

Ministère de la Communauté française

1080 Bruxelles , le 23 Sep 2011

Administration générale de
l'Enseignement et de la Recherche
scientifique.

Rue A. Lavallée, 1
02 / 690.87.31

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

Monsieur Roberto GALLUCCIO
Administrateur délégué
CPEONS

Direction de l'Enseignement de
promotion sociale

rue des Minimes 87-89
1000 BRUXELLES

Ref.: a) / Dossier pédagogique 4822

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1

----- Unité de formation : ALTERNANCE : COMPAGNON GASTRONOME - NIVEAU 2

Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE

TRANSITION

Code Référence : 413308U21C1

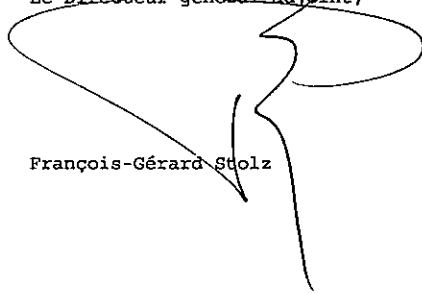
Domaine : 401 Hôtellerie-Alimentation: hôtellerie, boucherie, charcuteri

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.

Veuillez 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) Provincial et communal
- (1) Libre confessionnel
- (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 restaurateur - niveau 2

CODE DE L'U.F. (3) 41308021C1	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) Réservé à l'administration
 (4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

Code de l'unité de formation : (3) 41 33 08 U21 C1	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 D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

François - Gérard STOLZ
Directeur général adjoint

Date : 20.09.14

Signature :

- (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 2 ».

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, par une immersion dans des lieux d'activité professionnelle reconnus pour leur excellence, par la co-intervention et l'échange de pratiques, de s'approprier des savoirs, des savoir-faire, des savoir-être professionnels plus complexes, de faire rapport de son expérience professionnelle et de poser un regard critique sur les spécificités des cultures d'entreprise rencontrées.

Cette unité de formation permettra, en particulier, à l'étudiant, par l'intégration des acquis et leur adaptation à ses choix d'avenir professionnel, d'élaborer une création personnelle de synthèse. Par l'intégration des pratiques d'échanges et de partages, il pourra développer des savoirs devenir tels que le respect, la passion du perfectionnement, la solidarité.

« Alternance : compagnon restaurateur – niveau 2 ».

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES.

2.1 Capacité.

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 :

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

2.2 Titres pouvant en tenir lieu.

L'attestation de réussite de l'UF « Alternance : compagnon-restaurateur – niveau 1 ».

« Alternance : compagnon restaurateur – niveau 2 ».

3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT.

Aucune recommandation particulière.

« Alternance : compagnon restaurateur – niveau 2 ».

4. PROGRAMME DE COURS

1) Pour l'étudiant.

L'étudiant sera capable :

- de comparer les cultures d'entreprise rencontrées lors de ses stages ;
- de s'insérer dans les établissements de stage en prenant une part active dans toutes les activités professionnelles ;
- d'apporter une plus-value au travail de l'équipe par son regard constructif et créatif, enrichi des expériences antérieures ;
- de décrire les apprentissages réalisés en termes de compétences et les indicateurs d'évolution et de maturation de sa propre identité professionnelle ;
- de commenter l'évolution de ses compétences en matière d'adaptabilité, de créativité et d'acquisition d'autonomie ;
- de décrire son propre profil professionnel, ses points forts, ses points faibles et ses choix ;
- d'élaborer son projet de création en intégrant les compétences acquises, en mettant en valeur les traits principaux de sa propre identité professionnelle et en tenant compte des limites institutionnelles et organisationnelles ;
- de démontrer sa volonté de perfectionnement dans un cadre de partage, de respect et de solidarité.

2) Pour le chargé de cours.

Le personnel d'encadrement a pour fonction :

- d'amener l'étudiant à affiner son analyse comparative des établissements ;
- d'amener l'étudiant à élaborer ses critères d'auto-évaluation en relation avec les différents aspects de son évolution ;
- de guider l'étudiant dans la définition de son identité professionnelle ;
- de guider l'étudiant dans l'élaboration théorique de son projet de création et d'encadrer l'évolution de ce projet ;
- d'évaluer la démarche d'analyse et de synthèse, d'auto-évaluation et de définition personnelle de l'étudiant.

« Alternance : compagnon restaurateur – niveau 2 ».

5. CAPACITES TERMINALES.

Pour atteindre le seuil de réussite, en référence aux contenus de son niveau de formation, l'étudiant sera capable,

- de présenter ses compétences en termes de savoirs, savoir-faire, savoir-être (carte personnelle des compétences) ;
- de décrire comment il a intégré ses compétences dans des situations professionnelles exemplatives ;
- 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 réaliser une création gastronomique de manière autonome.

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 capacité à développer des attitudes d'ouverture visant à l'intégration dans un travail d'équipe,
- la qualité de l'utilisation des observations,
- l'originalité de la création.

« Alternance : compagnon restaurateur – niveau 2 ».

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.