

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1

DOSSIER PEDAGOGIQUE

SECTION

RESTAURATEUR

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR

CODE : 45 21 00 S20 D1

DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX

**Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 29 octobre 2007
sur avis conforme de la Commission de concertation**

RESTAURATEUR

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR

1. FINALITES DE LA SECTION

1.1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991, cette section doit :

- ◆ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale et culturelle ;
- ◆ 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

La section vise à permettre à l'étudiant *en cuisine et en salle* :

- ◆ d'œuvrer de manière autonome ;
- ◆ de coordonner une brigade et de la superviser ;
- ◆ de contrôler le déroulement de la fabrication et de la présentation des produits ;
- ◆ de respecter l'environnement, les règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et de législation professionnelles ;
- ◆ de s'adapter aux évolutions de la profession ;
- ◆ d'apprécier les qualités organoleptiques des produits.

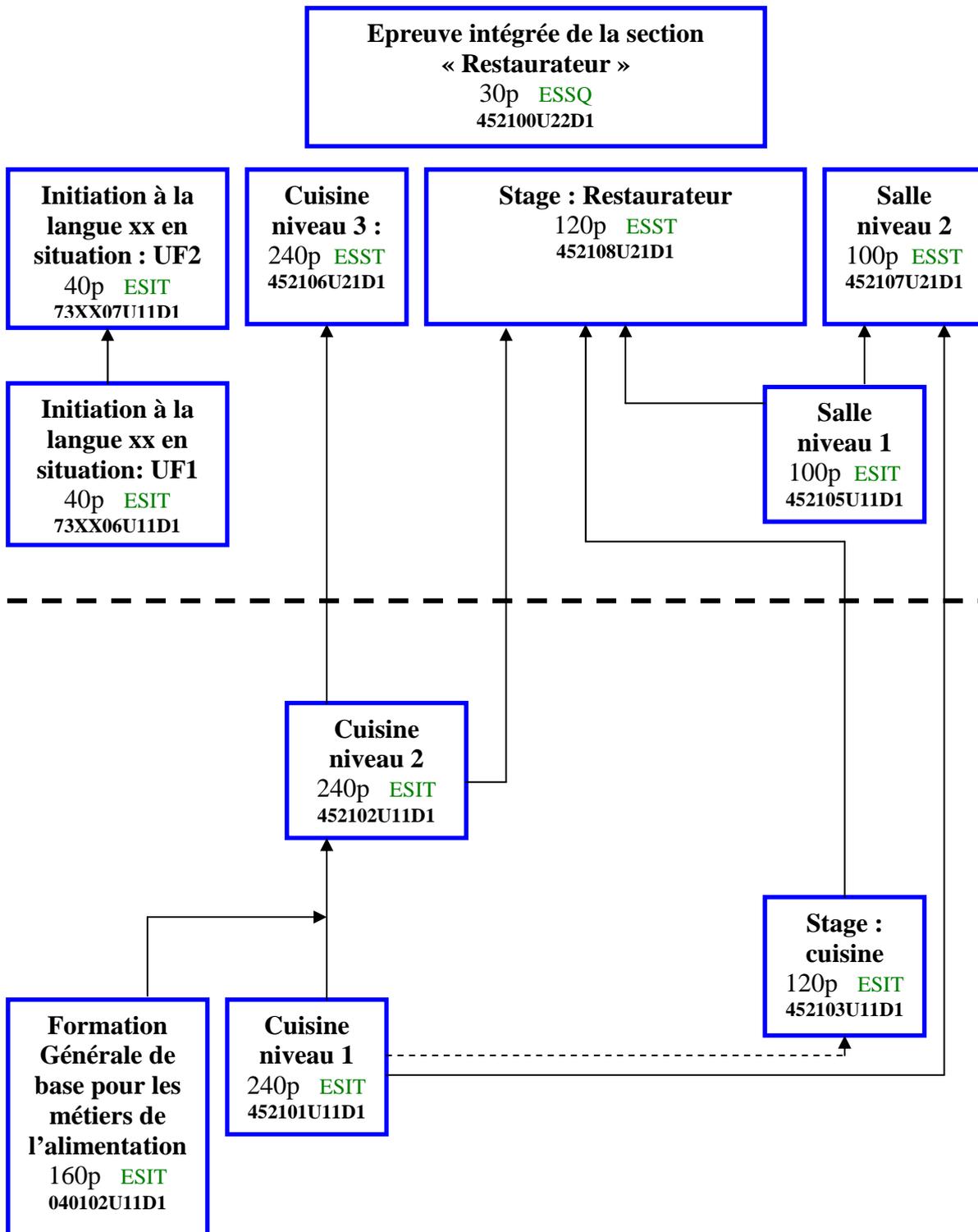
Le restaurateur est une personne de communication capable d'échanger des informations à caractère technique.

2. UNITES DE FORMATION CONSTITUTIVES DE LA SECTION

| <u>Intitulés</u> | <u>Classement des U.F.</u> | <u>Code des U.F.</u> | <u>Code du domaine de formation</u> | <u>Unités déterminantes</u> | <u>Nombre de périodes</u> |
|---|----------------------------|----------------------|-------------------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| Formation générale de base pour les métiers de l'alimentation | ESIT | 040102U11D1 | 001 | | 160 |
| Initiation à la langue néerlandaise en situation-UF1 | ESIT | 730106U11D1 | 705 | | 40 |
| Initiation à la langue néerlandaise en situation-UF2 | ESIT | 730107U11D1 | 705 | X | 40 |
| ou | | | | | |
| Initiation à la langue anglaise en situation-UF1 | ESIT | 730206U11D1 | 705 | | 40 |
| Initiation à la langue anglaise en situation-UF2 | ESIT | 730207U11D1 | 705 | X | 40 |
| ou | | | | | |
| Initiation à la langue allemande en situation-UF1 | ESIT | 730306U11D1 | 705 | | 40 |
| Initiation à la langue allemande en situation-UF2 | ESIT | 730307U11D1 | 705 | X | 40 |
| Cuisine : niveau 1 | ESIT | 452101U11D1 | 401 | | 240 |
| Cuisine : niveau 2 | ESIT | 452102U11D1 | 401 | | 240 |
| Cuisine : niveau 3 | ESST | 452106U21D1 | 401 | X | 240 |
| Salle : niveau 1 | ESIT | 452105U11D1 | 401 | | 100 |
| Salle : niveau 2 | ESST | 452107U21D1 | 401 | X | 100 |
| Stage : cuisine | ESIT | 452103U11D1 | 401 | | 120/20 |
| Stage : restaurateur | ESST | 452108U21D1 | 401 | | 120/20 |
| Epreuve intégrée de la section : restaurateur | ESSQ | 452100U22D1 | 401 | | 30/30 |

| | |
|--|------|
| TOTAL DES PERIODES DE LA SECTION | |
| A) nombre de périodes suivies par l'étudiant | 1430 |
| B) nombre de périodes professeur | 1230 |

3. TABLEAU DE CAPITALISATION



4. TITRE DELIVRE A L'ISSUE DE LA SECTION

Certificat de qualification "Restaurateur" de l'enseignement secondaire supérieur de promotion sociale correspondant au "Certificat de qualification délivré à l'issue d'une 6^e année professionnelle de qualification: secteur hôtellerie - alimentation"

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1

CONSEIL SUPERIEUR DE L'ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

Profil professionnel

RESTAURATEUR *

Enseignement secondaire supérieur

Approuvé par le Conseil supérieur de l'Enseignement de Promotion sociale le 23 octobre 2003.

RESTAURATEUR *

I - CHAMP D'ACTIVITE

Le restaurateur travaille de façon autonome, organise et réalise des actes professionnels tant en salle qu'en cuisine pour le service et la préparation de repas accompagnés de boissons. Il coordonne, organise une équipe de travail et supervise les tâches exécutées. Il tient compte de l'évolution des techniques, du marché (produits et clientèle) et des réglementations en vigueur.

Il apprécie les qualités organoleptiques des produits liés à la profession.

II - TÂCHES

Grâce à sa maîtrise des connaissances professionnelles et en tenant compte des réglementations en vigueur, notamment en matière de prévention des accidents, de sécurité au travail, d'hygiène, de respect de l'environnement et de l'évolution du secteur, il exécute, seul ou en équipe, les tâches suivantes :

- ◆ organiser les opérations de réception, de contrôle et de stockage des matières premières, des produits et des boissons ;
- ◆ aménager et préparer les postes de travail, répartir les différentes tâches, les organiser et les contrôler ;
- ◆ adapter des fiches techniques ;
- ◆ réaliser un éventail de préparations du secteur de la restauration ;
- ◆ contrôler le déroulement de la fabrication et de la présentation des produits ;
- ◆ réaliser, organiser et superviser l'accueil et le service ;
- ◆ aménager la salle et dresser les tables du restaurant ;
- ◆ composer des cartes de mets et de vins ;
- ◆ appliquer des techniques de stockage et de conditionnement des préparations ;
- ◆ assurer la maintenance ainsi que le nettoyage des locaux, des équipements et du matériel.

III - DEBOUCHES

- ◆ Restaurants classiques,
- ◆ restaurants d'entreprises,
- ◆ ...

** le masculin est utilisé à titre épique*