MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PEDAGOGIQUE

SECTION

RESTAURATEUR/RESTAURATRICE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DU TROISIEME DEGRE

CODE : 45 22 00 S20 D2

DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX

Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 16 août 2023, sur avis conforme du Conseil général

RESTAURATEUR/RESTAURATRICE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DU TROISIEME DEGRE

1. FINALITES DE LA SECTION

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 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

Cette section vise à permettre à l'étudiant, à travers toutes les activités d'enseignement, de développer des compétences techniques et pratiques lui permettant d'assurer les fonctions de restaurateur/restauratrice.

Le/la restaurateur/restauratrice :

pour la cuisine

- effectue le contrôle et le rangement des marchandises ;
- planifie les activités ;
- effectue les mises en place ;
- effectue le service et l'envoi ;
- effectue la remise en ordre ;
- assure les commandes ;
- organise et contrôle le travail des manœuvres et commis ;

pour la salle

- effectue la mise en place de la salle et de ses annexes ;
- accueille les clients ;
- effectue et organise le service ;
- vérifie le nettoyage et la remise en ordre ;
- entretient les contacts avec la clientèle et les collègues ;
- organise et contrôle le travail de l'équipe.

Il/elle peut exercer le métier au sein d'une équipe de travailleurs exerçant le même métier ou d'une équipe pluridisciplinaire. Il/elle est responsable de plusieurs personnes, dans ce cas.

Les profils de formation de « garçon/serveuse de restaurant », « premier(e) chef(fe) de rang », « premier(e) commis de cuisine », « chef(fe)de partie chaude et froide » et de « cuisinier(e)travaillant seul(e), élaborés dans le cadre des travaux du SFMQ et approuvés par le Gouvernement de la Communauté française, le 15/10/2020 ont servi de référence pour fixer le contenu des divers dossiers pédagogiques de cette section.

2. UNITES D'ENSEIGNEMENT CONSTITUTIVES DE LA SECTION

Intitulés	Classement des unités	Codification des unités	Unités déterminantes	Nombre de périodes	Domaines de formation	Correspondances UAA
Sécurité, hygiène et bien-être au travail dans les métiers de l'alimentation	ESIT	452202U11D1		40	401	UAA1
Gestion des marchandises et réalisation d'un menu simple	ESIT	452203U11D1	x	200	401	
Découverte des métiers de la restauration	ESIT	452201U11D1		24	401	UAA2
Sécurité, hygiène et bien-être au travail dans les métiers de l'alimentation	ESIT	452202U11D1		40	401	
Gestion des marchandises et réalisation d'un menu simple	ESIT	452203U11D1	x	200	401	
Stage : premier(e) commis de cuisine	ESIT	452204U11D1		100/20	401	
Mises en place froides et chaudes et menu élaboré	ESST	452206U21D1	x	240	401	UAA3
Mises en place froides et chaudes et menu élaboré	ESST	452206U21D1	x	240	401	UAA4
Carte complexe et gestion administrative de la cuisine	ESST	452207U21D1	x	240	401	UAA3'
Carte complexe et gestion administrative de la cuisine	ESST	452207U21D1	x	240	401	UAA4'
Stage de cuisine : activités professionnelles de formation	ESST	452208U21D1		100/20	401	
Service simple de salle	ESIT	452205U11D1	x	120	401	UAA1 (Salle)
Initiation à la langue en situation UE1 (néerlandais)	ESIT	730106U11D2	x	40	705	
Initiation à la langue en situation UE1 (anglais)	ESIT	730206U11D2	x	40	705	
Initiation à la langue en situation UE1 (allemand)	ESIT	730306U11D2	x	40	705	
Sécurité, hygiène et bien-être au travail dans les métiers de l'alimentation	ESIT	452202U11D1		40	401	
Gestion des réservations et service classique - Supervision du travail en salle	ESST	452209U21D1	x	240	401	UAA2 (Salle)
Initiation à la langue en situation UE 2 (néerlandais)	ESIT	730107U11D2	x	40	705	
Initiation à la langue en situation UE 2 (anglais)	ESIT	730207U11D2	x	40	705	
Initiation à la langue en situation UE 2 (allemand)	ESIT	730307U11D2	x	40	705	
Découverte des métiers de la	ESIT	452201U11D1		24	401	

restauration						
Gestion des réservations et service classique - Supervision du travail en salle	ESST	452209U21D1	x	240	401	UAA3 (Salle)
Initiation à la langue en situation UE 3 (néerlandais)	ESIT	730108U11D2	x	40	705	
Initiation à la langue en situation UE 3 (anglais)	ESIT	730208U11D2	x	40	705	
Initiation à la langue en situation UE 3 (allemand)	ESIT	730308U11D2	x	40	705	
Stage de salle : activités professionnelles de formation	ESST	452210U21D1		100/20	401	
Epreuve intégrée de la section : restaurateur/restauratrice	ESSQ	452200U22D1		20/20	401	

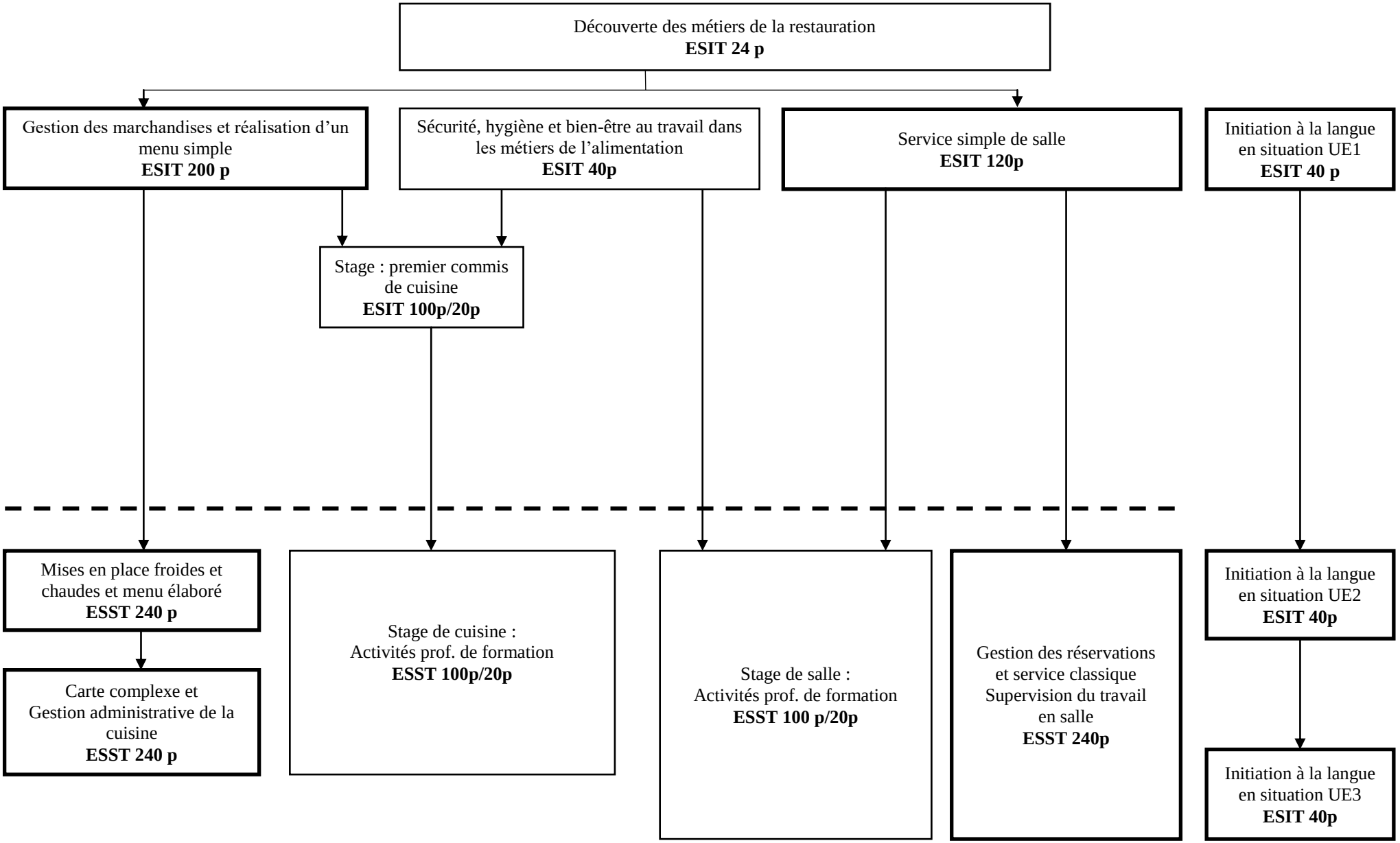
TOTAL DES PERIODES DE LA SECTION RESTAURATEUR	
A) nombre de périodes suivies par l'étudiant	**1544**
B) nombre de périodes professeur	**1304**

N° UAA	**Intitulés des UAA**	**Nbre d'ECVETS**

UAA 1	Réceptionner, effectuer le contrôle, ranger, stocker les marchandises	10
UAA 2	Effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu simple et la remise en ordre, sous la supervision du supérieur hiérarchique	10
UAA 3(chef(fe) de partie chaude et froide)	Effectuer les mises en place froides sucrées, salées et assurer l'envoi, la remise en ordre, sous la supervision du supérieur hiérarchique	15
UAA 4 (chef(fe) de partie chaude et froide)	Coordonner le travail des (premiers) commis, effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré (préparations chaudes) et la remise en ordre, sous la supervision du supérieur hiérarchique	15
UAA 3'(cuisinier(e) travaillant seul(e))	Effectuer les mises en place, les cuissons et le service d'une carte complexe en incluant le travail des manœuvres et commis (choix d'entrées, de potages, de plats, de desserts).	40
UAA 4'(cuisinier(e) travaillant seul(e))	Gérer la partie administrative de la cuisine	15
UAA 1 (salle)	Réaliser un service simple (mise en place, accueil, service, rangement, en respectant les plans de nettoyage et d'hygiène)	15
UAA 2 (salle)	Gérer les réservations, réaliser un service de type restaurant classique : mise en place, décoration, accueil, conseil, commandes, service, gestion des plaintes, notes et encaissements, rangement et hygiène	35
UAA 3 (salle)	Coordonner et superviser le travail en salle de la mise en place à la fin du service	25
	Total des points ECVET pour la section	**180**

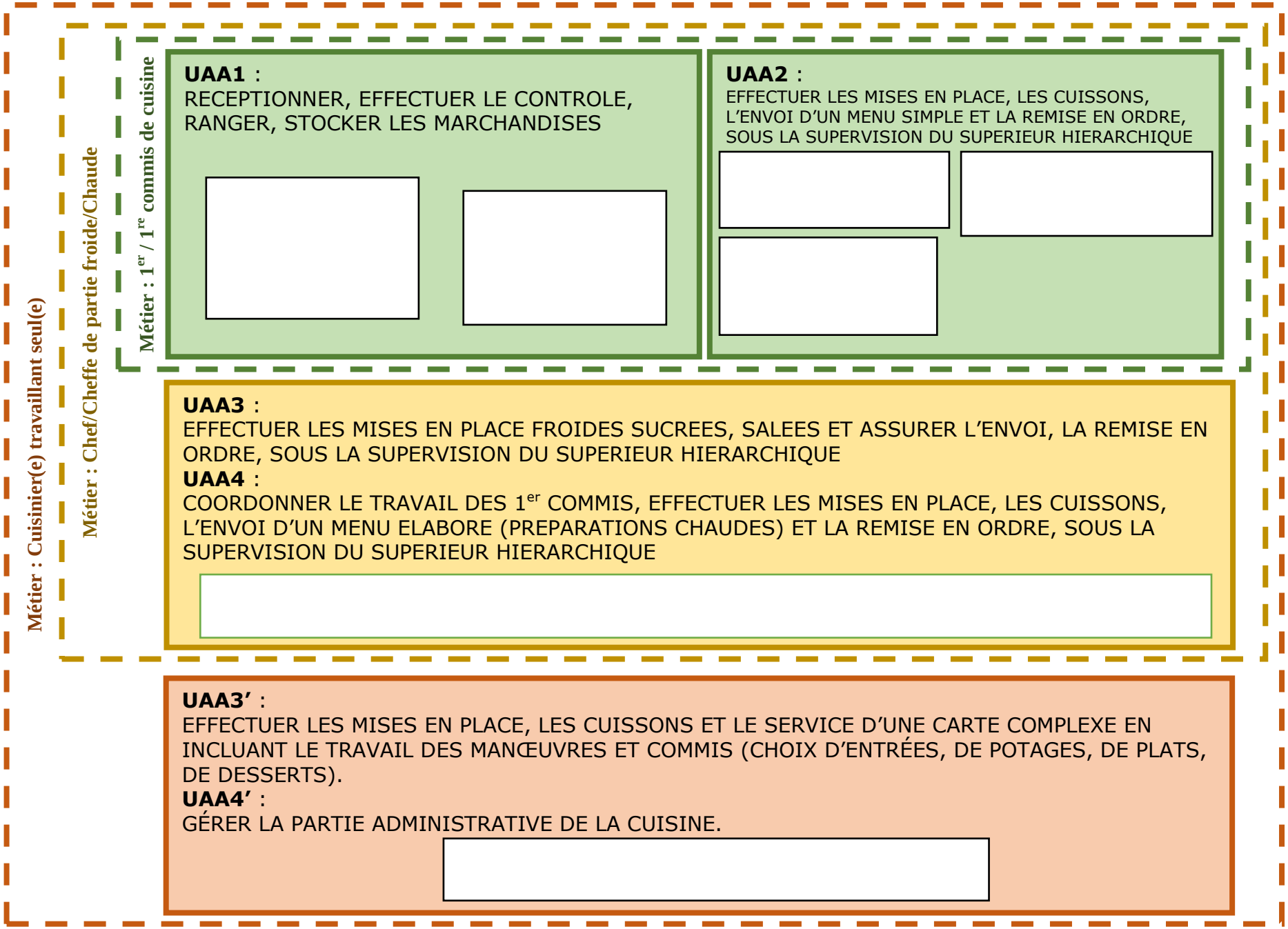
3. MODALITES DE CAPITALISATION DE LA SECTION : RESTAURATEUR / RESTAURATRICE

3.1 Modalités de capitalisation des unités d'enseignement de la section : restaurateur/restauratrice

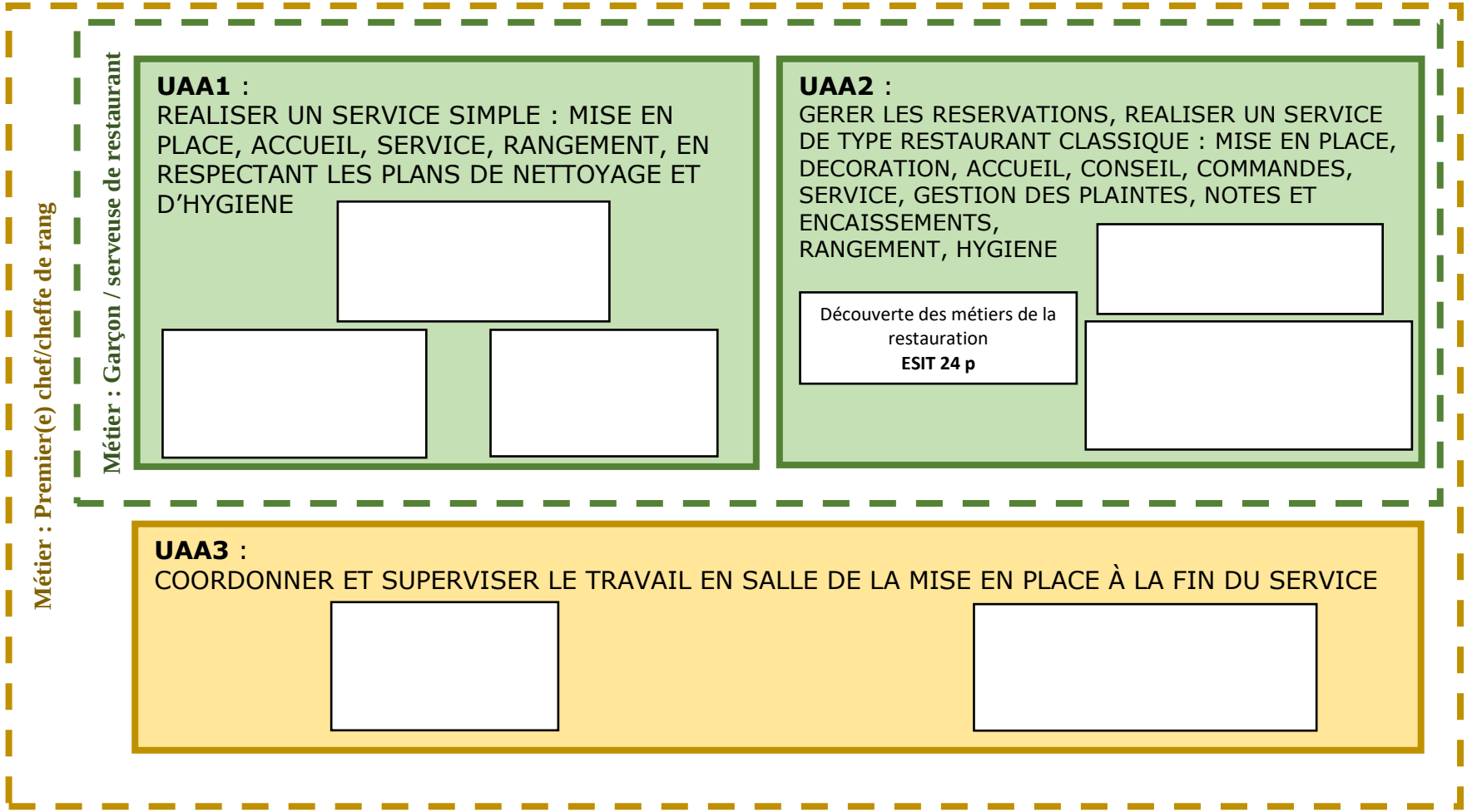


3.2. Modalités de délivrance des attestations d'unités d'acquis d'apprentissage (SFMQ) de la section : restaurateur/restauratrice

Cuisine



Salle


Métier : Premier(e) chef/cheffe de rang
Métier : Garçon / serveuse de restaurant
UAA1 :
REALISER UN SERVICE SIMPLE : MISE EN PLACE, ACCUEIL, SERVICE, RANGEMENT, EN RESPECTANT LES PLANS DE NETTOYAGE ET D'HYGIENE
UAA2 :
GERER LES RESERVATIONS, REALISER UN SERVICE DE TYPE RESTAURANT CLASSIQUE : MISE EN PLACE, DECORATION, ACCUEIL, CONSEIL, COMMANDES, SERVICE, GESTION DES PLAINTES, NOTES ET ENCAISSEMENTS,
RANGEMENT, HYGIENE
Découverte des métiers de la restauration
ESIT 24 p
UAA3 :
COORDONNER ET SUPERVISER LE TRAVAIL EN SALLE DE LA MISE EN PLACE À LA FIN DU SERVICE

4. TITRE DELIVRE A L'ISSUE DE LA SECTION

Certificat de qualification de « restaurateur/restauratrice » spécifique de l'Enseignement secondaire supérieur de Promotion sociale.