

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
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.

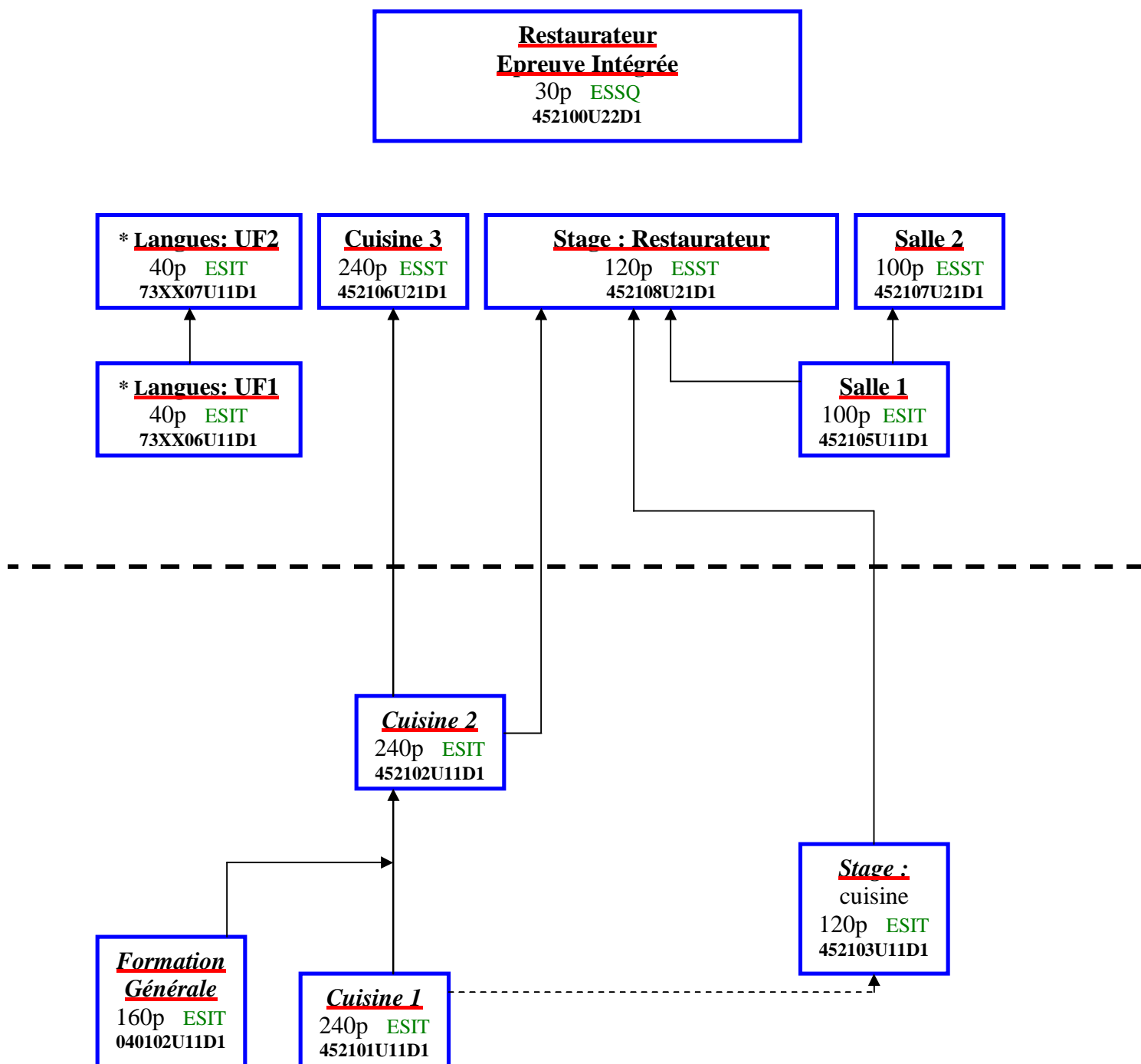
Il est une personne de communication capable d'échanger des informations à caractère technique.

2. UNITES DE FORMATION CONSTITUTIVES DE LA SECTION

<u>Intitulés</u>	<u>Classement des U.F.</u>	<u>Code des U.F.</u>	Code du domaine de formation	<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 en situation UF1	ESIT	73XX06U11D1	705		40
Initiation à la langue en situation UF2	ESIT	73XX07U11D1	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



* Initiation à la langue « XX » en situation : - UF1
- UF2

}
XX au choix de l'établissement

4. TITRE DELIVRE A L'ISSUE DE LA SECTION

Certificat de qualification de « Restaurateur », spécifique à l'enseignement secondaire supérieur de promotion sociale.

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 :

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

III - DEBOUCHES

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

** le masculin est utilisé à titre épique*