

COMMUNAUTE FRANCAISE
MINISTERE DE L'EDUCATION, DE LA RECHERCHE ET DE LA FORMATION
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

AIDE A LA VIE JOURNALIERE:
TACHES HOTELIERES ET DIETETIQUE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 814107U21D1 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>
--

Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 23 juillet 1997,
sur avis conforme de la Commission de concertation

AIDE A LA VIE JOURNALIERE: TACHES HOTELIERES ET DIETETIQUE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

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, 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

L'unité de formation vise à permettre à l'étudiant d'assurer la gestion et la maintenance d'un lieu de vie ainsi que d'accomplir les tâches hôtelières dans un contexte familial ou de collectivité en s'intégrant dans une équipe pluridisciplinaire.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

L'étudiant sera capable de :

- ◆ concevoir des repas types en référence à l'alimentation d'une personne saine en tenant compte de contraintes budgétaires;
- ◆ décrire quelques techniques d'entretien du linge et du domicile.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de unité de formation « CONNAISSANCES PREALABLES AU STAGE D'OBSERVATION D'AUXILIAIRE POLYVALENT(E) DES SERVICES A DOMICILE ET EN COLLECTIVITES ».

3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

3.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Nutrition - diététique	CT	B	40
Tâches hôtelières	CTPP	D	104
3.2. Part d'autonomie		P	36
Total des périodes			180

4. PROGRAMME

Afin d'atteindre la polyvalence, il est indispensable d'envisager les différentes approches professionnelles : services à domicile et en collectivités.

4.1. Nutrition - diététique

L'étudiant sera capable :

- ♦ d'identifier les règles d'hygiène alimentaire;
- ♦ de décrire les besoins nutritionnels de la personne saine;
- ♦ de caractériser les groupes alimentaires, les modes de cuisson et de conservation des aliments;
- ♦ de caractériser les principaux régimes alimentaires;
- ♦ de réaliser une bonne gestion
 - ♦ des achats par la lecture et l'analyse correcte de l'étiquetage des produits, dans le respect des contraintes budgétaires et avec le souci d'un équilibre nutritionnel;
 - ♦ des provisions.

4.2. Tâches hôtelières

Dans le souci d'un équilibre budgétaire et du respect de l'environnement, en tenant compte des règles

- ♦ d'hygiène;
- ♦ de sécurité;
- ♦ d'ergonomie;
- ♦ d'organisation du travail;

l'étudiant sera capable:

- ♦ d'établir un budget en fonction notamment des besoins et des ressources;
- ♦ d'utiliser les principaux documents et formulaires de paiement;

- ◆ d'adopter le comportement d'un consommateur averti;
- ◆ d'identifier et de caractériser les matières et produits, en vue de leur utilisation adéquate;
- ◆ d'identifier et de caractériser l'outillage et le matériel en vue de leur utilisation adéquate, de leur entretien:
 - ◆ en s'assurant de leur bon fonctionnement;
 - ◆ en effectuant les démarches opportunes en cas de panne;
- ◆ d'assurer la maintenance des locaux et du linge par la mise en oeuvre des techniques adéquates;
- ◆ de préparer des repas équilibrés
 - ◆ répondant aux besoins de l'individu;
 - ◆ en appliquant les règles nutritionnelles, diététiques et hygiéniques;
 - ◆ en adaptant des recettes de publications courantes;
 - ◆ en les présentant agréablement et soigneusement;
- ◆ de se soucier d'adapter l'environnement immédiat au confort de la personnes aidée.

5. CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant prouvera qu'il est capable:

- ◆ de préparer et de servir des repas appropriés à des publics différents dans le respect:
 - ◆ des principes nutritionnels;
 - ◆ des règles de sécurité et d'hygiène domestique et alimentaire;
 - ◆ des principes d'ordre et d'organisation;
 - ◆ des contraintes budgétaires;
- ◆ d'énumérer et d'appliquer les techniques spécifiques à l'entretien des locaux et du linge ainsi que les principes d'organisation qui s'y rapportent.

Pour déterminer le degré de maîtrise, il sera tenu compte:

- ◆ de l'efficacité dans l'organisation du travail;
- ◆ de la qualité dans la réalisation des tâches.

6. CHARGE(S) DE COURS

Le chargé de cours sera un enseignant.

7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Pour le cours de « Tâches hôtelières », il est souhaitable de ne pas dépasser deux étudiants par poste de travail; par poste de travail, il faut entendre le dispositif prévu pour effectuer une tâche précise.

Pour le cours de « Nutrition - diététique », il est souhaitable de ne pas dépasser vingt personnes par groupe.