE DEL'U.F. (3): <u>4133 07021C1</u>	DOMAINE DE FORMATION(4): 401
--	-------------------------------------

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

4. Capacités préalables requises : Sans objet (pas d'annexe n° 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 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"/>
Maritime	<input type="radio"/>	Maritime	<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 (2)
8.2. Chargé de cours

9. Capacités terminales : Sans objet (pas d'annexe n° 5)

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

(1) Cocher la mention utile
(2) A compléter
(3) Réserve à l'administration
(4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

Code de l'unité de formation : (3)	41 33 07 U 21 C 1	Code du domaine de formation : (4)	401
------------------------------------	-------------------	------------------------------------	-----

11. Horaire minimum de l'unité de formation :**Code U**

11.1. Etudiant : (2) 1.000 périodes

Z

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

11.2. Chargé de cours : encadrement :

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

COPIE CONFORME

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

ACCORD PROVISOIRE - PAS ~~ACCORD~~

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

François - Gérard STOLZ
Directeur général adjoint

Date : *le 09.11*

Signature: *[Signature]*

J. LEONARD
Inspecteur chargé de la
coordination du service
d'Inspection.

-
- (1) Biffer la mention inutile
 - (2) A compléter
 - (3) Réserve à l'administration
 - (4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection
 - (5) Soit CG,CS,CT,CTPP,PP ou CPPM
 - (6) Soit A,B,C,D,E,F,G,H,J,K,L,Q,R,S,T (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'administration)

« Alternance : compagnon restaurateur – niveau 1 ».

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 ayant terminé son cycle d'études en hôtellerie – restauration, de développer, par l'observation, le questionnement et l'analyse de sa pratique au sein d'équipes de professionnels, ses capacités à mobiliser les compétences théoriques, pratiques et méthodologiques acquises au cours de ses études.

Par cette immersion dans des lieux d'activité professionnelle reconnus pour leur excellence, par la co-intervention et l'échange de pratiques, il va s'approprier des savoirs, des savoir-faire, des savoir-être professionnels plus complexes et faire rapport de son expérience professionnelle.

Il va également développer des compétences relationnelles liées aux valeurs de partage et d'échange présentes dans le compagnonnage.

« Alternance : compagnon restaurateur – niveau 1 ».

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES.

2.1. Capacités.

- proposer un projet personnel écrit répondant aux consignes données ;

lors de la défense orale du projet personnel

- 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 ;

lors de la réalisation de l'épreuve pratique (cuisine et salle)

- 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. Titres pouvant en tenir lieu.

- ❖ Diplôme d'enseignement secondaire supérieur professionnel – « restaurateur ».
- ❖ Certificat d'enseignement secondaire supérieur d'enseignement technique de qualification – « hôtelier-restaurateur ».

« Alternance : compagnon restaurateur – niveau 1 ».

3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT.

Aucune recommandation particulière.

« Alternance : compagnon restaurateur – niveau 1 ».

4. PROGRAMME DE COURS.

1) Pour l'étudiant.

L'étudiant sera capable :

- de décrire les établissements de restauration fréquentés dans leurs caractéristiques géographique, organisationnelle, culturelle, professionnelle et gastronomique ;
- de prendre connaissance du mode de fonctionnement et des spécificités de chaque établissement ;
- de prendre part au travail de l'équipe, dans le ou les secteurs propres au(x)quel(s) il sera incorporé ;
- de décrire sa participation aux activités professionnelles de l'établissement en relation avec les objectifs fixés avec les maîtres de stage (*) et avec l'institution d'enseignement ;
- de prendre part à la dynamique de l'équipe professionnelle, dans toutes ses activités : réunions, évaluations, projets, activités journalières, ... ;
- de réaliser une analyse personnelle et critique des cultures d'entreprise rencontrées ;
- d'évaluer les apports techniques, pratiques et humains de ses différentes expériences d'immersion professionnelle ;
- de décrire l'évolution de ses compétences et l'influence de ces expériences sur son identité professionnelle ;
- de s'approprier une démarche de partage et d'échanges.

2) Pour le chargé de l'encadrement.

Le personnel d'encadrement a pour fonction :

- d'amener l'étudiant à établir des liens entre ses compétences de base et la description de ses observations sur le terrain ;
- de négocier avec les(s) établissement(s) de stage les termes du contrat de collaboration qui les lie ;
- de définir avec l'étudiant et les établissements de stage la philosophie de travail et d'apprentissage visée ;
- de définir la démarche attendue de l'étudiant et de le guider dans l'analyse de ses observations ;
- d'encadrer l'insertion de l'étudiant et d'évaluer ses apprentissages par rapport aux finalités définies ;
- de guider l'étudiant dans la définition des critères d'évaluation critique de ses apprentissages et dans l'élaboration de critères d'auto-évaluation pertinents.

(*) par maîtres de stage, on entend les professionnels qui accueillent et encadrent l'étudiant.

« Alternance : compagnon restaurateur – niveau 1 ».

5. CAPACITES TERMINALES.

Pour atteindre le seuil de réussite, en référence aux contenus de son niveau de formation, l'étudiant sera capable, au travers d'un ou plusieurs rapports d'activités oraux et/ou écrits, dans le respect des règles déontologiques et de l'usage correct de la langue française :

- de présenter ses compétences en termes de savoirs, savoir-faire, savoir-être (carte personnelle des compétences) ;
- de décrire les possibilités de transfert de ses compétences dans une situation professionnelle exemplative ;
- de présenter une approche personnelle et critique des cultures d'entreprises rencontrées notamment en relevant les différentes spécificités qui les caractérisent et les modes d'organisation qui en découlent ;
- de préciser les ressources mobilisées en vue de réaliser cette approche ;
- de réaliser un bilan des expériences vécues en équipe et l'influence de celles-ci sur l'évolution de sa pratique professionnelle ;
- de développer des attitudes d'ouverture visant à l'intégration dans un travail d'équipe.

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

- l'objectivité de la valorisation des compétences,
- la clarté dans l'élaboration de la carte personnelle de compétences,
- la précision de la présentation des cultures d'entreprise rencontrées,
- la qualité de l'utilisation des observations.

« Alternance : compagnon restaurateur – niveau 1 ».

6. CHARGE(S) DE COURS.

Le chargé de cours sera 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.