

Finalités 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.

Cette unité de formation doit permettre à l'étudiant de préparer, servir et vendre différents sandwichs en tenant compte des règles d'hygiène en vigueur.

Capacités préalables requises

1. Capacités : l'étudiant sera capable de :

en français: -comprendre un message oral ou écrit,
-répéter fidèlement une information,
-participer à une discussion en utilisant un langage simple mais correct,
-donner une opinion sur un message reçu,
-prendre des notes en distinguant les points essentiels,
-rédiger un texte simple,
-demander et donner oralement ou par écrit une information, en utilisant des phrases claires, courtes, bien ponctuées.

en mathématique: -utiliser les quatre opérations sur des nombres entiers, des nombres négatifs, des nombres décimaux,
-résoudre des problèmes impliquant la règle de trois, le calcul des fractions ou la recherche d'un pourcentage,
-interpréter des données présentes dans un tableau,
-transformer des fractions en décimales,
-déterminer le périmètre, l'aire d'un carré, d'un rectangle d'un triangle.

2. Titre pouvant en tenir lieu :

Certificat d'enseignement de base (CEB) .

Constitution des groupes ou regroupement.

Pour le cours de pratique professionnelle: petite restauration: "sandwicherie",
il est recommandé de ne pas constituer de groupes de plus de 15 étudiants.

Programme des cours

1. Petite restauration « sandwicherie »

L'étudiant sera capable:

CONCERNANT LA RÉALISATION DES SANDWICHES DANS LE RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ:

➤ de décrire et de caractériser :

◆ différentes variétés de sandwiches :

- pain mie
- sandwiches
- pistolets
- baguettes
- ciabatta...

◆ différents composants tels que :

- les garnitures : tranches de fromage : doux, fort

tranches de jambon : cuit, cru, fumé

tranches de saucisson : salami, sec etc...

- les salades mayonnaise : américain

poulet

crabe, etc...

- les compositions variées :

- **verdures** : différentes espèces de salades vertes :

- laitue

- frisée

- chine...

selon saison et plus ou moins de variétés

- **crudités** : types de légumes râpés :

- carottes

- céleris rave

- fenouil

- oignon...

- **garnitures** : très variées selon le budget :

- œufs durs

- rondelles d'oignons crus

- grains de maïs

- poivrons crus,....

- ◆ les règles d'hygiène et de sécurité :
 - en décrivant les principales règles
 - d'hygiène personnelle se rapportant :
 - aux mains
 - aux cheveux
 - aux vêtements
 - d'hygiène se rapportant au petit matériel :
 - terrines
 - assiettes
 - dentelles, serviettes
 - papier d'emballage
 - tables et surfaces de travail
 - en décrivant les incidences que les manipulations d'aliments peuvent induire (concepts de propreté bactériologique);
 - en précisant les soins à apporter au matériel :
 - dans sa présentation
 - dans sa vérification (ébréchures éventuelles)
 - dans sa propreté

CONCERNANT LE COMPTOIR :

- de décrire la disposition et l'implantation théorique du local de travail
- de décrire l'agencement intérieur du comptoir

CONCERNANT LE CONTACT AVEC LA CLIENTÈLE ET LA VENTE DU PRODUIT :

- de décrire les principes de base caractéristiques à l'accueil du client et à la relation à établir et à maintenir avec lui, notamment suite à un problème.

2. Pratique professionnelle : « Petite restauration sandwicherie »

L'étudiant sera capable:

CONCERNANT LA RÉALISATION ET LE SERVICE DES SANDWICHES, EN RESPECTANT LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SECURITE :

- de préparer et présenter avec soin différentes variétés de sandwiches :
 - ◆ en utilisant différents pains :
 - pain mie
 - sandwiches
 - pistolets
 - baguettes
 - ciabatta...

- ◆ en utilisant différents composants tels que :
 - les garnitures : tranches de fromage : doux, fort
tranches de jambon : cuit, cru, fumé
tranches de saucisson : salami, sec etc...
 - les salades mayonnaise : américain
poulet
crabe, etc...
 - les compositions variées :
 - **verdures** : différentes espèces de salades vertes : - laitue
- frisée
- chine...
 - selon saison et plus ou moins de variétés
 - **crudités** : types de légumes râpés : - carottes
- céleris rave
- fenouil
- oignon...
 - **garnitures** : très variées selon le budget : - œufs durs
- rondelles d'oignons crus
- grains de maïs
- poivrons crus,....
- de les servir correctement au comptoir en utilisant :
 - une assiette
 - un emballage : - sachet
- papier
 - une serviette en papier : - sur assiette client
- dans sachet à emporter
- de respecter les règles d'hygiène et de sécurité :
 - ◆ en appliquant les principales règles
 - d'hygiène personnelle se rapportant : - aux mains
- aux cheveux
- aux vêtements
 - d'hygiène se rapportant au petit matériel : - terrines
- assiettes
- dentelles, serviettes
- papier d'emballage
- tables et surface de travail
 - ◆ en pratiquant l'hygiène dans les manipulations d'aliments et dans le travail (concepts de propreté bactériologique) et de mesurer les incidences que cela peut induire

- ◆ en mettant en application les soins à apporter au matériel :
 - dans sa présentation
 - dans sa vérification (ébréchures éventuelles)
 - dans sa propreté

CONCERNANT LE COMPTOIR :

- d'agencer l'intérieur du comptoir
- d'appliquer les règles d'entretien
 - des vitres et des plateaux
 - des caissons frigo réservés sous le comptoir
 - du moteur (poussières = obstruction des éléments du refroidisseur)

CONCERNANT LE CONTACT AVEC LA CLIENTÈLE ET LA VENTE DU PRODUIT :

- d'accueillir le client avec amabilité et politesse tant à l'arrivée qu'à la prise de commande et qu'au départ ;
- de gérer efficacement tout problème avec la clientèle.

Capacités terminales

Pour atteindre le seuil de réussite, l'apprenant sera capable de

- ◆ réaliser une variété de sandwiches suivant des données bien précises et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur ;
- ◆ décrire les éléments auxquels il convient d'être attentif dans le contact avec la clientèle.

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

- ◆ de la rapidité d'exécution
- ◆ du soin apporté à la décoration et à la présentation
- ◆ de la saveur de la préparation

Chargé de cours

Un enseignant