**MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE**

**ADMINISTRATION GENERALE DE L’ENSEIGNEMENT**

**ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE**

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

**UNITE D’ENSEIGNEMENT**

**EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :**

**CUISINIER(E) TRAVAILLANT SEUL(E)**

**ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE QUALIFICATIO**

|  |
| --- |
| **CODE : 452500U22D1** |
| **CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401** |
| **DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX** |

**Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 20 juillet 2022,**

**sur avis conforme du Conseil général**

|  |
| --- |
| **EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :**  **CUISINIER(E) TRAVAILLANT SEUL(E)**  **ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE QUALIFICATION** |

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

L’unité d’enseignement vise à permettre à l’étudiant de prouver qu’il a intégré l’ensemble des acquis d’apprentissage de chacune des unités d’enseignement déterminantes composant la section « cuisinier(e) travaillant seul(e)»

1. **CAPACITES PREALABLES REQUISES**

Sans objet.

1. **ACQUIS D’APPRENTISSAGE**

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

*mis en situation de préparations culinaires comprenant les différentes étapes des travaux à exécuter et le descriptif des méthodes de travail au sein d’une brigade,*

*en préparant et rangeant son poste de travail et le matériel utilisé*

*en se conformant aux règles d’hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques d’hygiène dans l’HoReCa,*

*en disposant de l’autonomie d’exécution,*

*en développant des compétences de communication.*

*en respectant les règles de sécurité,*

*en respectant le temps imparti,*

* d’analyser la situation qui lui est proposée ;
* de relever les difficultés pouvant se présenter, de proposer d’éventuelles remédiations ;
* de réaliser dans le respect des consignes données, les préparations demandées ayant des qualités organoleptiques suffisantes ;
* de justifier les techniques ;
* d’utiliser un vocabulaire technique correct dans ses interventions orales.

**Pour la détermination du degré de maîtrise**, il sera tenu compte des critères suivants :

* le niveau des qualités organoleptiques des préparations culinaires réalisées,
* le sens de l’organisation,
* l’habileté dans le processus d’exécution,
* la rapidité et la précision des gestes professionnels,
* la précision et la clarté de l’expression,
* le degré d'autonomie atteint.

1. **PROGRAMME**
   1. **Programme pour l’étudiant**

L’étudiant sera capable :

*mis en situation de préparations culinaires comprenant les différentes étapes des travaux à exécuter et le descriptif des méthodes de travail au sein d’une brigade,*

*en préparant et rangeant son poste de travail et le matériel utilisé*

*en se conformant aux règles d’hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques d’hygiène dans l’HoReCa,*

*en disposant de l’autonomie d’exécution,*

*en développant des compétences de communication.*

*en respectant les règles de sécurité,*

*en respectant le temps imparti,*

* d’effectuer la réception et l’entreposage des marchandises, les mises en place, les cuissons, l’envoi d’un menu simple, la remise en ordre ;
* d’effectuer les mises en place, les cuissons, l’envoi d’un menu élaboré, la remise en ordre ;
* d’effectuer les mises en place, les cuissons et le service d’une carte complexe en incluant le travail des manœuvres et commis (choix d’entrées, de potages, de plats, de desserts) ;
* de gérer la partie administrative de la cuisine.
  1. **Programme pour le personnel chargé de l’encadrement**

Le chargé de cours veillera :

* à communiquer d'une manière détaillée aux étudiants le contenu et l’organisation de l’épreuve intégrée, les exigences qualitatives et les critères d’évaluation du Conseil des études élargi ;
* à encadrer les étudiants dans leurs travaux de préparation en organisant des séances collectives ;
* à organiser le bon déroulement de l’épreuve.

1. **CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT**

Sans objet.

1. **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.

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

Code U

* 1. **Etudiant :** 20 périodes Z
  2. **Encadrement de l’épreuve intégrée**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dénomination des cours** | Classement | Code U | Nombre de périodes par groupe d’étudiants |
| Préparation collective de l’épreuve intégrée de la section : « Cuisinier(e) travaillant seul(e)» | CT | I | 4 |
| Epreuve intégrée de la section : « Cuisinier(e) travaillant seul(e)» | PP | O | 6 |
| **Total des périodes** |  |  | 10 |