

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis DOSSIER PEDAGOGIQUE UNITE DE FORMATION

Demande d'ouverture d'une unité de formation sur la base d'un dossier pédagogique / réseau n'ayant encore fait l'objet d'aucune approbation.

1. La présente demande émane du:

X (1) Pouvoir organisateur: PROVINCE DE LIEGE (2)

O (1) Directeur(-trice) de l'Institut pour la Communauté française (2) et se rapporte à l'établissement suivant:

dénomination (2) : I.P.E.P.S. Seraing Orientations Date et signature du représentant du P.O. subventionné: (1)(2)
Ens. général et économique 4/10/95
adresse complète (2): rue Colard Trouillet, 48 - 4100 Seraing
n° de matricule (2) : 452.6.293.041 Pour la Députation permanente,
n° de téléphone (2) 041/307.280 - 307.287

Handwritten signature: H. Carin, Chef de Service

2. Transmis en date du: (3) par le réseau:

O (1) Communauté française O (1) Libre - confessionnel
X (1) Provincial et communal O (1) non confessionnel

3. Intitulé de l'unité de formation:

Code:(4) 44 00 0 1 U A 1 X 1

AGENT DE SERVICE EN RESTAURATION DE COLLECTIVITES: FORMATION THEORIQUE (CONVENTION)

4. Finalités de l'unité de formation: Repris en annexe n° 1 de 1 page(s)(2)

5. Capacités préalables requises: Repris en annexe n° 2 de 1 page(s)(2)

6. Classement de l'unité de formation:

X (1) enseignement secondaire: transition(1) qualification (1)
degré: inférieur (1) supérieur (1)

O (1) Catégorie de l'enseignement supérieur de type court: 2)

O (1) Catégorie de l'enseignement supérieur de type long: (2)

7. Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement

Repris en annexe n° 3 de 1 page(s)(2)

8. Programme de(des cours)

Repris en annexe n° 4 de 3 page(s)(2)

9. Fixation des capacités terminales

Repris en annexe n° 5 de 1 page(s)(2)

10. Chargé(s) de cours

Repris en annexe n° 6 de 1 page(s)(2)

(1) Biffer les mentions inutiles
(2) A compléter
(3) A compléter par le Secrétaire permanent
(4) Réservé à l'administration

11. Horaire de l'unité de formation:

Code de l'unité de formation: (4) 440001V11X1

Horaire minimum:

1. Dénomination des cours(2)	classement	Code U(6)	nombre de périodes(7)
Technologie du matériel	CT	B	40
Technologie des matières	CT	B	50
Déontologie et hygiène professionnelle	CT	B	40
2. Part d'autonomie	XXXXXXXXXXXX	P	0
<i>Total des périodes</i>			130

v

12. Réserve au Service d'Inspection

a) Observations(s) du(des) Inspecteur(s) concerné(s) relatives au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)]:

voir annexe

22/10/95

N. Melicoff

b) Décision de l'Administrateur pédagogique relative au dossier pédagogique:

ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD(1)~~

En cas de décision négative, motivation de cette dernière:

OBSERVATIONS
RENCONTREES

Date:3.1.OCT. 1995

Signature

J. MEUNIER
J. Meunier
ADMINISTRATEUR
PÉDAGOGIQUE

(1) Biffer les mentions inutiles ou cocher
(2) A compléter
(4) Réserve à l'administration
(5) soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM
(6) soit A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, V
(7) 1 période = 50 minutes

AGENT DE SERVICE EN RESTAURATION DE COLLECTIVITES: FORMATION THEORIQUE
(CONVENTION)

FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

FINALITES GENERALES

Conformément à l'article 7 § 1er et 2ème du décret, l'unité de formation devra:

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.

FINALITES PARTICULIERES

L'unité de formation vise à permettre aux étudiantes d'acquérir les connaissances techniques liées à la fonction d'agent de service en restauration de collectivités et sur le plan des compétences comportementales de prendre conscience du contexte de la fonction et de s'y adapter.

AGENT DE SERVICE EN RESTAURATION DE COLLECTIVITES: FORMATION THEORIQUE
(CONVENTION)

CAPACITES PREALABLES REQUISES

CAPACITES

L'étudiant doit posséder les capacités préalables suivantes:

1.1. EN FRANCAIS

- * Lire et comprendre un message simple, lié à la vie quotidienne, plus précisément :
- * S'exprimer oralement et par écrit :
Produire des énoncés variés (informatifs, narratifs) au message simple mais clair

1.2. EN MATHEMATIQUE

L'élève doit être capable de :

- * Maîtriser le système du numération en base 10;
- * Opérer sur les nombres naturels entiers (addition, soustraction, multiplication et division)
- * Calculer les produits de deux nombres naturels inférieurs à 10;
- * Reconnaître et différencier les mesures de longueur, d'aire, de volume, de capacité.

TITRE (S) POUVANT EN TENIR LIEU

C.E.B.

CONDITIONS PARTICULIERES LIEES A LA CONVENTION AVEC LE PARTENAIRE

- disposer d'un certificat de bonne conduite, vie et moeurs,
- être apte médicalement
- être demandeur d'emploi.
- sont bénéficiaires du programme les personnes minimexées âgées de 21 à 35 ans.

**AGENT DE SERVICE EN RESTAURATION DE COLLECTIVITES: FORMATION THEORIQUE
(CONVENTION)**

RECOMMANDATIONS POUR LE DEDOUBLEMENT OU LE REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière

AGENT DE SERVICE EN RESTAURATION DE COLLECTIVITES: FORMATION THEORIQUE
(CONVENTION)

PROGRAMME DE L'UNITE DE FORMATION

En fin d'unité de formation, l'étudiant doit être capable

Technologie des matières

A partir de situations - problèmes,

D'APPLIQUER LES METHODES ET LES PRINCIPES REQUIS POUR L'EXERCICE DE LA PROFESSION D'AGENT DE SERVICE EN RESTAURATION DE COLLECTIVITES

et plus particulièrement

- **de reconnaître** les aliments de base utilisés au cours d'art culinaire;
- **de comprendre et définir** les principes nutritifs des aliments de base, en déterminant pour chaque principe nutritif :
 - les besoins journaliers de l'organisme
 - les troubles des excès et des carences.
 - les besoins particuliers en fonction de certaines catégories de consommateurs: enfants, adolescents, adultes, personnes âgées, etc..
 - les groupes alimentaires
- - **de définir** les règles essentielles pour une alimentation équilibrée, **en particulier**
 - déterminer l'apport calorifique des principes nutritifs;
 - utiliser correctement l'unité énergétique des aliments;
 - définir la ration journalière moyenne de l'adulte;
 - différencier la ration de la portion;
 - appliquer les normes scientifiques pour équilibrer l'alimentation
 - déterminer les différents types de rations en fonction de l'âge, du sexe, du travail, ... (enfants, adolescents, travailleur intellectuel, manuel, personnes âgées, etc..).
- - **d'expliquer** les régimes courants, c'est-à-dire:
 - énoncer les généralités d'un régime;
 - classer les types de régimes: Ex.: régimes contrôlés, régime d'exclusion, régime d'épargne;
 - énoncer les caractéristiques pour chaque type de régime;
 - choisir les aliments de remplacement.
 - comparer quelques produits diététiques commerciaux aux produits courants.
- - **d'expliquer globalement** l'interaction santé et nourriture :
 - distinguer les excès et les carences;
 - déterminer les incidences sur la santé des individus, des abus et des carences.
 - d'éviter les intoxications et les allergies.
- pour chaque produit de base , **d'interpréter** une fiche technique de fabrication.
 - comprendre et identifier les techniques de mesures
 - comprendre le vocabulaire utilisé par le fabricant
 - reconnaître les labels de qualité et les critères de fraîcheur du produit
 - repérer les modes d'utilisation
 - identifier les modes de conservation;

Technologie du matériel

- **d'expliquer les principes essentiels de l'organisation du travail dans une cuisine de collectivité :**
 - différencier les méthodes culinaires professionnelles des méthodes domestiques ;
 - comprendre les règles ergonomiques spécifiques au contexte de travail
 - prendre conscience de l'importance du travail en équipe dans l'optimisation du rendement
 - déterminer les règles logiques d'un travail individuel et/ou collectif bien organisé
- **différencier l'équipement mis à sa disposition (petit matériel, équipement de collectivité)**
 - différencier le petit outillage individuel de l'équipement collectif
 - classer le petit matériel de préparation en fonction de son utilisation.
 - comprendre les principes d'utilisation et de fonctionnement du gros outillage
 - et d'en préciser les règles de sécurité et d'hygiène ,
 1. de préparation: (éplucheuse, robot, coupe-frites, trancheuse, balance, cutter, ...);
 2. de cuisson: fourneau, sauteuse, douche, grille, salamandre, bain-marie, percolateur, friteuse, four, réchaud, ...);
 3. de conservation: l'armoire frigorifique, surgélateur, chambre froide;
 - d'expliquer d'une manière globale les principes d'aménagement d'une cuisine de collectivité ,
- **comprendre les règles essentielles de la décoration des tables et de l'aménagement d'une salle de restaurant**
 - différencier les éléments constitutifs de la vaisselle courante et spécifique
 - connaître les différentes techniques de mise en place des couverts, de la vaisselle, des verres, etc..
 - connaître les différentes techniques de nappages et de décoration de la table en fonction des circonstances;
 - reconnaître les techniques d'aménagement d'une salle espace service/ espace clientèle)
- **de comprendre les techniques d'organisation du service:**
 - connaître les règles essentielles de l'organisation de différents types de repas et les étapes à respecter (service simultané, consécutif)

Déontologie et hygiène professionnelle ¹

- Prendre conscience des devoirs et responsabilités envers soi-même, c'est-à-dire:
 - appliquer les règles de propreté et d'hygiène du corps, des vêtements;
 - respecter les règles morales: honnêteté, amabilité, respect de soi et d'autrui;
 - appliquer les qualités professionnelles: ponctualité, compétence, esprit d'observation, esprit d'organisation, sens des responsabilités, maîtrise de soi, ordre et propreté, économie, dextérité, esprit d'équipe, ...
 - respecter les règles sociales: tact, discrétion, sens social, sens de l'adaptation, ...
- Prendre conscience des devoirs et responsabilités envers l'équipe de travail, c'est-à-dire:
 - savoir comment et pourquoi obéir;
 - discriminer ce qui est bon et juste de ce qui ne l'est pas;
 - s'opposer avec tact si la cause est juste;
 - situer ses responsabilités dans le métier;
 - découvrir l'échelle hiérarchique;
 - se situer dans l'échelle hiérarchique;
 - adapter son comportement dans ses rapports avec les chefs hiérarchiques: économiste, directrice;
 - entretenir de bons rapports envers ses semblables;

¹ La liste des objectifs n'est pas limitative ni exhaustive. Faire prendre conscience signifie que quand l'objectif n'est pas atteint, l'étudiant doit être conscient de ses erreurs

- adapter son comportement dans ses rapport avec l'équipe de travail: personnel de cuisine, personnel de service.
- Prendre conscience de ses obligations professionnelles, c'est-à-dire:
 - communiquer avec le groupe de travail;
 - participer à un groupe de travail;
 - diriger un groupe de travail;
 - inculquer de bonnes relations entre les différents groupes de travail;
 - régler avec tact les conflits entre le personnel;
 - donner des informations concernant la collectivité;
 - adapter son comportement dans ses rapports avec les fournisseurs;
 - appliquer les règles de courtoisie dans des communications téléphoniques.
- Prendre conscience des devoirs et responsabilités envers les usagers ou hôtes de l'établissement:
 - appliquer les lois qui protègent les consommateurs, en tenant compte de leurs lacunes;
 - accueil les hôtes de l'établissement;
 - se maîtriser: pas d'impulsivité;
 - intervenir avec tact;
 - respecter la discrétion.
- Prendre conscience de l'importance de son rôle vis-à-vis de la clientèle :
 - reconnaître les attitudes qui favorisent le bon contact avec la clientèle
 - adapter sa manière d'être et de communiquer dans l'intérêt du service
 - définir les critères de qualité d'un service bien effectué
- Approcher les principes fondamentaux de la législation du travail, c'est-à-dire, comprendre à partir de situations vécues en classe ou en stage les comportements à adopter pour appliquer et faire appliquer ces principes
 - veiller à avoir un éclairage adéquat;
 - veiller à avoir une chaleur ambiante adéquate;
 - veiller à avoir une ventilation suffisante;
 - veiller à obtenir le bruit minimum;
 - appliquer les règles d'hygiène et de propreté des locaux et du matériel;
 - respecter l'ordre.

(R.G.P.T.): - vestiaire: installation sanitaire, réfectoire, propreté, désinfection, ...

- lutter contre les parasites;
- dératiser: services officiels de désinfection.
- respecter l'hygiène vestimentaire: rôle des vêtements et des chaussures de travail;
- appliquer les règles d'hygiène corporelle générale.
- se conformer aux exigences de la médecine du travail (ex.: santé des travailleurs, carnet sanitaire, contrôles médicaux, dépistage, protection.)
- prendre conscience de l'importance des accidents de travail;
- éliminer les causes d'accident;
- reconnaître et respecter les signaux de sécurité;
- lutter avec efficacité contre le feu;
- lutter avec efficacité contre les accidents électriques.
- déterminer les caractères des maladies professionnelles;
- distinguer les causes des maladies professionnelles;
- appliquer les règles de prévention des maladies professionnelles;
- déterminer les caractères des accidents de travail;
- appliquer les règles de prévention des accidents de travail;
- effectuer les démarches nécessaires en cas d'accident de travail;
- appliquer les prescriptions légales concernant l'utilisation du matériel et l'installation des appareils dans les établissements communautaires.
- appliquer les premiers soins en cas: d'asphyxie, des plaies, de brûlures, d'entorses, de fractures
- appliquer les techniques d'évacuation des locaux et d'appel des secours.

**AGENT DE SERVICE EN RESTAURATION DE COLLECTIVITES: FORMATION THEORIQUE
(CONVENTION)**

CAPACITES TERMINALES

A partir de problèmes courants et inhérents à la fonction ,
de manière autonome

CAPACITES

L'étudiant doit prouver qu'il possède les compétences suivantes:

- - expliquer l'importance de l'accueil de la clientèle et les règles essentielles à respecter;
- - définir les règles essentielles de l'art de la table, de l'aménagement efficace d'un salle de restaurant;
- - reconnaître et différencier le petit matériel, le gros outillage;
- - identifier les règles d'une alimentation équilibrée;
- - expliquer les règles d'hygiène à respecter en cuisine, en salle;
- - expliquer les règles essentielles d'hygiène professionnelle à respecter;

Le degré de maîtrise sera satisfaisant, si l'étudiant possède les compétences suivantes

- respect élémentaire de la législation du travail
- précision des explications données et clarté des exemples choisis
- respect des règles d'hygiène collective et individuelle
- adéquation des méthodes
- utilisation correcte des termes techniques

**AGENT DE SERVICE EN RESTAURATION DE COLLECTIVITES: FORMATION THEORIQUE
(CONVENTION)**

PROFIL DU (DES) CHARGES DE COURS

Un enseignant