

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

**EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :
COMMIS DE CUISINE**

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE QUALIFICATION

<p>CODE : 45 21 00 U 12 D 1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>

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

EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION : COMMIS DE CUISINE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE QUALIFICATION

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 organisant l'Enseignement de promotion sociale, 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

Cette unité de formation vise à vérifier si le futur commis de cuisine est capable d'intégrer des pratiques et des savoirs technologiques dans une perspective d'insertion professionnelle.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

Sans objet.

3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

Code U

3.1. Etudiant : 20 périodes

Z

3.2. 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 : commis de cuisine	CT	I	14
Epreuve intégrée de la section : commis de cuisine	PP	O	6
Total des périodes			20

4. PROGRAMME

4.1. Programme pour les étudiants

4.1.1. Pour la préparation de l'épreuve intégrée, l'étudiant est tenu :

de participer aux séances collectives, d'une manière efficace, en posant les questions nécessaires à la bonne compréhension des consignes relatives à l'organisation de l'épreuve ;

4.1.2. Pour l'épreuve intégrée proprement dite :

mis en situation de préparations culinaires comprenant les différentes étapes des travaux à exécuter et le descriptif des méthodes de travail,
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 respectant les règles de sécurité,

l'étudiant sera capable :

- ◆ d'analyser correctement la situation qui lui est proposée ;
- ◆ d'établir une liste des précautions à prendre en matière de sécurité et d'hygiène professionnelles pour la réalisation et la conservation de préparations culinaires ;
- ◆ de réaliser les préparations demandées dans le respect des consignes données ;
- ◆ de justifier les techniques employées.

4.2. 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.

5. CAPACITES TERMINALES

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 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 respectant les règles de sécurité,

- ◆ 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 employées et de les étayer à partir d'exemples pratiques concrets rencontrés au cours des stages ;
- ◆ 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.

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant.

7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Sans objet.