**MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE**

**ADMINISTRATION GENERALE DE L’ENSEIGNEMENT**

**ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE**

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

**UNITE D’ENSEIGNEMENT**

**DECOUVERTE DES METIERS DE LA RESTAURATION**

**ENSEIGNEMENT** **SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION**

|  |
| --- |
| CODE : 452201U11D1 |
| **CODE DU DOMAINE DE FORMATION :401** |
| **DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX** |

**Approbation du Gouvernement de la Communauté française du**

**sur avis conforme du Conseil général**

|  |
| --- |
| DECOUVERTE DES METIERS DE LA RESTAURATIONENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION |

**1. FINALITES DE L’UNITE D’ENSEIGNEMENT**

**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 d’enseignement 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 d'enseignement vise à permettre à l'étudiant d'approcher la réalité des métiers de la restauration, principalement les métiers de la cuisine et ceux de la salle.

**2. CAPACITES PREALABLES REQUISES**

**2.1. Capacités**

**En pratique de la langue française,**

*face à des situations courantes de communication,*

* répondre oralement ou par écrit à des questions sollicitant des informations explicites en s’exprimant d’une manière compréhensible ;
* se présenter et donner ses coordonnées ;
* expliquer sa motivation pour la formation ;
* lire et décoder des consignes simples de sécurité.

**En mathématiques,**

* utiliser les quatre opérations fondamentales ;
* opérer sur des nombres naturels et décimaux.

**2.2. Titre pouvant en tenir lieu**

Certificat d’études de base (*C.E.B*.)

**3. ACQUIS D’APPRENTISSAGE**

**Pour atteindre le seuil de réussite, l’étudiant sera capable**

* d’exprimer par écrit en quoi ses atouts et ses limites sont compatibles avec les exigences des métiers de la restauration.

**Pour déterminer le degré de maîtrise**, il sera tenu compte des critères suivants :

* la qualité de son analyse et de l’argumentation,
* la clarté avec laquelle l’étudiant s’exprime.

**4. PROGRAMME**

L’étudiant sera capable :

*au travers d’activités élémentaires de restauration et de l’observation de situations de métiers, sur base de situations professionnelles exemplatives apportées par le chargé de cours,*

* d’identifier les principales tâches relatives aux métiers de la salle et de la cuisine ;
* de déterminer les qualités professionnelles requises ;
* d’identifier les contraintes exigées par l’exercice de la profession (horaires de travail,…) ;
* d’identifier les aspects positifs liés à la profession;
* d’identifier l’organisation et les exigences de la formation ;
* de déterminer ses atouts, ses potentialités et ses limites ;
* d’identifier les aspects professionnels qui l’attirent ou le gênent éventuellement.

**5. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT**

Pas de recommandation particulière.

**6. CHARGE(S) DE COURS**

Un enseignant ou un expert.

L’expert devra justifier de compétences particulières issues d’une expérience professionnelle actualisée en relation avec la charge de cours qui lui est attribuée.

**7. HORAIRE MINIMUM DE L’UNITE D’ENSEIGNEMENT**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **7.1. Dénomination des cours** | **Classement** | **Code U** | **Nombre de périodes** |
| Découverte des métiers de la restauration | CT | B | 20 |
| **7.2. Part d’autonomie** |  | 4 |
| **Total des périodes** |  | **24** |