



Règlement d'Ordre Intérieur

Épreuve intégrée : dossier n° 452100U22D1

de la section **Restaurateur**

2024-2025

Sommaire

1	Définition	3
1.1	Préalable	3
1.2	Les capacités terminales de l'épreuve intégrée	3
2	Déroulement de l'épreuve intégrée	3
2.1	Travail écrit et défense orale	4
2.1.1	Consignes générales du travail écrit	4
2.1.2	Consignes sur la partie écrite en Cuisine	4
2.1.3	Consignes sur la partie écrite en Salle	5
2.2	Epreuve de langue	6
2.3	Epreuve pratique de Cuisine	6
2.4	Epreuve pratique de Salle	6
3	Echéancier	7
3.1	Les séances collectives	7
3.2	Précisions sur la seconde session	9
4	Restaurateur FAQ-EI – CEFOR	10
4.1	Quand puis-je m'inscrire ?	10
4.2	Dois-je participer aux séances collectives et individuelles de préparation à l'EI ?	10
4.3	Comment puis-je me remettre dans « le bain » ?	10
4.4	Puis-je conserver le même thème de TFE d'une année sur l'autre ?	10
4.5	Je n'ai pas pu déposer mon TFE dans les délais, puis-je présenter les autres activités de l'EI ?	10
4.6	Je n'ai pas été suffisamment performant lors de la défense de mon TFE – puis-je présenter les autres activités de l'EI ?	11
4.7	Mon TFE ne répond pas aux consignes – c'est grave docteur ?	11
4.8	Je ne me suis pas présenté à une activité sans motif et sans prévenir – puis-je poursuivre l'EI ?	11
4.9	Comment participer à la seconde session ?	11
4.10	Comment ça se passe en cas d'échec – 2 ^{ème} session ?	11
4.11	Je ne suis pas en mesure de présenter mon EI pour le moment. Quel est le délai maximum de report ? Et après ?	12
4.12	Combien de fois puis-je tenter ma chance devant le jury ?	12
5	Annexes	12
5.1	Page de garde	12
5.2	Implantation des locaux : consignes et plan	14
5.3	PROJET de grille d'évaluation du travail écrit et de la défense orale	16
5.4	Épreuve pratique en salle : PROJET de grille d'évaluation	18
5.5	Épreuve pratique en cuisine : PROJET de grille d'évaluation	19

1 Définition

1.1 Préalable

L'épreuve intégrée (EI) ou épreuve finale de la section mène à l'obtention d'un certificat de qualification. L'étudiant doit démontrer lors de cette épreuve qu'il maîtrise, à un niveau satisfaisant, **toutes les compétences** correspondant aux finalités de la section.

Pour avoir l'accès à la profession réglementée de restaurateur, il vous faut, en plus du certificat de qualification professionnelle, une connaissance en gestion*.

Les informations sur les points repris dans le tableau ci-dessous sont accessibles sur le site www.cefor.be dans la rubrique du ROI (règlement général de l'école).

Inscription :

A réaliser au secrétariat pour le 31 janvier de l'année scolaire en cours au plus tard. Pour participer à l'EI, l'étudiant doit avoir réussi TOUTES les unités de formation de la section.

Cette date clôture les inscriptions et les éventuels remboursements

ATTENTION : validité des UF déterminantes est limitée à 3 ans (cf. dossier section).

Composition du jury

Absence (1^e ou 2^e session)

Sanction de l'épreuve : délibérations, degré de réussite, points

Contestations et recours

1.2 Les capacités terminales de l'épreuve intégrée

Voir dossier pédagogique en ligne : <http://www.cefor.be/Enora/Zets/Sfichiers/47/348.pdf>

Chaque Acquis d'Apprentissage doit être maîtrisé au minimum à 50%

Voir grille d'évaluation en annexe.

2 Déroulement de l'épreuve intégrée

L'épreuve intégrée se déroule en plusieurs phases :

Phase 1 :

- A. Travail écrit : accompagnement et dépôt dans les délais pour participer à la défense orale
- B. Présentation du travail écrit et défense orale devant jury

Phase 2 (C) : Présentation de l'épreuve de langue

Phase 3 (D) : Présentation de l'épreuve de salle

Phase 4 (E) : Présentation de l'épreuve de cuisine

Tout manquement, même partiel à l'épreuve intégrée, comportement inadéquat[†] envers les membres du jury (refus de répondre, grossièreté...) conduit au minimum à l'ajournement. Le conseil des études peut, selon la gravité du (des) manquement(s), motiver un refus.

Les critères d'évaluation de l'épreuve intégrée sont communiqués à l'étudiant par ce document – à charge du Chargé de cours responsable de l'EI d'apporter des commentaires aux étudiants.

Le professeur pourra consigner les questions et présences aux séances d'information

La grille d'évaluation est en annexe.

* Titre de l'enseignement supérieur ou Cess avant juin 2000 ou Certificat de gestion

† Abandon de poste lors de l'épreuve, « saboter » une recette...

2.1 Travail écrit et défense orale

L'étudiant doit produire un projet écrit et structuré dans les délais précisés dans l'échéancier repris ci-après. Il appartient à l'étudiant de se tenir informé sur les modes d'organisation de l'épreuve intégrée et de participer aux séances.

2.1.1 Consignes générales du travail écrit

- Le travail comportera au minimum 15 pages et au maximum 40 pages dactylographiées, hors annexes éventuelles (corps du texte en police Arial, Calibri ou Verdana taille de 12) ;
- Il aura une page de titre telle que reprise en annexe 1 du présent ROI ;
- Les recettes seront présentées sur fiche (voir annexe) en respectant les tailles préétablies ;
- Il aura une table des matières située en début de travail ;
- Les pages du travail, hormis la page de titre, seront numérotées en pied de page à droite ;
- Une bibliographie-sitographie reprenant les ouvrages de références consultés (livres, revues, site internet...) sera présentée en fin de travail.
- Les tableaux comportant des chiffres reprendront un alignement des valeurs monétaires à droite sans mentionner la devise (calculs des prix en euros obligatoirement) ;
- La clarté du texte et l'orthographe seront des critères déterminant le niveau de maîtrise du travail (nous vous recommandons de faire relire votre travail par plusieurs personnes extérieures afin d'avoir un travail présentable).
- Le travail sera « relié » (pas de page volante, pas une simple agrafe).
- L'étudiant doit maîtriser TOUT le contenu de son TFE (prouver qu'il est l'auteur et non un copieur).



L'utilisation d'ouvrage de références n'autorise en rien le plagia. Toute tentative de subtilisation, en tout ou en partie, d'ouvrages à des fins personnelles sera sanctionnée par un refus pur et simple pour motif de tricherie. Dès lors, pensez bien à identifier les textes ou portions de textes qui ne sont pas de vous.

2.1.2 Consignes sur la partie écrite en Cuisine

Vous êtes restaurateur et vous proposez un menu gastronomique dans le courant du mois de juin. Vous proposez une soirée sur le thème :

LA CUISINE MONOCHROME (par plat) OU LA GASTRONOMIE ESPAGNOLE

Liste des documents à destination du client :

1. Présentation du menu complet à **70 €**
2. Proposition d'un forfait **vins ou de bières à 40 €** apéritif compris en accord avec le menu.

Liste des documents internes :

3. Implantation d'une cuisine et d'une salle de restaurant suivant le plan et sur papier calque ou transparent, description et fléchage de la marche en avant des denrées alimentaires et des déchets en cuisine et en salle.
4. Fiche technique de fabrication avec le prix de revient de chaque plat (l'élève doit être conscient des pertes).
5. Bon de commande groupé et complété de toutes les marchandises TVAC (pas de bons individuels fournisseurs).
6. Planification des tâches journalières (ne pas minuter).

L'étudiant doit être capable de renseigner un client sur l'ensemble des produits proposés (les différents plats et boissons). Il doit également synthétiser les produits pour le client

<u>Le menu se composera comme suit</u>
Une assiette d'attente avec 3 dégustations froides ou chaudes (soit 1 froide et 2 chaudes soit l'inverse)
Une entrée froide à base de poisson ou de viande, sauce à base de légumes ou de fruits
Une entrée chaude à base de poisson avec sauce émulsionnée chaude à base d'œuf ou montée au beurre. Pas de crustacés, sauf en garniture, pas de mousse de poisson sauf en insert.
Une grosse pièce chaude à base de viande rouge avec appoint de cuisson à respecter accompagnée d'une sauce au choix et au minimum 2 légumes et un féculent. La basse température est autorisée mais il doit y avoir une coloration faite avec une technique classique (grill, plancha, beurre etc...)
Un dessert composé simultanément d'au moins : une texture croustillante (interne ou externe) un fruit travaillé (cuit ou cru) ; une préparation à base de sirop de sucre ; une préparation à base de crème anglaise ; le travail du sucre et du chocolat sont des atouts supplémentaires.
Le tout avec des techniques, des textures et des produits innovants.

Recommandations :

- Indiquer le prix de revient TOTAL de la soirée à thème dans le document
- Établir un éconamat final réaliste en envisageant des quantités achetables (acheter 2Kg873 de beurre ne fait pas du tout professionnel !)
- Fiches techniques :
 - Utiliser soit l'infinitif ou soit de l'impératif dans la rédaction des fiches techniques
 - Gérer les fiches techniques en optimisant l'usage des termes techniques (capacité terminale) – La maîtrise des termes techniques est impérative.
 - Établir des fiches concises mais complètes. Attention à la taille des caractères (si illisible = inutile)

2.1.3 Consignes sur la partie écrite en Salle

1. Proposition d'un forfait **vins ou bières** en lien avec le menu
Ne pas mentionner les accompagnements conseillés, ni les températures de service dans la rédaction du forfait
Les accords du forfait seront argumentés devant le jury lors de l'oral
2. Création d'une carte de vins de France qui sera argumenté professionnellement devant le jury (3 blancs, 3 rouges s'accordant avec le menu)
3. Descriptif des vins du forfait (1) et de la carte (2) : visuel, olfactif et gustatif
4. Disposition de la carcasse en fonction des réservations : **3X4, 3X3, 3X2, 1X5, 1X6.**

5. Fiche d'organisation d'envoi cuisine salle pour chaque plat avec : les particularités gustatives, de dressages, le type service, le vin proposé, les allergènes et la durée pour faire marcher.
6. Descriptif de la décoration de table et du nappage (pas de photo d'une table dressée venant d'internet, photo de la décoration florale acceptée)
7. Bon d'économat pour la salle (forfait, apéro et eaux)

2.2 Épreuve de langue

Il s'agit d'un jeu de rôle où l'étudiant est le restaurateur et le jury un client. Discussion pour solutionner un problème simple. Un exemplaire de votre TFE sera remis au professeur de langue.

2.3 Épreuve pratique de Cuisine

Voir les modalités auprès du professeur titulaire

2.4 Épreuve pratique de Salle

Voir les modalités auprès du professeur de salle 2

3 Échéancier

A charge de l'étudiant de se tenir informé sur les moments prévus pour les échéances ci-dessous

Thème 2024/25 : voir choix page 4

	Avancement et suivi des travaux	Cuisine	Salle
	Séance d'informations + règlement EI	Samedi 05 octobre à 09 H30 Lundi 07 octobre à 18H00	
1	Présentation du travail et des grilles d'évaluation (groupe)	Lundi 13/01/25 au Jeudi 16/01/25 Local à déterminer (15h-17h) Lundi 17/03/25 au Jeudi 20/03/25 au restaurant (15h-17h)	Semaine du 17/03/25 au 20/03/25 au restaurant (15h-17h)
2	Proposition des menus, accords demandés, boissons, décorations de table		
3	Calcul prix de revient des marchandises, économat		
4	Timing cuisine et salle, squelette de dressage		
		Sur inscription au préalable (voir secrétariat) : avant 31/1/25	
	REMISE DU TRAVAIL ECRIT - Demander un accusé de réception au secrétariat	24/04/25 18 H AU PLUS TARD Ne pas remettre de TFE vous ajourne pour l'ensemble des activités de l'E.I de la session.	
	Défense orale L'horaire de passage sera en dehors de votre horaire de cours ! aussi bien pour la défense cuisine ou anglais Veiller à avoir une tenue correcte	Du 02/06/25 au 05/06/25 Anglais : Du 10/06/25 au 12/06/25	
	Épreuves pratique (salle – cuisine)	Du 18 au 24 juin (pas forcément le jour du cours)	
	Seconde session	Voir point 3.2 – p.9	

3.1 Les séances collectives

Des séances collectives et/ou individuelles d'accompagnement sont programmées par le Conseil des Études. Il est fortement recommandé à l'étudiant d'être présent à ces séances. Celles-ci peuvent être validées préalablement par le titulaire du cours de Cuisine ou de Salle (via la fiche de suivi).

A défaut, l'étudiant ne pourra valablement contester les décisions du Conseil des Études.

Il est entendu que chacune des vos questions doit être posée au professeur **concerné**, les « on dit que » ou autres formules non pertinentes ont **toujours** pour effet de vous desservir.

Le Conseil des Études, après lecture du TFE, peut prononcer un ajournement dans le cadre du projet personnel écrit pour non-respect des consignes. Dans ce cas, l'étudiant ne peut prétendre à la défense orale (et perd un passage à l'EI). L'acquis d'apprentissage lié à la défense orale est d'office considéré comme non acquis

- **Suivi de TFE – 1**

Première ébauche du travail : plan provisoire, une synthèse qui présente les éléments théoriques sur lesquels vous comptez vous appuyer.

- **Suivi de TFE – 2**

Seconde version intermédiaire.

Ces deux présentations constituent un nombre minimal de remises intermédiaires, vous pouvez toutefois soumettre l'état d'avancement de votre travail à votre professeur à de plus nombreuses reprises. Les rencontres et feed-back consécutifs aux entrevues programmées seront l'occasion d'une évaluation formative et permettront de vous assurer du degré de pertinence de votre action.

Nous attirons néanmoins votre attention sur le fait que ces différents documents ne sont pas des brouillons (documents personnels), mais des étapes intermédiaires de votre réflexion destinée à la communication. Ils seront donc remis au chargé de cours dans le souci d'une bonne lisibilité. Vous veillerez également à y intégrer d'entrée de jeu les références aux ouvrages exploités.

Il est de votre responsabilité d'étudiant de solliciter à date et heure, les conseils de votre chargé de cours responsable de l'unité épreuve intégrée et de lui soumettre votre travail en cours de réalisation. En aucun cas, le chargé de cours n'est en mesure d'émettre autre chose que des conseils. Il ne lui appartient pas de vous remplacer dans votre travail ni de se prononcer en lieu et place du jury de l'épreuve.

La version finale de votre travail sera à remettre, **en 5 exemplaires** reliés au secrétariat de l'établissement. En contrepartie, l'étudiant recevra un accusé de réception prouvant le dépôt. L'étudiant veillera à conserver un exemplaire de son travail qu'il utilisera le jour de la défense.

Un seul erratum est accepté par passage et celui-ci doit être remis au secrétariat avant le 1^{er} jour du passage des défenses orales du TFE.

3.2 Précisions sur la seconde session

Pour participer à une seconde session, l'étudiant doit avoir été déclaré en ajournement lors de la première session.

L'étudiant est tenu de confirmer son souhait de représenter son épreuve pour le premier jour d'ouverture de l'établissement qui suit le 15 août de l'année en cours et de déposer le travail écrit au secrétariat de l'établissement dans les délais ci-dessous.

	Date ultime de réception au Cefor Attention aux dates de fermeture du Cefor
Dépôt du Travail écrit de Fin d'Études	Le 1 ^{er} mardi -16h00- qui suit le 15/08. A charge pour l'étudiant de prouver le dépôt du TFE
Participation aux défenses orales et/ou aux oraux de langue	A partir du 1 ^{er} mardi qui suit le 11/9
Participation aux épreuves pratiques (cuisine et/ou salle)	A partir du 1 ^{er} mardi qui suit le 11/9. Par défaut les épreuves se déroulent principalement en matinée

Selon le nombre de candidats accédant à la seconde session les dates suivantes peuvent être adaptées pour maintenir la cohérence des épreuves.

4 Restaurateur FAQ-EI – CEFOR

Calqué sur le modèle F.A.Q. d'internet (Foire Aux Questions), ce règlement a pour but de vous aider à aborder votre épreuve intégrée de manière optimale.

4.1 Quand puis-je m'inscrire ?

La date LIMITE d'inscription est le **31 janvier de l'année scolaire** concernée (que ce soit pour une première ou une seconde session).

A défaut, une inscription en attente avant la date ultime est essentielle pour vous tenir informé.

Le fait de ne pas être dans les conditions (réussite de tous les modules de la section) lors du passage, fait que l'étudiant est empêché (considéré en abandon ou ajourné si les conditions peuvent permettre à la personne de participer à la seconde session). Le nombre maximum de tentatives (4) n'est pas modifié car il n'y a pas de participation effective à la session.

4.2 Dois-je participer aux séances collectives et individuelles de préparation à l'EI ?

La réponse est dans la question ;-). Si vous souhaitez mettre toutes les chances de votre côté il est évident que ces séances sont précieuses – un suivi des travaux est réalisé !

4.3 Comment puis-je me remettre dans « le bain » ?

L'idée de constituer un groupe « des anciens » a été abordée au Cefor mais le problème se pose alors au niveau de la grille horaire (cours déjà en cours, disponibilités des anciens, professeurs pas libres...)

- Solution
1
- S'inscrire dans l'unité de formation : Cuisine 3 dans le but d'actualiser les contenus de cours et de se préparer au mieux pour l'EI ;
 - Payer l'inscription ;
 - Assister aux cours (la présence n'est pas évaluée mais il s'agit de s'intégrer dans le groupe - le passage de l'examen n'est pas requis).

-
- Solution
2
- Assister, sous votre responsabilité, aux cours (prévenir le chef d'atelier du choix du jour) :
- Cuisine 3 – les 2 derniers cours (RECOMMANDE) ;
 - Salle 2 – le dernier cours (à partir de 18h00).

Sous réserve d'une inscription et d'un nombre suffisant : possibilité de créer un groupe pour un training le vendredi soir **Training EI RestoVeS** (de fin avril à début juin) – s'inscrire en attente le plus rapidement possible.

4.4 Puis-je conserver le même thème de TFE d'une année sur l'autre ?

NON – Le thème impose une série d'adaptations et de subtilités. Le jury peut alors échanger sur les pratiques de l'étudiant de manière ordonnée et équitable. De plus, le jury a ainsi la certitude que l'ensemble des consignes demandées à l'étudiant est cohérent.

Dérogation exceptionnelle : Lorsque le Conseil des Études ajourne ou refuse un étudiant, après présentation orale, qu'il autorise l'étudiant à représenter son travail en conservant son thème car les manquements constatés ne portent que **sur la forme** ou **la marche en avant**, que cette disposition ait été mentionnée au PV d'ajournement ou de refus.

4.5 Je n'ai pas pu déposer mon TFE dans les délais, puis-je présenter les autres activités de l'EI ?

NON – Vous êtes ajourné pour l'ensemble des activités de l'EI de la 1^{ère} session (décision du conseil des études)

La même sanction est appliquée en cas de remise d'un TFE manifestement insuffisant !

4.6 Je n'ai pas été suffisamment performant lors de la défense de mon TFE – puis-je présenter les autres activités de l'EI ?

OUI - Il est possible de présenter les activités C, D et E dans le respect de la FAQ4.10

4.7 Mon TFE ne répond pas aux consignes – c'est grave docteur ?

Le Jury peut écarter votre travail et ne pas vous permettre de participer à la défense orale de votre TFE qui ne répond pas aux consignes.

Vous gardez cependant le droit de participer aux activités C, D et E dans le respect de la FAQ4.10.

Selon la gravité des manquements, le jury peut décider de vous ajourner directement en 2^{ème} session pour l'ensemble de votre épreuve intégrée.

4.8 Je ne me suis pas présenté à une activité sans motif et sans prévenir – puis-je poursuivre l'EI ?

NON – Le fait de ne pas informer l'établissement de votre impossibilité d'assister à une activité, met fin automatiquement à l'épreuve intégrée pour la session en cours. L'étudiant n'est plus admis à participer aux autres activités prévues.

4.9 Comment participer à la seconde session ?

ATTENTION – L'étudiant ayant échoué en 1^{ère} session doit obligatoirement se réinscrire pour le passage de la seconde session de sa propre initiative.

Actuellement, il faut compléter le formulaire présent dans le règlement de l'EI, par la suite cette procédure se fera par le site du Cefor.

Il appartient à l'étudiant de s'informer sur les modalités d'organisation de la seconde session (dates, heures de passage...)

4.10 Comment ça se passe en cas d'échec – 2^{ème} session ?

ATTENTION – L'étudiant ayant échoué en 1^{ère} session doit obligatoirement se réinscrire pour le passage de la seconde session de sa propre initiative.

Pour réussir son épreuve intégrée, l'étudiant doit

- Obtenir 50 % au total de l'EI
- Maîtriser TOUTES les compétences à travers les activités de l'EI :
 - [CT1] – TFE : Proposer un projet personnel répondant aux consignes
 - Défendre oralement ce projet en :
 - [CT2] prenant des initiatives
 - [CT3] se référant aux bonnes pratiques et en justifiant ses choix techniques
 - [CT4] démontrant son souci de proposer des produits de qualité
 - [CT5] communiquant aisément sur ses pratiques (termes techniques...)
 - [CT7] démontrant sa capacité de réflexion, d'organisation, de faire référence à la législation par une argumentation
 - [CT6] Langue : Assurer un échange minimal dans le cadre de la restauration en anglais ou néerlandais (selon la langue choisie durant le cursus)
 - [CT9] Salle : Prendre en charge la clientèle depuis son arrivée jusqu'à son départ
 - [CT8] Cuisine : Réaliser dans le respect des consignes et de manière autonome les préparations demandées ayant des qualités organoleptiques satisfaisantes.

Un échec prononcé par le jury dans une des compétences ne permet pas de réussir et impose à l'étudiant de se représenter lors d'une autre session.

Il appartient à l'étudiant de gérer ses activités pour atteindre une maîtrise de l'ensemble des compétences et d'amener son pourcentage général à au moins 50%.

- Les épreuves A et B sont liées et sont indissociables.
- Le Conseil des Études conserve les résultats des parties d'examen réussie – sauf demande contraire du candidat pour la 2^{ème} session (et pas au-delà). Dans ce dernier cas, l'étudiant est informé que c'est le dernier résultat qui sera pris en compte (et non le meilleur)

4.11 Je ne suis pas en mesure de présenter mon EI pour le moment. Quel est le délai maximum de report ? Et après ?

Le délai maximum entre la délivrance de la dernière attestation de réussite d'une unité d'enseignement déterminante, et sa prise en compte pour l'inscription (au plus tard le 01/02) à l'épreuve est de trois ans.

Nous vous invitons à ne pas trop attendre sinon vous risquez d'avoir des difficultés à répondre aux questions du jury.

4.12 Combien de fois puis-je tenter ma chance devant le jury ?

Conformément à l'article 35 du Règlement Général des Études, le nombre de passages (présentation partielle ou totale des épreuves) devant le jury est de **4 fois au maximum**.

Un élève se trouvant dans cette situation (où l'étudiant doit certainement se questionner sur cette impasse !) n'aura d'autre choix que de refaire l'ensemble des unités de formations déterminantes (à vérifier au niveau de l'inspection).

5 Annexes

5.1 Page de garde



*INSTITUT D'ENSEIGNEMENT
DE PROMOTION SOCIALE
DE LA FEDERATION WALLONIE-BRUXELLES*

**Épreuve intégrée de la section :
RESTAURATEUR
« TITRE »**

Nom » « Prénom »

**Professeur titulaire de l'UF Épreuve
Intégrée : « Nom » « Prénom »**

« Mois » « Année »



5.2 Implantation des locaux : consignes et plan

Implanter les locaux suivant le plan pour le nombre de couverts réservés

CUISINE

Zones de cuisine (parties)

Zones d'hygiène pour le personnel (2 WC, 2 vestiaires, 2 douches)

Installations fixes de cuisine (fourneau, frigos, congélateurs, lave -vaisselle, éviers)

Passes (éventuellement)

Localisation gros matériel (sorbetière, machine universelle, robot coupe...)

Portes permettant d'éventuelles séparations des locaux

SALLE

Carcasse suivant les réservations

Table de service et ou table montre

WC clients

Office et/ou bar

Vestiaire clients

Remarques et conseils concernant l'implantation :

Aidez-vous de petits morceaux de papiers de couleurs pour définir la localisation du gros matériel

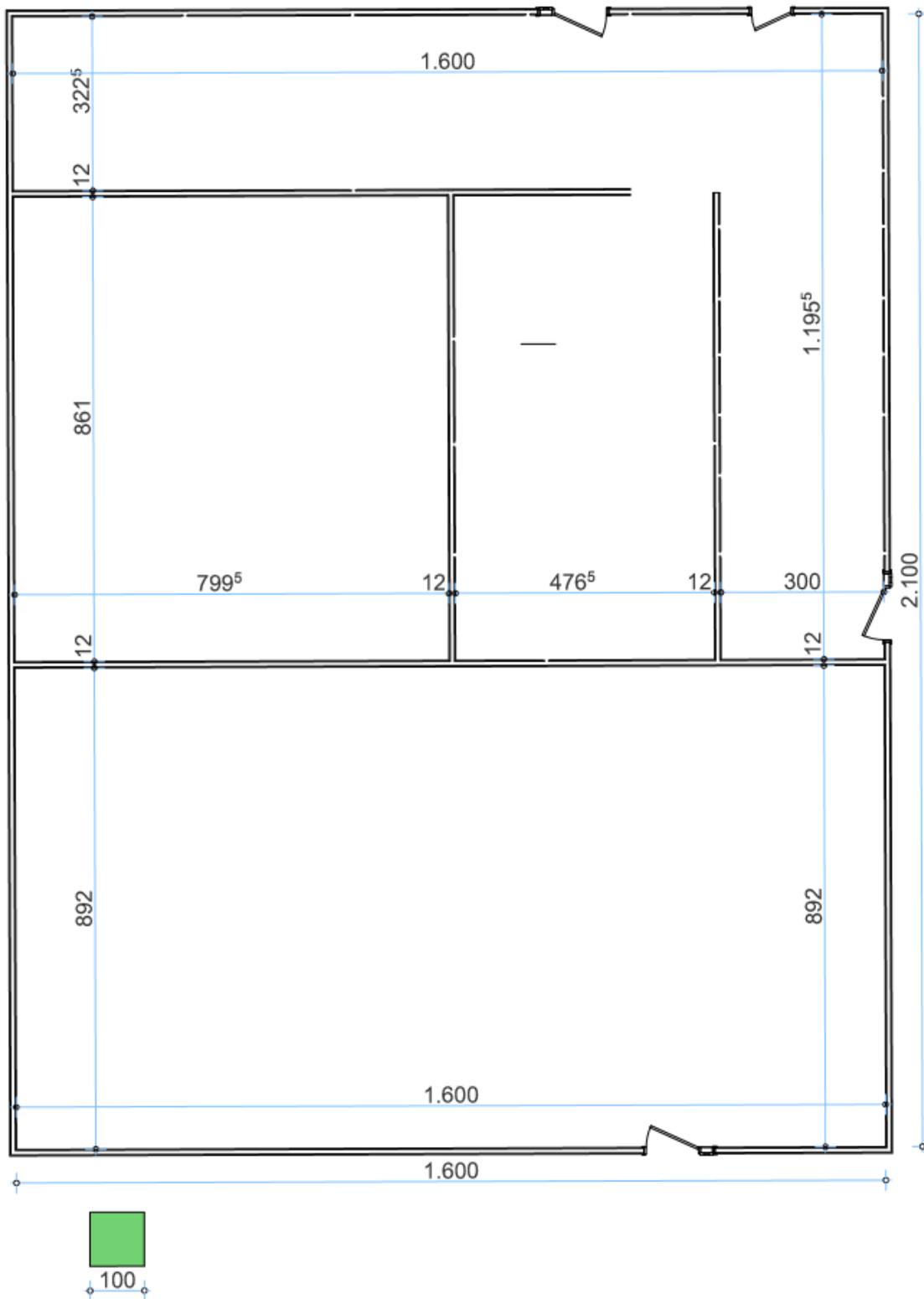
Les murs existants sont tous porteurs, les murs extérieurs ne peuvent pas être modifiés

Dans les murs intérieurs vous pouvez les percer pour y placer des portes (attention au sens). Par contre vous pouvez ajouter des murs

Vous ne devez pas décrire les détails tels que : installations lutte contre l'incendie, d'eau énergétique, petit matériel, revêtements des surfaces....

Vous devrez pouvoir justifier et motiver vos choix lors de la défense orale (entrée fournisseur, clients ...)

Sur papier calque, décrivez votre marche en avant des denrées alimentaires et des déchets en cuisine et en salle



EPREUVE INTEGREE DE RESTAURATION SESSION 2017

5.3 PROJET de grille d'évaluation du travail écrit et de la défense orale

Capacités terminales (extrait du dossier pédagogique)

Étudiant :	Jury :	Appréciation globale de la CT : Non acquis I – F Acquis : S – B - TB
-------------------	---------------	---

A - Partie écrite

CT1	De proposer un projet personnel écrit répondant aux consignes données	
	<p>Analyse de la présence des consignes suivantes :</p> <p>Cuisine</p> <p>11 - L'implantation d'une cuisine tenant compte de la marche en avant fléchée</p> <p>12 - Les commandes avec prix de revient des marchandises et calcul du prix de vente – Fiches techniques + Bons de commande</p> <p>13 - L'élaboration du menu (budget, thème, ...) comprenant au moins 2 entrées, un plat et un dessert : présentation du menu complet à 65 €</p> <p>14 - La mise en place chronologique du travail, planning du travail : planification</p> <p>Salle</p> <p>15 - La carcasse d'une salle de restaurant, nombre de couverts, nappage, déco</p> <p>16 - Réalisation d'une carte des vins de France dans le cadre d'un restaurant</p> <p>17 - Proposition d'un forfait répondant au prix demandé à argumenter (apéro–VB–VR–V dessert)</p> <p>18 - Le descriptif du matériel nécessaire (salle et décoration)</p> <p>19 - Fiche d'organisation d'envoi cuisine salle, allergènes</p> <p>Présence d'une bibliographie/sitographie avec des références professionnelles</p> <p>Respect du type de viande et aliment demandé dans les consignes (cf. CT4)</p>	

B - L'étudiant débutera son exposé par 5 minutes de présentation, il pourra (et/ou)

- Présenter au jury comment il a créé un fil conducteur entre le thème et la proposition de son menu,
- Résumer les différentes étapes de l'élaboration de son travail et les difficultés rencontrées

Les compétences ci-dessous sont développées à titre d'exemple

CT2	de prendre des initiatives	
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Faire face à un refus d'un ingrédient par un client ○ Etre conscient des risques allergènes et proposer des alternatives ○ Se débrouiller suite à un problème de cuisson et l'impossibilité de réapprovisionnement ○ Etre en mesure de proposer un menu enfant ○ Modification du nombre de convives ○ Réclamation d'un client ○ Prise d'initiatives dans l'exposé de la défense... 	

CT3	de se référer aux bonnes pratiques de la cuisine et de la salle pour justifier ses choix techniques	
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Application des principes HACCP ○ Respect de la marche en avant ○ Respect des consignes de sécurité alimentaire ○ Vérification des marchandises ○ Vérification des bons de commandes ○ Marche en avant expliquée ○ Choix technique en cuisine ○ Choix technique en salle 	
CT4	de démontrer son souci de proposer des produits de qualité à la clientèle	
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Emploi judicieux du matériel (bon mode de cuisson) ○ Avantages/Inconvénients selon l'état des marchandises (frais / conserve / surgelé) ○ Connaissance des ingrédients utilisés (saison + usage + mode de cuisson...) ○ Capacité à vérifier l'état de fraîcheur des produits/marchandises ○ Planification cohérente et motivée des étapes ○ Respect des temps de cuisson des produits ○ Températures de services des vins – accord mets-vins 	
CT5	de communiquer aisément sur ses pratiques (utilisation des termes techniques appropriés) ;	
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Définir ou trouver au moins 2 termes techniques durant l'entretien (ou 2 sur 3) 	
CT7	de démontrer, à travers son argumentation, sa capacité à :	
	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 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. 	
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Justifier et argumenter les fiches techniques ○ Justifier et commenter le forfait ○ Présentation correcte d'une carte des vins et justifier et argumenter vos choix ○ Exposer les références utilisées (bibliographie) et notamment en faisant référence à des fournisseurs professionnels ainsi qu'à des lectures professionnelles 	

C - Lors de l'épreuve langue

CT6	Épreuve en langue : d'assurer un échange minimal thématique dans une autre langue ;	
	<p>- Participation active à l'échange (avoir un comportement actif et positif au niveau de la langue)</p> <p>- Utilisation d'un minimum de 20 mots de vocabulaire thématique (restauration)</p> <p>La non observation des consignes ci-dessus constitue une cause d'échec à l'EI.</p>	

5.4 Épreuve pratique en salle : PROJET de grille d'évaluation

Année scolaire : 20 ____ / 20 ____

Nom et prénom de l'étudiant _____ Signature de participation :

Compétences C9		Items d'évaluation	<u>0</u>	<u>1</u>	<u>2</u>	Remarques
De manière générale tout au long de l'épreuve		Respect des règles d'hygiène *				
		Respect des règles de sécurité *				
		Informer le client sur la présence éventuelle d'allergènes				
		Les déchets sont évacués dans le respect de la législation				
91	Présentation générale et comportement	Tenue vestimentaire adéquate *				
		Comportement *				
		Ponctualité (tolérance max 15')				
		Accueil client				
		Appliquer la préséance à table				
			0	1	2	
92	Dressage table client	Nappage				
		Position matériel (verres, assiettes, cts)				
		Décoration florale				
		Création et rédaction du menu				
92	Table de service	Mise en place de la table de service				
93	Service de l'apéritif	Connaissance du produit				
		Présentation du produit				
		Effectuer le transport des boissons en respectant les règles de service approprié				
93	Service de l'eau	Maitrise du service				
94	Le vin	Présentation : Nom/appellation/millésime				
		Découpe de la capsule, introduction de la vrille et extraction du bouchon				
		Appliquer les techniques de service du vin				
		Faire goûter le vin et respecter les quantités				
92	Service des mets	Annoncer les plats de manière professionnelle				
		Capable de reformuler la description d'un plat à la demande d'un client				
		Assurer le suivi de la commande				
		Assure un travail chronologique				
		Utiliser les techniques de base lors du service en salle				
		Répondre aux besoins du client				
92	Débarassage des mets	Appliquer les techniques de débarassage				
		Remise en ordre de la table				
93	Service du café – thé – tisane	Connaissance du produit				
		Service				
94	Départ du client	Accompagnement/rangement				

Date : _____

Nom, prénom du (des) chargé(e-s) de cours

Signature(s)

Un seuil non atteint (**0**) dans un item marqué d'un astérisque(*) ou un pourcentage inférieur à 50% implique une 2^{ème} session

5.5 Épreuve pratique en cuisine : PROJET de grille d'évaluation

Année scolaire : 20 ____ / 20 ____

Nom et prénom de l'étudiant _____ Signature de participation :

Compétences C8		Items d'évaluation	<u>0</u>	<u>1</u>		Remarques
De manière générale tout au long de l'épreuve		Respect des règles d'hygiène *				
		Respect des règles de sécurité *				
		Informar la salle sur la présence éventuelle d'allergènes				
		Les déchets sont évacués dans le respect de la législation				
		Travail en autonomie *				
82	Présentation générale et comportement	Tenue vestimentaire adéquate *				
		Comportement *				
		Ponctualité (tolérance max 15')				
81	Consigne de temps	Gestion du timing imparti				
81	Matériel	Utilisation appropriée				
			0	1	2	Remarques
81	Réalisation des opérations préliminaires pour les mets	Respecter la chronologie des opérations				
		Appliquer les techniques de nettoyage, d'épluchage, de taillage, d'hachage... des légumes, des fruits				
		Appliquer les techniques de préparation en fonction des fiches techniques				
		Utiliser les produits de manière rationnelle				
83	Respect des cuissons	Appliquer les techniques de cuisson en se référant aux fiches techniques				
		Réalisation finale du mets				
		Maîtrise des accompagnements divers				
85	Envoi des mets	Propreté de l'assiette				
		Respecter le timing				
		Respecter les températures à l'envoi				
		Garnir les mets en accordant un soin à la présentation				
83	Qualités organoleptiques	Maîtriser les divers dosages : épices, aromates et condiments, en respectant le produit				
		Maîtriser des techniques de liaison chaude et/ou froide				
		Analyse des saveurs et des senteurs des mets				
85	Respect de la dénomination des sauces	Composition				
		Réalisation				
85	Originalité	Produits & Textures				
		Techniques				
84	Connaissance des produits	Description de son plat				
86	Fin de service	Rangement/efficacité *				

Date : _____

Nom, prénom du (des) chargé(e-s) de cours

Signature(s)

Un seuil non atteint (**0**) dans un item marqué d'un astérisque(*) ou un pourcentage inférieur à 50% implique une 2^{ème} session