

# Programme en numéraire



FEDERATION DE L'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE CATHOLIQUE

Rue Guimard 1 – 1040 Bruxelles

## **Restaurateur / Restauratrice**

**3<sup>e</sup> degré Professionnel**

**Humanités professionnelles et techniques**

La FESeC remercie les membres du groupe à tâche qui ont travaillé à l'élaboration du présent programme.

Elle remercie également les nombreux enseignants qui l'ont enrichi de leur expérience et de leur regard constructif.

Elle remercie enfin les personnes qui en ont effectué une relecture attentive.

**Ont collaboré à l'écriture de ce programme :**

Rik STAELENS

Béatrice DELOGE

Philippe GOBERT

Jeanne-Marie HERMANS

Jacques SPRUMONT

Nicole JEANDRAIN

Jean-Pierre BOOSTEN

Alain ZEGELS

Martine SEVRIN

Emilie BIOURGE

## Table des matières

I. Présentation générale.....	5
1.1. Introduction .....	5
1.2. Du profil de qualification au programme.....	7
II. Objectifs généraux.....	11
III. Approche pédagogique.....	13
3.1. Introduction .....	13
3.2. Situations d'apprentissages.....	15-16
Activités d'intégration	
IV. Grille horaire .....	17
V. Contenus d'apprentissage.....	19
5.1. Les compétences professionnelles .....	20
5.2. Les savoirs associés.....	34
5.3. Langue moderne.....	40
VI. Conseils et suggestions .....	41
VII. Informations générales.....	43



# I. Présentation générale

## 1.1. Introduction

La restauration constitue indéniablement un des secteurs économiques actifs dont la progression et l'évolution constantes exigent une attention et une adaptation permanentes.

Les méthodes de travail, les attentes d'une clientèle de plus en plus hétérogène, l'ouverture des frontières, l'intégration dans une Europe qui se crée, voilà autant de critères évolutifs que l'école doit intégrer : l'ouverture, la recherche, la faculté de s'adapter, la maîtrise des langues sont les fondements de la réussite professionnelle et de l'avenir du jeune.

Mais, d'autre part, il n'y aura pas de réussite professionnelle sans des assises solides. Si l'école doit ouvrir les horizons, elle doit aussi et avant tout inculquer les bases techniques et pratiques du métier de restauration. En effet, dans un contexte professionnel dans lequel la présentation revêt une grande importance, la tentation est forte pour le formateur de rechercher plus « l'effet » produit par les réalisations des apprenants que par l'assise solide de fondements. Or ces fondements s'enracinent dans l'histoire, la culture, les techniques originales, les traditions ... pour s'épanouir plus tard, au hasard de la vie professionnelle, dans ou en dehors des frontières.

A l'école de réaliser cette synthèse, pour préparer les jeunes à affronter un monde terriblement exigeant et en même temps exaltant parce que riche de tous les possibles et pour les amener à poursuivre des formations ultérieures.

Il est aussi du devoir de l'école, milieu éducatif, de sensibiliser les jeunes à l'équilibre indispensable à maintenir entre les potentialités professionnelles et les exigences familiales s'ils s'engagent dans une vie de couple et de parents. Organisation, dialogue et attention aux autres seront indispensables.

Enfin, il est agréable de souligner la chance qui échoit aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration d'exercer un métier dont un des objectifs est de faire plaisir. Toutes les professions ne peuvent s'enorgueillir d'apporter ainsi la joie de la détente. Puissent les formateurs faire comprendre aux jeunes que le sourire qui leur est demandé n'est pas que commercial et qu'il exprime la satisfaction qu'apportent LA CONVIVIALITÉ ET LE PLAISIR . . . DE FAIRE PLAISIR.

## 1.2. Du profil de qualification au programme

Le programme du « RESTAURATEUR-RESTAURATRICE » fait suite aux travaux de la Commission Communautaire des Professions et des Qualifications (CCPQ). Cette commission a produit des profils de qualification qu'elle a ensuite transposés en profils de formation.

A l'enseignement revient la charge de définir les programmes qui permettent aux jeunes d'atteindre, à un niveau donné, les compétences décrites dans le profil de formation.

Le programme du « RESTAURATEUR-RESTAURATRICE » a donc été écrit à partir du profil 4.1.4.1. Garçon de restaurant classique ; 4.1.6.1. Cuisinier de restaurant classique travaillant seul ou avec un aide de cuisine. La numérotation s'explique comme suit :

4. le premier chiffre désigne la Commission consultative, dans ce cas, **Hôtellerie-Alimentation**
1. le deuxième chiffre désigne un Secteur Horeca
6. le troisième chiffre désigne un Emploi-type, dans cet exemple, **cuisinier, garçon/fille de restaurant**
1. le quatrième chiffre désigne un Métier, dans ce cas, celui de **Restaurateur-Restaauratrice**

### Le profil de qualification

Le profil de qualification décrit les fonctions, les activités et les compétences exercées par **des travailleurs accomplis après une expérience professionnelle d'au moins trois ans**.

Une **fonction** est un grand sous-ensemble de tâches qui concourent, au sein d'une activité productive, à assurer un certain type de résultat.

Une **activité** est l'opération par laquelle un travailleur réalise une partie de fonction.

Une **compétence** est une aptitude requise pour réaliser certaines activités.

Quelles sont les **caractéristiques d'une compétence et comment la développer au mieux ?**

1. elle mobilise un *ensemble de ressources* : connaissances ou savoirs, savoir-faire, savoir-être.
2. elle a un caractère *finalisé*, c'est-à-dire qu'elle place l'apprenant dans *une situation qui a du sens*, une situation concrète, une situation qui doit l'accrocher et lui donner envie de se mobiliser.
3. elle a un lien avec *une famille de situations* (c'est-à-dire dans des situations les plus variées).
4. elle a un *caractère disciplinaire* et ou *interdisciplinaire*.
5. elle est *évaluable*.

## Le profil de formation

Le profil de formation présente l'ensemble des compétences à acquérir en vue de l'obtention d'un certificat de qualification (CQ 6).

Il est évident qu'au terme de sa formation, l'élève ne pourra maîtriser toutes les compétences du profil.

Un classement se justifie donc.

Les compétences du profil de formation sont classées de la manière suivante :

- CM : compétences à maîtriser en fin de formation
- CEF : compétences qui sont exercées au cours de la formation mais dont la maîtrise ne peut être certifiée qu'à l'issue d'une formation post-secondaire
- CEP : compétences qui sont exercées au cours de la formation mais dont la maîtrise ne pourra être acquise qu'à travers l'activité professionnelle elle-même.

## Le programme

« Le programme est le référentiel de situations d'apprentissage, de contenus d'apprentissage obligatoires ou facultatifs, d'orientations méthodologiques qu'un pouvoir organisateur définit afin d'atteindre les compétences fixées par le Gouvernement pour une année, un degré ou un cycle » (Définition du décret mission).

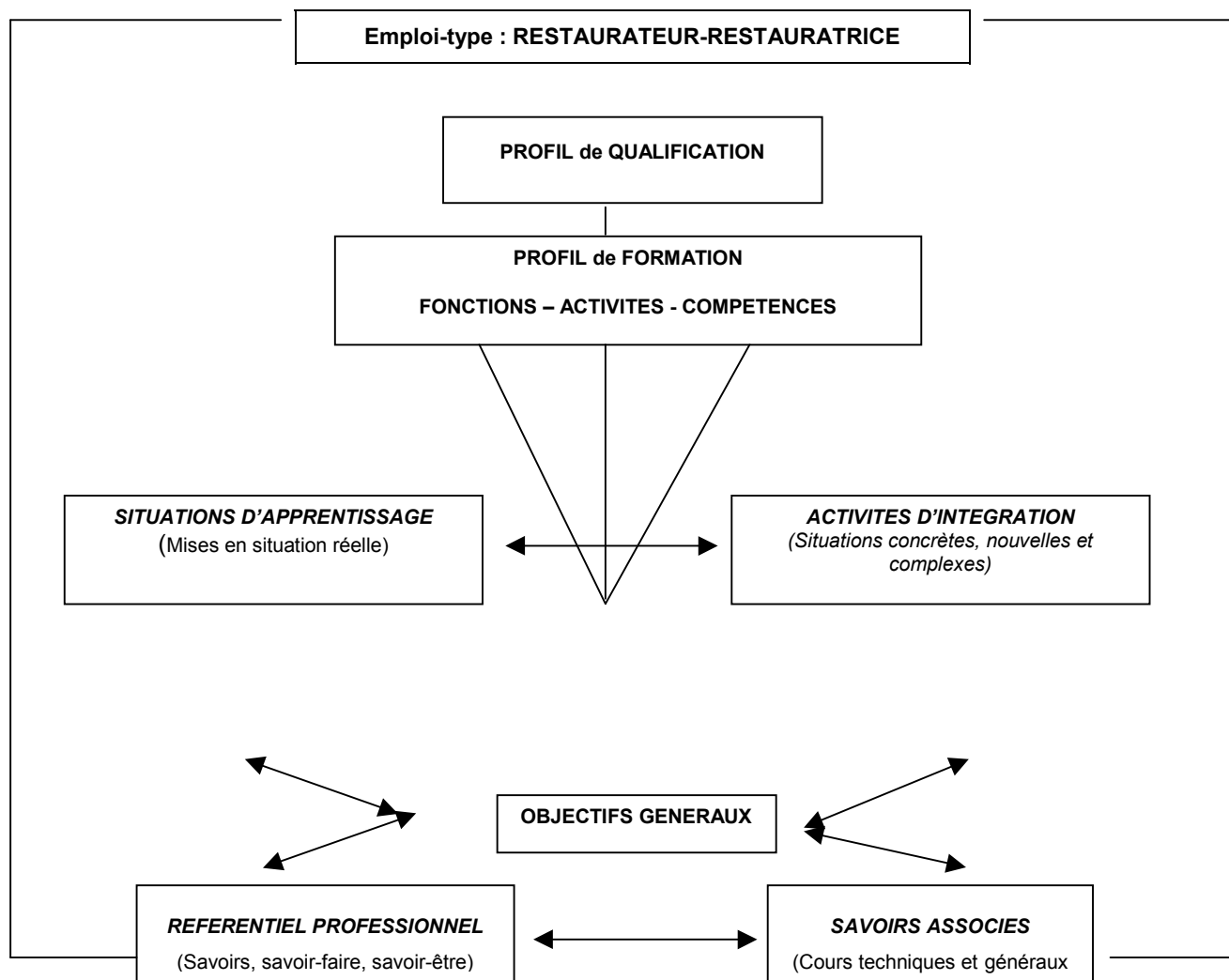
Il constitue donc l'ultime étape des travaux de la CCPQ, il vient après le profil de formation qui est lui-même précédé du profil de qualification.

Le présent programme est écrit par un groupe de professeurs et de responsables issus des établissements scolaires organisant la formation.

Son approbation par la Commission des programmes et par le Ministre qui a l'enseignement secondaire dans ses attributions confirme que, correctement mis en œuvre, il permet effectivement d'acquérir les compétences à maîtriser.

Il s'impose donc, pour les professeurs de l'enseignement secondaire catholique, puisqu'il s'inscrit dans la logique décrétales des compétences à atteindre et qu'il explicite les visées éducatives telles qu'elles s'expriment dans Mission de l'Ecole Chrétienne et dans le Projet pédagogique de la FESeC.







## II. Objectifs généraux

L'enseignement secondaire, à travers le profil de formation « Restaurateur-Restauratrice » certifie un jeune qui doit maîtriser les compétences nécessaires pour **accueillir les clients dans un restaurant et exercer la fonction de cuisinier(e) et de garçon (fille) dans un restaurant classique.**

Voici la définition des **fonctions et des activités** de la formation de Restaurateur-Restauratrice.

### **Le RESTAURATEUR, la RESTAURATRICE :**

#### EN SALLE

- ENREGISTRE les réservations
- EFFECTUE la mise en place
- ACCUEILLE les clients
- PREND ET TRANSMET les commandes
- ASSURE LE SERVICE des mets et des boissons
- ETABLIT ET ENCAISSE la note
- ACCOMPAGNE les clients au moment du départ
- ASSURE la remise en ordre et le nettoyage

#### EN CUISINE

- IDENTIFIE, STOCKE et REUNIT les matières premières
- EFFECTUE la mise en place, le service et l'envoi d'un menu dans le respect des techniques de base et selon un temps déterminé
- ASSURE la remise en ordre et le nettoyage du matériel et des locaux

IL TRAVAILLE avec le souci d'économie, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'environnement.

Il sait S'ADAPTER et FAIRE PLAISIR aux clients.

Les objectifs généraux visés par la formation permettent le développement et l'acquisition des compétences requises pour exercer efficacement les professions et s'articulent selon **les fonctions qui s'y rapportent.**

- I PREPARER LA VENUE DES CLIENTS
- II ACCUEILLIR LE CLIENT ET LE SALUER A SON DEPART
- III EFFECTUER LA MISE EN PLACE EN SALLE
- IV EFFECTUER LA MISE EN PLACE EN CUISINE
- V EFFECTUER LE SERVICE EN SALLE
- VI EFFECTUER LE SERVICE ET L'ENVOI EN CUISINE
- VII ASSURER LA MAINTENANCE ET REMETTRE EN ORDRE
- VIII REDIGER ET TRANSMETTRE LES COMMANDES
- IX CONTROLER ET RESOUDRE LES PROBLEMES
- X S'INTEGRER DANS LA VIE PROFESSIONNELLE

Si les savoirs et les compétences sont incontournables, il ne faut pas oublier l'aspect EDUCATIF dans la formation du jeune.

# III. Approche pédagogique

## 3.1. Introduction

Ce programme, comme tous les programmes actuels, précise des contenus, des situations d'apprentissage, des orientations méthodologiques qui doivent permettre aux élèves d'atteindre les compétences fixées dans le Profil de Formation.

En quoi est-il neuf ?

Il colle davantage à la réalité du métier puisque les compétences à atteindre ont été définies en CCPQ avec les représentants de la profession.

Il propose de travailler dans une logique d'apprentissage (élève-acteur) plutôt que dans une logique d'enseignement (professeur – diffuseur de savoirs) : c'est l'élève qui, avec l'aide du professeur, doit construire son propre savoir. L'essentiel de la démarche doit donc partir de situations d'apprentissages concrètes qui ont du sens pour l'élève et qui doivent l'amener à se poser des questions.

Cela n'empêche pas d'avoir quelquefois recours à une démarche plus frontale – pour préciser ou définir certaines notions, pour expliquer certaines théories, pour opérer une synthèse,... - mais toujours en lien étroit avec les travaux pratiques qui sont le point de départ de l'apprentissage. On ne peut pas admettre un cours théorique déconnecté de la pratique. Il faut partir de situations d'apprentissage telles que celles proposées ci-après à titre d'exemples.

Maîtriser une compétence, c'est maîtriser à la fois des savoirs, savoir-faire et savoir-être dans une situation donnée. Si une compétence n'était définie qu'à travers une seule situation, le deuxième exercice de la compétence serait une reproduction pure et simple.

Il s'agit de rechercher quelques situations proches les unes des autres, soit une famille de situations.

Pour l'évaluation finale, l'élève devrait être placé dans une situation lui permettant de faire la preuve qu'il maîtrise cette compétence globale. C'est dans cette perspective que nous proposons également une activité d'intégration c'est-à-dire une situation concrète, nouvelle et complexe.

L'épreuve de qualification est une activité d'intégration.

### 3.2. EXEMPLE de situation d'apprentissage, de famille de situations, d'activité d'intégration

I. Dresser une ou plusieurs tables de restaurant dans le cadre d'un établissement simple	
CONTEXTE	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le type de <b>menu</b> et les <b>boissons</b> sont déterminés ou aux choix</li><li>- Le <b>nombre de couverts</b> est imposé ou au choix</li><li>- Le <b>nappage</b> est imposé</li><li>- Les <b>serviettes</b> sont en papier ou en tissu</li></ul>
CONSIGNES	<ul style="list-style-type: none"><li>- Utiliser le <b>nappage</b> et les <b>serviettes</b></li><li>- Sélectionner les <b>verres</b> adaptés aux boissons</li><li>- Réaliser le dressage des tables en un <b>temps défini</b></li></ul>
<p>Pour obtenir des situations issues de cette « <b>famille de situations</b> », il suffit de faire varier les <b>paramètres</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- le nombre de couverts</li><li>- le menu : un plat froid – un menu du jour, ...</li><li>- les boissons imposées, à la carte</li></ul> <p>Exemple <b>d'activité d'intégration</b> : A l'occasion d'un anniversaire, dresser une table de banquet en ayant connaissance du menu et des boissons</p> <p>Faire appel aux <b>savoirs associés</b> suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- la connaissance du matériel de salle</li><li>- le pliage des serviettes</li><li>- les règles à respecter pour dresser une table</li><li>- .....</li></ul>	

<b>II. Réaliser un potage au départ d'un certain nombre d'ingrédients donnés</b>			
	SITUATION 1	SITUATION 2	SITUATION 3
CONTEXTE	. potage pour 8 couverts . ne dispose pas de bazooka	. potage pour 12 couverts . dispose d'un bazooka	. potage pour 24 couverts . dispose d'un bazooka
CONSIGNES	<b>Marchandises</b> : p.d.t. carottes – céleri – oignons – thym – laurier	<b>Marchandises</b> : courgettes poireaux – oignons – p.d.t. – thym – laurier  <b>Garniture</b> : persil	<b>Marchandises</b> : panier du marché  <b>Garniture</b> : croûtons de pain

Pour obtenir d'autres « **familles de situations** », il suffit de faire varier les **paramètres** :

- le choix des ingrédients en fonction des saisons
- le nombre de couverts
- le type de garniture
- .....

Exemple d'**activité d'intégration** : réaliser un menu du jour comprenant un potage et un plat principal

Faire appel **aux savoirs associés** suivants :

- la connaissance des légumes
- les techniques de nettoyage et de découpe
- la technique de cuisson
- les garnitures
- .....





## IV. Grille horaire - 3<sup>e</sup> degré

T.P. art culinaire	6 à 8 périodes/semaine
T.P. salle	5 à 7 périodes/semaine
Technologie cuisine	2 périodes/semaine
Technologie salle, œnologie	3 périodes/semaine
Langue moderne	2 périodes/semaine
	=====
	20 périodes/semaine



# V.Contenus d'apprentissage

MODE DE LECTURE des compétences professionnelles :

- la première colonne indique les fonctions, activités et compétences
- la deuxième colonne indique le type de compétence : à maîtriser (CM) ou à exercer (CE) reprenant les CEF et CEP
- la troisième colonne indique les compétences qui s'exercent aux 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> degrés de la formation
- les colonnes suivantes font référence aux intitulés de la grille horaire de l'option groupée en interaction avec la formation générale.

S = salle et accueil  
TSO = technologie salle, oenologie  
AC = art culinaire  
TC = technologie cuisine  
FG = formation générale

## 5.1. Compétences professionnelles

### Fonctions, activités et compétences

#### 0.1. COMPETENCES ET ATTITUDES PROFESSIONNELLES A EXERCER AU COURS DE TOUTES LES ACTIVITES

	NIVEAUX de MAÎTRISE	DEGRE	S	T SO	AC	TC	FG
- Etre ponctuel	CM	2 – 3	x	x	x	x	x
- Travailler							
- en tenue professionnelle	CM	2 – 3	x		x		
- avec ordre et soin	CM	2 – 3	x	x	x	x	x
- avec dextérité	CE	2 – 3	x		x		
- de manière attentive – concentrée – vigilante	CE	2 – 3	x	x	x	x	x
- avec exigence dans la qualité du travail	CE	2 – 3	x	x	x	x	x
- à l'économie	CM	2 – 3	x		x		
- en respectant la santé, les règles d'hygiène et de sécurité personnelles et professionnelles, les techniques d'ergonomie et l'environnement en vigueur ainsi que le règlement du travail	CM	2 – 3	x		x		
- Ecouter et respecter les consignes	CM	2 – 3	x	x	x	x	x
- Utiliser, comprendre et définir les termes techniques et culinaires	CM	2 – 3	x	x	x	x	x
- S'exprimer avec clarté et précision	CM	2 – 3	x	x	x	x	x
- <i>Utiliser les langues étrangères</i>	CE	2 – 3	x		x		x
- Respecter les règles . de politesse, de savoir-vivre	CM	2 – 3	x	x	x	x	x
. de <i>préséance</i>	CE	2 – 3	x	x			x
- Développer l'esprit d'équipe	CM	2 – 3	x	x	x	x	x
- Appliquer les consignes en cas d'accident et d'incendie	CM	2 – 3	x	x	x	x	x
- Appliquer les règles de déontologie et d'éthique du métier	CM	2 – 3	x	x	x	x	x

	NIVEAU de MAÎTRISE	DEGRE	S	T S0	AC	TC	FG
<b>FONCTION 1 : Préparer la venue des clients</b>							
<i>1.1. Enregistrer les réservations, les annulations</i>							
- Utiliser correctement le téléphone, le fax, l'ordinateur	CM	2 – 3	x	x	x	x	
- Noter scrupuleusement les réservations	CM	2 – 3	x				x
<i>1.2. Vérifier les locaux d'accueil</i>							
	CE	2 – 3	x				
<b>FONCTION 2 : Accueillir le client et le saluer à son départ</b>							
<i>2.1. Accueillir le client et prendre congé</i>							
- s'exprimer avec clarté et précision	CM	2 – 3	x				x
- appliquer les règles d'hygiène personnelle et de tenue vestimentaire	CM	2 – 3	x	x			x
- appliquer les règles de savoir-vivre et de convivialité	CM	2 – 3	x	x			x
- <i>appliquer les règles de préséance</i>	CE	3	x	x			x
- assurer un échange minimal dans une langue étrangère	CM	2 – 3	x				x
- s'informer des réservations possibles	CM	2 – 3	x				
- <i>respecter les desiderata des clients</i>	CE	2 – 3	x				
<i>2.2. S'occuper du vestiaire des clients et le ranger selon la législation en vigueur</i>							
	CM	2 – 3	x				
<i>2.3. Distribuer les tables aux clients</i>							
- répartir les tables en fonction des souhaits des clients et de la disposition du restaurant	CE	3	x	x			
- utiliser le plan des tables	CM	2 – 3	x	x			
- installer le client à sa table	CM	2 – 3	x				

	NIVEAU de MAÎTRISE	DEGRE	S	T S0	AC	TC	FG
<b>FONCTION 3 : effectuer la mise en place salle</b>							
<b>3.1. Disposer les locaux, le mobilier et réunir le matériel du restaurant</b>							
- identifier et préciser l'utilité :							
A. des locaux, du mobilier du restaurant et du bar	CM	2 – 3	x	x			
B. du matériel du bar							
. la verrerie courante et spécifique	CM	2 – 3					
. le matériel pour le service des boissons	CM	2 – 3					
. le petit matériel courant et spécifique	CM	2 – 3					
C. du matériel de restaurant							
. la vaisselle de table et de service	CM	2 – 3	x	x			
. le linge de table	CM	2 – 3	x	x			
. les couverts de table et de service	CM	2 – 3	x	x			
. le matériel divers de service, de préparation, de dressage, de présentation, de décoration	CM	2 – 3	x	x			
- lustrer la vaisselle et les verres	CM	2 – 3	x	x			
- utiliser et appliquer un plan ou disposition des tables	CM	2 – 3	x	x			
- dresser les tables en fonction des règles et des mets	CM	2 – 3	x	x			
- préparer le matériel pour le service des mets	CM	2 – 3	x	x			
- appliquer les techniques de transport et de la manipulation	CM	2 – 3	x	x			
- énoncer et appliquer les règles spécifiques pour les petits déjeuners	CE	2 – 3	x	x			
- mettre à jour les cartes, les menus	CM	2 – 3	x	x			x

	NIVEAU de MAÎTRISE	DEGRE	S	T S0	AC	TC	FG
<b>3.2. Décorer les tables, la salle et les locaux dans le respect de la maison et des clients</b>							
- favoriser une ambiance conviviale	CE	3	x	x			x
- respecter le confort du client	CM	2 – 3	x				
- plier les serviettes selon les techniques de base	CM	2 – 3	x	x			
- décorer les tables et les locaux	CE	2 – 3	x	x			
<b>3.3. Identifier et rassembler les boissons, le matériel et les matières premières au bar, à la cafétéria, à la cave du jour</b>							
- établir la réserve du bar	CM	2 – 3	x	x			
- identifier, ranger les boissons en respectant les règles							
A. les eaux, les softs	CM	2 – 3	x	x			
B. les bières	CM	2 – 3	x	x			
C. les apéritifs	CM	2 – 3	x	x			
D. les vins	CM	2 – 3	x	x			
E. les liqueurs	CM	3	x	x			
F. les alcools	CM	3	x	x			
G. les cafés, les thés, les infusions	CM	2 – 3	x	x			
- identifier le matériel de bar courant et spécifique	CM	2 – 3	x	x			
- réunir les matières premières et matériel en fonction des services	CM	2 – 3	x	x			
- appliquer les procédures de préparation des boissons chaudes	CM	2 – 3	x	x			
- appliquer les procédures de préparation des boissons froides	CM	2 – 3	x	x			
<b>3.4. Exposer les préparations à présenter en salle dans le respect de la législation</b>							
- appliquer les caractères de présentation : netteté, équilibre, hygiène	CM	2 – 3	x	x			

	NIVEAU de MAÎTRISE	DEGRE	S	T S0	AC	TC	FG
<b>3.5. Adapter les couverts et le matériel aux mets choisis</b>							
- choisir les couverts en fonction des mets	CM	2 – 3	x	x			
- transporter et déposer les couverts selon les règles	CM	2 – 3	x	x			
<b>3.6. Redresser les tables pendant le service avec attention et discrétion</b>							
- travailler avec propreté et rapidité	CM	3	x				
- intégrer cette tâche parmi les autres	CM	3	x				
<b>3.7. Organiser les activités à réaliser de manière logique</b>							
<b>FONCTION 4 : Effectuer la mise en place cuisine</b>							
- identifier les matières premières, les critères de fraîcheur et en préciser l'utilité	CM						
LES ALIMENTS « EN CHAIR »							
A. les poissons d'eau douce et de mer	CM	2 – 3			x	x	
B. les crustacés	CM	3			x	x	
C. les coquillages	CM	3			x	x	
D. le gastéropode	CM	3			x	x	
E. le batracien	CM	3			x	x	
F. les animaux de boucherie et les pièces de viande	CM	2 – 3			x	x	
du bœuf, du veau, de l'agneau, du porc	CM	2 – 3			x	x	
G. les volailles - à chair blanche	CM	2 – 3			x	x	
- à chair noire	CM	3			x	x	
H. les gibiers	CM	3			x	x	



	NIVEAU de MAÎTRISE	DEGRE	S	T S0	AC	TC	FG
<b>LES PRODUITS ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE</b>							
A. les produits laitiers	CM	2			x	x	
B. les œufs	CM	2			x	x	
C. les graisses et les huiles	CM	2 – 3			x	x	
<b>LES PRODUITS ALIMENTAIRES D'ORIGINE VEGETALE</b>							
A. les légumes	CM	2 – 3			x	x	
B. les légumineuses	CM	2 – 3			x	x	
C. les fruits	CM	2 – 3			x	x	
D. les céréales et les amidons	CM	2 – 3			x	x	
E. les aromates, condiments, épices	CM	2 – 3			x	x	
F. les sucres et le miel	CM	2 – 3			x	x	
G. les graisses et les huiles	CM	2 – 3			x	x	
<b>LES PRODUITS AUXILIAIRES</b>							
A. les levures	CM	2 – 3			x	x	
B. les gelatines	CM	2 – 3			x	x	
C. les colorants – conservants alimentaires	CM	2 – 3			x	x	
D. les produits semi-finis	CM	2 – 3			x	x	
<b>LES STIMULANTS</b>							
café, thé, ...	CM	2 – 3			x	x	
- réaliser l'inventaire des stocks	CM	2 – 3			x	x	
<b>4.2. Réunir le matériel nécessaire à la réalisation des préparations dans les différents secteurs</b>							
- désigner le matériel en fonction de la fiche de travail et l'utiliser correctement							
A. le petit matériel de cuisine	CM	2			x	x	
B. la batterie de cuisine	CM	2			x	x	

	NIVEAU de MAÎTRISE	DEGRE	S	T S0	AC	TC	FG
C. les appareils à rôtir, cuire et à frire	CM	2			x	x	
D. les machines de cuisine	CM	2			x	x	
E. les appareils pour le froid	CM	2 – 3			x	x	
F. le matériel de conservation	CM	2 – 3			x	x	
<b>4.3. Elaborer des mets</b>							
- comprendre la fiche technique	CM	2 – 3			x	x	x
- organiser le travail	CM	3			x	x	x
- sortir les marchandises au moment opportun	CM	2 – 3			x	x	
- comprendre le bon de commande et comparer avec la livraison	CM	2 – 3			x	x	x
- peser – mesurer - calculer les proportions en fonction de la quantité à produire	CM	2 – 3			x	x	x
- maîtriser les techniques de base nécessaires à la réalisation des recettes	CM	2 – 3			x	x	
- réaliser la recette : ingrédients - procédure - présentation	CM	2 – 3			x	x	
<b>. nettoyer, préparer, découper</b>							
les légumes	CM	2 – 3			x	x	
les poissons	CM	2 – 3			x	x	
les viandes	CM	2 – 3			x	x	
les volailles - les gibiers	CM	2 – 3			x	x	
les crustacés, les fruits de mer	CM	3			x	x	
<b>. maîtriser et appliquer les techniques de cuisson</b>							
<b>. maîtriser les assemblages de base :</b>							
- les fonds	CM	2 – 3			x	x	
- les liaisons	CM	2 – 3			x	x	
- les beurrés composés chauds et froids	CM	2 – 3			x	x	

	NIVEAU de MAÎTRISE	DEGRE	S	T S0	AC	TC	FG
- les sauces de base et dérivés	CM	2 – 3			x	x	
- les soufflés, les mousses, les purées	CM	3			x	x	
- les farces simples et composées	CM	2 – 3			x	x	
- les potages ...	CM	2 – 3			x	x	
- les salades simples - composées	CM	2 – 3			x	x	
- les pâtes classiques	CM	2 – 3			x	x	
- les crèmes classiques	CM	2 – 3			x	x	
- les glaces classiques et les sorbets	CM	3			x	x	
- préparer et terminer les <b>sauces</b>	CM	2 – 3			x	x	
- <i>développer le goût, le sens du beau</i>	CE	2 – 3			x	x	
- utiliser les documents ressources	CM	2 – 3			x	x	

## FONCTION 5 : Effectuer le service en salle

### 5.1. Le service des boissons

- appliquer la procédure de préparation des boissons	CM	2 – 3	x	x			
- <i>préparer les différents cocktails</i>	CE	3	x	x			
- appliquer les règles de service des boissons							
A. les eaux, les softs	CM	2 – 3	x	x			
B. les bières	CM	2 – 3	x	x			
C. les apéritifs et les amuse-bouche	CM	2 – 3	x	x			
D. les vins	CM	2 – 3	x	x			
E. les boissons chaudes	CM	2 – 3	x	x			
F. alcools, liqueurs	CM	3	x	x			
- appliquer les techniques de port	CM	2 – 3	x	x			

	NIVEAU de MAÎTRISE	DEGRE	S	T S0	AC	TC	FG
<b>5.2. Le service des mets</b>							
- identifier et appliquer les différentes techniques de services							
A. menu du jour	CM	2	x	x			
B. service à la carte	CM	3	x	x			
C. service banquet	CM	3	x	x			
D. service buffet	CM	3	x	x			
- identifier et appliquer les différents services à table							
A. service simplifié	CM	2	x	x			
B. service à la française	CM	2 – 3	x	x			
C. service à l'anglaise	CM	2 – 3	x	x			
D. service à la russe ou guéridon	CM	2 – 3	x	x			
<b>5.3. Planifier et assurer un service avec attention, concentration, vigilance et discrétion</b>							
- réaliser les activités dans un ordre chronologique, avec soin, propreté et adresse	CM	2 – 3	x	x			x
- faire « marcher » les mets en tenant compte du service et du temps de préparation	CM	2 – 3	x	x			
- enlever les commandes en cuisine et les servir	CM	2 – 3	x				
- coordonner le travail entre les services	CM	3	x	x			
- s'intégrer dans une équipe de travail	CM	2 – 3	x	x			x
- développer le sens de l'organisation	CE	3	x	x			x
- agir avec amabilité et le souci de servir	CM	2 – 3	x	x			x
- appliquer les règles de politesse et savoir vivre	CM	2 – 3	x	x			x
. de préséance	CE	2 – 3	x	x			x
<b>5.4. Les techniques particulières devant les clients *</b>							
- expliquer et ou appliquer les différents services spéciaux, préparations et découpes							
A. services spéciaux	CM-CE	3	x	x			

	NIVEAU de MAÎTRISE	DEGRE	S	T S0	AC	TC	FG
B. volailles	CM-CE	2 – 3	x	x			
C. gibiers	CM-CE	2 – 3	x	x			
D. viandes	CM-CE	2 – 3	x	x			
E. poissons	CM-CE	2 – 3	x	x			
F. crustacés	CM-CE	3	x	x			
G. fromages de la carte du jour	CM-CE	2 – 3	x	x			
H. fruits, desserts, pâtisseries	CM-CE	2 – 3	x	x			
I. <i>les cigares</i>	CE	3	x	x			
<b>5.5. Le service des petits déjeuners</b>							
- énoncer et appliquer les règles spécifiques	CE	2 – 3	x	x			
<b>5.6. Rédiger, présenter et encaisser l'addition</b>							
- utiliser la caisse enregistreuse, l'ordinateur, le carnet	CM	2 – 3	x	x			x
- présenter l'addition à la demande du client en respectant la législation	CM	2 – 3	x	x			x
- identifier et savoir utiliser les différentes sortes de paiement	CM	3	x	x			x
- contrôler le montant et la signature	CM	3	x	x			x
<b>5.7. Débarrasser et nettoyer une table</b>							
- appliquer les règles de port et de débarrassage	CM	2 – 3	x	x			
- intégrer harmonieusement ce travail parmi les autres tâches	CM	2 – 3	x				
- appliquer les procédures pour réaliser un travail rationnel et propre	CM	2 – 3	x	x			
<b>5.8. Favoriser la vente</b>							
- <i>s'exprimer avec aisance et conviction</i>	CE	3	x	x			x
- <i>initier aux techniques de vente</i>	CE	3	x	x			x
* En ce qui concerne le 5.4., un minimum de 12 techniques sont à maîtriser (CM) dans les domaines cités de A. à G.							

	NIVEAU de MAÎTRISE	DEGRE	S	T S0	AC	TC	FG
<b>FONCTION 6 : Effectuer le service et l'envoi en cuisine</b>							
<i>6.1. Terminer les préparations et assurer le coup de feu</i>							
- appliquer les techniques appropriées de cuisson et de finition des plats en respectant les souhaits des clients	CM	2 – 3			x	x	
- faire preuve de maîtrise face à une situation	CM	2 – 3			x	x	x
- <i>organiser le travail</i>	CE	2 – 3			x	x	x
<i>6.2. Présenter avec soin les mets sur assiette ou sur plat et garantir</i>							
- dresser les mets selon les règles d'envoi	CM	2 – 3			x	x	
- respecter les températures de service	CM	2 – 3			x	x	
- <i>présenter avec recherche et créativité</i>	CE	3			x	x	x
- <i>travailler dans la tradition de la maison</i>	CE	3			x	x	x
<b>FONCTION 7 : Assurer la maintenance et remettre en ordre</b>							
<i>7.1. Entretenir le mobilier, le matériel, l'outillage. Assurer l'ordre et la netteté des locaux selon la réglementation en vigueur et les règles d'hygiène</i>							
- observer les lieux et le matériel	CM	2 – 3	x	x	x	x	x
- choisir et utiliser correctement les produits adéquats	CM	2 – 3	x	x	x	x	x
- entretenir, nettoyer et ranger avec ordre, soin, perfection et économie	CM	2 – 3	x	x	x	x	x
- appliquer les techniques de nettoyage propres à chaque appareil	CM	2 – 3	x	x	x	x	x
- remettre les différents éléments à chaque appareil	CM	2 – 3	x	x	x	x	x
- trier, ranger et participer à la plonge	CM	2 – 3	x	x	x	x	
- trier et ranger le linge	CM	2 – 3	x	x	x	x	
- appliquer les règles d'hygiène et de sécurité	CM	2 – 3	x	x	x	x	x
- appliquer les règles pour le respect de l'environnement	CM	2 – 3	x	x	x	x	x

	NIVEAU de MAÎTRISE	DEGRE	S	T S0	AC	TC	FG
- appliquer les techniques ergonomiques	CM	2 – 3	x	x	x	x	x
- respecter le matériel	CM	2 – 3	x	x	x	x	x
<b>7.2. Entreposer et conserver les denrées alimentaires selon la réglementation en vigueur</b>							
- stocker les denrées alimentaires aux endroits adéquats	CM	2 – 3	x	x	x	x	
- respecter la chaîne du froid	CM	2 – 3	x	x	x	x	
- assurer la rotation des stocks	CM	2 – 3	x	x	x	x	
- réaliser l'inventaire	CM	2 – 3	x	x	x	x	
- éviter les gaspillages	CM	2 – 3	x	x	x	x	x
<b>7.3. Trier et évacuer les vidanges, les déchets et les emballages perdus selon la réglementation en vigueur</b>							
- trier les vidanges et les déchets	CM	2 – 3	x	x	x	x	x
- respecter l'environnement	CM	2 – 3	x	x	x	x	x
- ranger dans les endroits appropriés	CM	2 – 3	x	x	x	x	x
<b>7.4. Contrôler l'inventaire du matériel</b>	CM	2 – 3	x	x	x	x	
<b>FONCTION 8 : Rédiger et transmettre les commandes</b>							
<b>8.1. Prendre et transmettre la commande en salle</b>							
- proposer les apéritifs et les boissons	CM	2 – 3	x	x			x
- connaître les produits de saison au menu et à la carte et donner les explications	CM	2 – 3	x	x			x
- rédiger clairement le ou les bons de commande, de retour, d'annulation	CM	2 – 3	x	x			x
- annoncer correctement les bons de commande aux différents services	CM	2 – 3	x	x			x
- s'adapter aux techniques nouvelles	CE	3	x				
<b>8.2. Rédiger le menu, la carte en salle, en cuisine</b>							
- analyser et respecter les règles de composition d'un menu	CM	2 – 3	x	x	x	x	x
- rechercher le meilleur rapport qualité/prix	CM	3	x	x	x	x	x

	NIVEAU de MAÎTRISE	DEGRE	S	T S0	AC	TC	FG
- <i>appliquer les coefficients adéquats</i>	CE	3			x	x	x
<b>8.3. Rédiger et transmettre les commandes en cuisine</b>							
- rédiger le bon de commande en fonction des mets à réaliser et du stock existant	CM	2 – 3			x	x	x
- utiliser les moyens informatiques	CM	3			x	x	x
- <i>se tenir au courant des prix, des mercuriales, des nouveautés</i>	CE	3			x	x	x
<b>FONCTION 9 : Contrôler et résoudre les problèmes</b>							
<b>9.1. Porter un jugement sur son travail</b>	CM	2 – 3	x	x	x	x	x
<b>9.2. Signaler les anomalies et les défauts techniques</b>							
- inscrire lisiblement les données	CM	2 – 3	x	x	x	x	x
<b>9.3. Contrôler les marchandises</b>							
- déchiffrer et identifier les notions figurant sur les emballages des marchandises	CM	2 – 3	x	x	x	x	x
- contrôler les signes de qualité et de fraîcheur des produits	CM	2 – 3	x	x	x	x	
- effectuer un contrôle quantitatif	CM	2 – 3	x		x		
- signaler les anomalies	CM	2 – 3	x	x	x	x	
- vérifier les conditionnements et les dates de péremption	CM	2 – 3	x	x	x	x	
- vérifier l'adéquation entre le bon de commande et de livraison	CM	2 – 3	x	x	x	x	
- contrôler la chaîne du froid	CM	2 – 3	x	x	x	x	
<b>9.4. Recevoir et traiter les réclamations des clients</b>							
- écouter avec amabilité et souci de rendre service	CE	2 – 3	x	x	x	x	x
- trouver une solution et/ou faire appel au supérieur	CE	2 – 3	x	x	x	x	x
- agir avec rapidité, discrétion	CE	2 – 3	x	x	x	x	x



	NIVEAU de MAÎTRISE	DEGRE	S	T S0	AC	TC	FG
<b>FONCTION 10 : S'intégrer dans la vie professionnelle</b>							
<i>10.1. S'adapter aux exigences du métier</i>							
- respecter les horaires et s'adapter à la flexibilité du métier	CM	2 – 3	x	x	x	x	x
- supporter les variations de température et un rythme de travail accéléré	CM	2 – 3	x	x	x	x	x
<i>10.2. Cultiver un esprit d'équipe et entretenir de bonnes relations avec les autres membres du personnel</i>							
- respecter, collaborer et aider ses coéquipiers	CM	2 – 3	x	x	x	x	x
- respecter le travail des autres	CM	2 – 3	x	x	x	x	x
<i>10.3. Faire preuve de polyvalence</i>	CM	2 – 3	x		x		
<i>10.4. Respecter les confrères</i>	CM	2 – 3	x	x	x	x	x
<i>10.5. Appliquer les règles de déontologie et l'éthique du métier</i>	CM	2 – 3	x	x	x	x	x
<i>10.6. Faire preuve de curiosité professionnelle</i>	CE	3	x	x	x	x	x

## 5.2. Les savoirs associés

Les savoirs associés, **acquis au travers des cours techniques et généraux**, doivent permettre une meilleure acquisition des compétences professionnelles (CM voire CE).

Ils sont au **service de l'apprentissage** des compétences mais ils permettent également une ouverture et l'acquisition d'une culture qui justifie que la formation relève bien des humanités techniques et professionnelles.

C'est **à travers les situations d'apprentissage** que les notions seront amenées.

- Par exemple :
- la classification des gibiers en technologie se fera au moment où le faisane et le marcassin auront leur place en cuisine et en salle
  - la communication, les langues, l'éducation physique, ... seront évaluées dans des situations d'exercice sans que cette évaluation se limite à ce cadre-là.

Pour ce qui suit, la technologie salle, l'œnologie et la technologie cuisine, les indications figurant entre parenthèses font référence au tableau n° 1 des « compétences professionnelles ». (Chap. V.)

## 2.1. Technologie salle, œnologie

### 2.1.1. Technologie salle

*Il doit exister une étroite relation entre la technologie salle et la pratique salle.*

- La déontologie et l'éthique du métier (0)
  - Les exigences du métier
  - Le « contrat » employeur, employé, fournisseur, client
  - L'honnêteté, les fraudes
  - La résolution des problèmes, des réclamations
- Etude des locaux (bar – restaurant – annexes), du mobilier et du matériel (3.1 – 7.1)
  - L'utilisation et la sécurité
- Nettoyage et entretien des locaux, du mobilier, du matériel (9.1)
  - La législation en vigueur (7.1)
  - Les règles d'utilisation des produits
- Mise en place du restaurant (1 – 2 – 3)
  - Utiliser le plan de la salle et des tables
  - Les règles de mise en place
  - Les notions de décorations
- Règles à suivre pour rédiger les menus, les cartes (8.2)
- Règles de préparation et de service des boissons (5. – 5.1)
- Accueillir et servir les clients (2.1)
  - Les règles de savoir-vivre, de politesse et de préséance
- Informer, conseiller les clients et répondre à leurs demandes (2.1)
  - Les accords des mets et des vins (5.1 – 5.2)
  - Les procédures d'enregistrements de la commande (8.1)
  - La communication et la vente des produits (5.6)
- Planifier et coordonner un service (5.3)
- Expliquer les différents services spéciaux, préparations et découpes (5.2 – 5.4))
- Organiser les services spéciaux (5.4)
  - Les déjeuners aux étages, brunch, buffet, banquet, cocktail, réception (5.5)
- Les services annexes : lingerie – cafétéria – office – cave à vins – sanitaires - ... (3.1)
  - L'identification des besoins
  - Les documents utilisés (5.6)
  - Les contrôles (7.4)
- Le service caisse (5.6)
  - L'utilisation de la main-courante
  - Les moyens de paiement

La clôture de la caisse  
L'équilibre entre la vie privée et la vie professionnelle  
La législation en ce qui concerne  
L'hygiène et la sécurité (7.1.)  
Le professionnel

### 2.1.2.. Œnologie (3 – 5)

*Il doit exister une étroite relation entre l'œnologie et la pratique salle.*

*Sa formation doit permettre à l'apprenant :*

1. D'IDENTIFIER LES VINS FIGURANT A LA CARTE (CM)
2. DE CONSEILLER LE CLIENT DANS LE CHOIX D'UN VIN QUI S'ACCORDE AVEC LE METS A DEGUSTER (CE)

Les notions reprises ci-dessous ne doivent pas être apprises pour elles-mêmes, mais uniquement dans la perspective de la maîtrise de la compétence 1 et l'exercice de la compétence 2.

- Des vinifications classiques et spéciales (Notions de base)
  - La dégustation . les sens utilisés
  - . les parfums et les saveurs
  - . le vocabulaire
  - . les principes de la dégustation et la fiche
  - . la mise en pratique
  - La carte vinicole française . géographique
  - . appellations
- Etude des régions viticoles françaises à appellation contrôlée
  - Champagne
  - Bourgogne
  - Bordelais
  - Alsace
  - Côtes du Rhône
  - Loire
  - Jura et Savoie
  - Languedoc et Roussillon
  - Provence
  - Sud-Ouest
  - ...
- Pour chacune de ces régions, aborder les points suivants :
  - situation géographique, production et nature du sol, climat et cépages, subdivision du vignoble
  - accord mets et vins, millésimes et conditionnement des produits, lecture des étiquettes, conservation et évolution du vin, température de service, dégustation

- Les vins de Pays
- Etude de quelques vins produits hors France : développer les particularités et les spécialités
- Etude des apéritifs
  - Nature et composition des produits
  - Pays producteurs ou régions productrices
  - Vins doux naturels, vins de liqueur, vermouth, anisés, bitters, ...
- Etude de quelques eaux-de-vie
- Etude de quelques liqueurs belges et étrangères : origine et composition
- Réalisation d'une carte des vins dans un restaurant classique.

## 2.2. Technologie cuisine (0.1 – 4 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10 )

*Il doit exister une étroite relation entre la technologie cuisine et l'art culinaire.*

- Les termes techniques et culinaires (0.1)
- La déontologie et l'éthique du métier (0.1)
  - le travail en équipe
  - le respect de l'autorité, des collègues et des clients
  - l'honnêteté au travail
  - l'amour du travail bien fait
  - ...
- L'hygiène, la sécurité, l'ergonomie et l'environnement (attitudes professionnelles) (0.1)
  - la législation en vigueur (AR du 07.02.1997 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires)
  - les règles d'hygiène, de sécurité au travail, d'environnement et les techniques d'ergonomie
  - les méthodes de surveillance et de contrôle (HACCP)
  - les consignes en cas d'accident et d'incendie.
- La planification et l'organisation du travail (0.1 – 4.3 – 6.1)
- Les produits et les techniques (4 – 9.3)

En fonction des produits et ou des techniques utilisés il faudra aborder :

- l'origine, la description, la classification, les saisons
- la lecture des étiquettes et ou des emballages
- les présentations commerciales
- les critères de qualité et de conservation
- l'utilisation et les conseils d'utilisation
- les prix et les labels
- la législation

Pour maîtriser : (4)

1. Les fonds : les gelées, le fond de gibier, le jus de veau lié, les glaces, les marinades, le fumet de poisson
2. Les liaisons : au beurre et à la crème
3. Les sauces : adjonction et réduction
4. Les légumes, les légumineuses : purées, flans, mousses, terrines, salades.  
Les pommes de terre
5. Les potages : consommés, crèmes, veloutés, bisques, potages spéciaux

6. Les œufs : coque et hors coque (4)
  7. Les viandes, les abats, les volailles, les gibiers : (4)
    - Identification et garniture des pièces
    - Les préparations en papillote, en croûte
    - Les techniques de cuisson
  8. Les poissons : les cuissons au bleu, court-mouillement, frit, grillé, vapeur, en papillote (4)
  9. Les batraciens, les gastéropodes, les crustacés et fruits de mer
  10. Les farces, les terrines, les galantines, les ballotines, les aspics, les quenelles, les chauds-froids, ... (4)
  11. Les pâtes alimentaires : fraîches et ravioles (4)
    - Le riz et les autres céréales.
- Découverte des produits spéciaux, biologiques, nouveaux, industriels et de collectivité (4)
  - Les desserts et les pâtisseries : les pâtes : brisée, grasse, feuilletée, duchesse, génoise et savoie, les meringues, la crème au beurre, les bavarois, les mousses de fruits, les glaces et les sorbets. (4)
  - L'économat : (7.2 – 8.3)
    - la situation, l'organisation, le rangement, la rotation des stocks, la réglementation et l'hygiène
    - les fonctions de l'économiste
    - la globalisation des commandes
    - les techniques d'approvisionnement :
      - . les bons de commandes, de réception et de sortie
      - . la gestion manuelle et informatique
    - les rations (8.2)
      - . la composition des menus, des cartes selon le type d'établissement
      - . le rendement des produits.
  - La lutte contre le gaspillage et le coulage (0.1 – 4 )
  - Notions de nutrition et de diététique (8.2)
    - Les éléments nutritifs et la pyramide alimentaire
    - Les règles d'équilibre d'un menu
    - La diététique préventive
    - Les rations alimentaires
    - Quelques régimes particuliers : sans sel, pour diabétique, basses calories, végétarien, ...

## 5.3. Langue moderne

Le Profil de Formation de cette option définit des compétences spécifiques aux langues modernes. Dès lors l'organisation du cours de langue y est **obligatoire**, les périodes de langue moderne se trouvant dans l'option groupée.

La grille horaire du cours de langue au 3<sup>ème</sup> degré « restaurateur-restauratrice » se dessine comme suit :

2 périodes/semaine en 5<sup>ème</sup>

2 périodes/semaine en 6<sup>ème</sup>

N.B. l'école garde la possibilité d'organiser un autre cours de langue hors option groupée.

Le professeur qui enseigne dans cette option au 3<sup>ème</sup> degré pourra se trouver confronté à différentes situations déterminées par le parcours en langues des élèves qui constituent son groupe classe. Il veillera bien sûr à s'y adapter (Voir programme) mais quelle que soit la situation à laquelle l'enseignant doit faire face, il s'agit bien dans ce cours de préparer à la profession. Par conséquent, priorité sera donnée à l'étude de la langue dans des situations spécifiques propres à l'option suivie.

L'apprentissage passera d'abord par une phase réceptive, ce qui n'exclut pas un travail de production convergente (par imitation).

L'apprenant devra utiliser la langue étrangère pour **pouvoir communiquer dans des situations données** précisées à travers le profil de formation :

- l'accueil des clients
- la réservation au restaurant
- la prise de commande
- le service à table
- le fin du repas
- ...



## VI. Conseils et suggestions

- Il est souhaitable que les cours d'une même année soient confiés à **une équipe éducative restreinte** (professeurs de pratique professionnelle, des cours techniques et des cours généraux, ...)

- L'énoncé des compétences constitue un **cahier des charges**.

**La chronologie et la méthodologie** dans lesquelles ces compétences seront approchées sera le résultat **d'une concertation** au sein de l'équipe pluridisciplinaire.

- Au cours de la formation, l'élève commettra des erreurs ... c'est un droit !

Elles sont l'occasion **d'une analyse positive** dans le but d'évoluer.

Au-delà de l'erreur, **le résultat de l'observation du professeur sera communiqué à l'élève en mettant l'accent sur les progrès et les compétences acquises.**

- Les **projets**, les **initiatives** individuels ou collectifs sont toujours des moments de motivation, d'intégration et de transfert des compétences acquises.

Dans ce sens, ils **sont à encourager**.

- Il est important que l'élève soit en contact avec **la réalité professionnelle** par le biais de la visite d'établissements de restauration, de commerces spécifiques au métier, de salons professionnels, de démonstrations et de présentations du matériel professionnel, de conférences ...

## **LES STAGES** constituent l'**INDISPENSABLE CONTACT AVEC LE MILIEU PROFESSIONNEL**

Ces activités extérieures mettent en jeu les compétences professionnelles et les savoirs associés.

Ils se feront dans divers lieux en rapport avec les exigences de la qualification professionnelle. Ils seront organisés dans le respect de la législation à ce sujet (Décret « Missions » du 24 juillet 1997, art. 53 ; AGCF 27 janvier 1999 et du 21 mai 1999 ; circ. min. A/99/5 du 11 février 1999 et A/99/22 du 7 octobre 1999) et suivant les directives du « Guide méthodologique des stages en entreprises ou institutions » FESeC – 2000.

- Les **savoirs associés**, support indispensable à l'acquisition des compétences professionnelles du profil de formation, contribuent également à l'ouverture d'esprit du jeune et à sa culture générale.
- Ces notions théoriques ne font pas l'objet d'une simple mémorisation mais doivent s'intégrer dans les situations concrètes.
- **La connaissance des langues** est indispensable dans une **EUROPE** qui se construit.
- L'**outil informatique** est le partenaire indispensable dans le monde d'aujourd'hui et de demain.
- Au terme du 3<sup>e</sup> degré, la **qualification** sera délivrée sur la **maîtrise des compétences professionnelles classées en CM**.

# VII. Informations générales

## BIBLIOGRAPHIE

*Documents proposés à l'usage des enseignants.*

*Il est important d'adapter certaines références à la législation et aux produits belges.*

### ART CULINAIRE

Connaissance des produits de restauration	BPI
Technologie culinaire Tome 1 et 2	BPI
Les tailles de base en cuisine	BPI
Cuisine de référence : préparation de base et fiches techniques de fabrication	BPI
Technologie culinaire	BPI
Décors et présentations	BPI
Travaux pratiques de cuisine	BPI
Les grammages (table de proportions)	BPI
Le répertoire de la cuisine	Gringoire et Saulnier
Le guide culinaire	Escoffier

.....

## SALLE

Technologie du restaurant Tome 1 et 2	BPI
Travaux pratiques de restaurant	BPI
Savoirs et techniques de restaurant	BPI
Le vin et les vins de restaurant	BPI
Le vin et les vins étrangers	BPI
Pratique du bar et des cocktails	BPI
Fiches techniques de restaurant	BPI

.....

A.R. 7 février 1997 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires.

Guide des bonnes pratiques d'hygiène dans l'HORECA.