

**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 :  
RESTAURATEUR**

**ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE QUALIFICATION**

<p><b>CODE : 45 21 00 U 22 D 1</b> <b>CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401</b> <b>DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</b></p>
---

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

<p style="text-align: center;"><b>EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :</b> <b>RESTAURATEUR</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE QUALIFICATION</b></p>
---

## **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**

A travers une épreuve, le futur restaurateur démontrera sa capacité à mobiliser des comportements professionnels :

- ◆ le souci de la qualité des produits,
- ◆ le sens de l'organisation et de planification des travaux,
- ◆ la recherche et l'exploitation d'informations professionnelles dans des documents de référence ou auprès d'organisations professionnelles et / ou économiques ;
- ◆ l'intégration des connaissances, des techniques, des démarches méthodologiques spécifiques à l'exercice de la profession ;
- ◆ la mise en œuvre d'une activité pratique ;
- ◆ la capacité à évaluer une situation professionnelle, à l'analyser et à communiquer son point de vue (approche critique et autonome).

## **2. CAPACITES PREALABLES REQUISES**

Sans objet.

## **3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION**

**3.1. Etudiant :** 30 périodes

Code U  
Z

### 3.2. Encadrement de l'épreuve intégrée

Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes par groupe d'étudiants
Préparation de l'épreuve intégrée de la section : restaurateur	CT	I	10
Epreuve intégrée de la section : restaurateur	PP	O	20
<b>Total des périodes</b>			30

## 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 organisées ;
- ◆ de s'informer sur les modes d'organisation de l'épreuve ;
- ◆ de rechercher et d'exploiter les informations nécessaires à la réalisation d'un projet personnalisé d'organisation d'un menu ;
- ◆ de concevoir un projet qui sera avalisé par le personnel chargé de l'encadrement et qui comprendra au moins :
  - ◆ l'implantation d'une cuisine et d'une salle de restaurant tenant compte de la marche en avant ;
  - ◆ la carcasse d'une salle de restaurant,
  - ◆ l'élaboration d'un menu (budget, thème,...) comprenant au moins une entrée, un plat et un dessert,
  - ◆ un accord mets et vins sur fiche,
  - ◆ les commandes avec prix de revient des marchandises,
  - ◆ la mise en place chronologique minutée du travail,
  - ◆ le descriptif du matériel nécessaire (cuisine, salle et décoration) ;
- ◆ de rédiger le projet avalisé en tenant compte des consignes données.

#### 4.1.2. Pour l'épreuve intégrée proprement dite,

l'étudiant sera capable :

- ◆ de présenter et de défendre oralement son projet ;  
*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,*  
*de manière autonome,*
- ◆ d'assurer, au travers d'une épreuve pratique, la production d'un menu comprenant une partie en cuisine et une partie en salle (mise en place, production, service et remise en ordre) ;

*pour ce qui concerne les compétences en langue étrangère :*

- ◆ de converser avec le client en utilisant des fonctions langagières simples et adaptées au domaine de la restauration.

## **4.2. Programme pour le personnel chargé de l'encadrement**

### **4.2.1. Pour la préparation l'épreuve intégrée,**

le chargé de cours veillera à communiquer, d'une manière explicite aux étudiants, les exigences qualitatives de l'épreuve intégrée et les critères d'évaluation.

Il organisera des séances de préparation à l'épreuve intégrée afin de donner à chacun les meilleures chances de réussite.

Il conseillera et guidera l'étudiant dans l'élaboration de son projet et encouragera la réflexion critique.

### **4.2.2. Pour l'épreuve intégrée proprement dite,**

le chargé de cours :

- ◆ participera à l'organisation de l'épreuve ;
- ◆ favorisera la collaboration entre les membres du Conseil des études élargi pour évaluer objectivement les étudiants.

## **5. CAPACITES TERMINALES**

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

- ◆ de proposer un projet personnel écrit répondant aux consignes données ;

*lors de la défense orale du projet personnel*

- ◆ de prendre des initiatives ;
- ◆ de se référer aux bonnes pratiques de la cuisine et de la salle pour justifier ses choix techniques ;
- ◆ de démontrer son souci de proposer des produits de qualité à la clientèle ;
- ◆ de communiquer aisément sur ses pratiques (utilisation des termes techniques appropriés) ;
- ◆ d'assurer un échange minimal thématique dans une autre langue ;
- ◆ de démontrer, à travers son argumentation, sa capacité à :
  - ◆ mener une réflexion technique et professionnelle ;
  - ◆ mobiliser son sens organisationnel ;
  - ◆ établir des relations entre des savoirs théoriques et pratiques ;
  - ◆ utiliser correctement un ensemble de documents de référence ;
  - ◆ prendre des décisions tenant compte de la législation régissant l'exercice de la profession.

*lors de la réalisation de l'épreuve pratique (cuisine et salle),*

- ◆ de réaliser dans le respect des consignes données et de manière autonome, les préparations demandées ayant des qualités organoleptiques satisfaisantes ;
- ◆ de prendre en charge la clientèle depuis son arrivée jusqu'à son départ.

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

- ◆ la précision et la clarté dans l'expression orale et écrite,
- ◆ l'harmonie du menu et l'originalité de la présentation,
- ◆ le niveau de réflexion technique et économique mise en œuvre :
  - ◆ approche réaliste des pratiques professionnelles,
  - ◆ prise en compte des problèmes de performance, de sécurité et d'hygiène,
  - ◆ prise en compte de l'évolution des technologies nouvelles dans la pratique du métier,
- ◆ le niveau des qualités organoleptiques des préparations culinaires réalisées,
- ◆ l'habileté dans le processus d'exécution en cuisine et en salle.

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

Un enseignant.

## **7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT**

Sans objet.