

OBJET : Enseignement secondaire spécialisé de forme 3 organisé par la Communauté française.

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation.

Première phase.

Cours : - Technologie, hygiène et sécurité ;

- Travaux pratiques cuisine, salle, maintenance des locaux et matériels.

Référentiel provisoire de compétences seuils et complémentaires.

Réseaux : CF
Niveaux et services : Second (Spéc)
Période : A partir de 2005-2006

- Aux Directions des Etablissements de l'Enseignement secondaire spécialisé organisé par la Communauté française ;

Pour information :

- Aux Membres du service d'Inspection de l'Enseignement spécialisé ;
- Aux Directions des Hautes Ecoles de la Communauté française ;
- Aux Membres du service d'Inspection des Centres P.M.S. ;
- Aux Directions des Centres P.M.S. spécialisés de la Communauté française ;
- Aux Directeurs des Internats et des Homes d'accueil de la Communauté française ;
- A la Directrice du Centre d'Autoformation et de Formation continuée des Personnels de l'Enseignement de la Communauté française.

Autorité : Directeur général adjoint

Signataire : Jean STEENSELS

Gestionnaires : Service général des Affaires pédagogiques et du Pilotage du réseau d'Enseignement organisé par la Communauté française

Personne-ressource :

Guy FOSTY – bureau 1G 54

Boulevard du Jardin Botanique, 20-22, 1000 Bruxelles

Référence facultative : 308-2005-259

Renvoi(s) : -

Nombre de pages : texte 13

Bruxelles, le

Aux Directions des Etablissements de l'Enseignement secondaire spécialisé organisé par la Communauté française ;

Pour information :

Aux Membres du service d'Inspection de l'Enseignement spécialisé ;

Aux Directions des Hautes Ecoles de la Communauté française ;

Aux Membres du service d'Inspection des Centres P.M.S. ;

Aux Directions des Centres P.M.S. spécialisés de la Communauté française ;

Aux Directeurs des Internats et des Homes d'accueil de la Communauté française ;

A la Directrice du Centre d'Autoformation et de Formation continuée des Personnels de l'Enseignement de la Communauté française.

II/JS/GF/308/2005/259-RF/2005
Guy FOSTY - ☎ 02/690.81.19

OBJET : Enseignement secondaire spécialisé de forme 3 organisé par la Communauté française.
Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation.
Première phase.
Cours : - Technologie, hygiène et sécurité ;
- Travaux pratiques cuisine, salle, maintenance des locaux et matériels.
Référentiel provisoire de compétences seuils et complémentaires.

J'ai l'honneur de vous communiquer le référentiel provisoire de compétences seuils et complémentaires, secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation, première phase, cours : technologie, hygiène et sécurité, travaux pratiques cuisine, salle, maintenance des locaux et matériels pour l'enseignement secondaire spécialisé de forme 3 organisé par la Communauté française.

La présente circulaire est d'application à partir de l'année scolaire 2005-2006.

Elle abroge et remplace le programme 138/2001/259 diffusé le 27 août 2001 par la circulaire II/JS/JD/GF/702/231-RF/2001.

Le Directeur général adjoint,

Jean STEENSELS.

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

Administration Générale de l'Enseignement et de la Recherche Scientifique

Service général des Affaires pédagogiques et du Pilotage
du réseau d'Enseignement organisé par la Communauté française

ENSEIGNEMENT SPECIALISE ORGANISE PAR LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SPECIALISE DE FORME 3

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation

Première phase

Cours : Travaux pratiques cuisine, salle, maintenance des locaux et matériels

Cours : Technologie, hygiène et sécurité

Référentiel provisoire de compétences seuils et complémentaires

CONSIGNES POUR L'ANNÉE SCOLAIRE 2005-2006

OBJET : programme provisoire forme 3

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation

L'application du nouveau décret de mars 2004 relatif à l'organisation de l'enseignement spécialisé et la mise en place de profils de formation spécifiques à l'enseignement spécialisé implique une nouvelle organisation dans la répartition des compétences à maîtriser en fin de formation.

A titre provisoire pour cette année scolaire 2005-2006, en fonction de l'inscription des élèves dans le nouveau ou l'ancien système, les dispositions suivantes seront d'application :

- 1) Pour les élèves poursuivant la formation déjà entamée (ancien système), soit les élèves de 2^e année de phase 2 (5^e année) et de phase 3, les anciens référentiels (140/2001/259, 141/2001/259, 142/2001/259, 143/2001/259 de 2001) **sont toujours d'application jusqu'en juin 2007.**
- 2) Pour les élèves entrant dans le nouveau système, soit les élèves de phase 1 et de phase 2, le document en annexe **sera d'application pour cette année scolaire 2005-2006.**
- 3) Dans le courant de cette année scolaire 2005-2006, des groupes de travail seront convoqués pour adapter le niveau des compétences au niveau des exigences des profils de formation spécifiques, notamment pour la phase 3 ; tous les profils ne seront pas concernés.

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation

Première phase

COMPETENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques Cuisine

COMPETENCES-SEUILS

1. Presser 2 oranges à l'aide du presse agrumes manuel
2. Préparer un verre de boisson chocolatée froide à l'aide d'une poudre instantanée
3. Laver 2 grosses pommes de terre pour frites
4. Éplucher 2 grosses pommes de terre pour frites à l'aide de l'éplucheur économique
5. Nettoyer 4 poireaux du commerce
6. Laver 4 poireaux du commerce
7. Éplucher 2 oignons à l'aide du couteau d'office
8. Laver et éplucher 4 pommes de table à l'aide de l'éplucheur économique
9. Couper 4 pommes en 4 quartiers et enlever le trognon à l'aide du couteau d'office
10. Découper 2 pommes de terre épluchées en morceaux réguliers de 3 à 4 cm à l'aide du couteau d'office
11. Découper 4 poireaux nettoyés et lavés en morceaux réguliers de 2 à 3 cm à l'aide du ½ chef
12. Découper 2 oignons épluchés en morceaux réguliers de 2 à 3 cm à l'aide du ½ chef
13. Préparer 1 litre de potage aux poireaux
14. Réaliser ½ litre de crème vanille à chaud à l'aide de fécule vanillée (pudding)
15. Enlever les bijoux avant le lavage des mains
16. Se laver les mains au début du cours
17. Porter une tenue propre: tee-shirt, pantalon et tablier en coton, coiffe et chaussures antidérapantes

Remarque :

Les compétences 15, 16 et 17 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon. Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation

Première phase

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques Cuisine

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

Préparer un verre de jus d'orange à l'aide du presse agrumes électrique
Préparer du café avec le percolateur électrique
Préparer un milk-shake à la vanille à l'aide du mixer plongeant
Préparer un cacao à chaud
Éplucher 4 carottes du commerce à l'aide de l'éplucheur économique
Nettoyer une laitue
Laver une laitue
Râper 4 carottes à l'aide d'une râpe manuelle
Découper une banane en rondelles
Vider une pomme (vide pommes)
Réaliser une sauce vinaigrette (simple)
Réaliser une sauce mayonnaise (simple)
Préparer une salade de laitue sauce mayonnaise
Préparer des carottes râpées sauce vinaigrette
Préparer une salade de tomates sauce vinaigrette
Recouvrir une préparation d'un "film" alimentaire
Préparer une salade de fruits de saison
Nettoyer et effiler 2 céleris verts
Laver et découper 2 céleris verts
Préparer 1 litre de potage aux légumes verts
Découper 4 carottes en rondelles
Préparer 1 litre de potage Crécy
Préparer 1 litre de soupe à l'oignon
Cuire à l'eau 4 œufs en coquille (œufs durs)
Écaler 4 œufs durs
Dresser une assiette froide simple: œufs cuits durs, laitue, tomates, carottes râpées, charcuterie
Préparer 1 litre de potage déshydraté
Cuire à l'eau 500g de macaroni
Rissoler à la poêle 1kg de pommes de terre cuites
Cuire (sauter) à la poêle des lardons (250 gr)
Cuire à la poêle (sauter) 4 saucisses de campagne
Cuire à la poêle (sauter) 4 hamburgers
Cuire à l'étouffer 4 pommes pour préparer une compote
Préparer une roulade froide à base de jambon cuit
Préparer une pâte 4/4 pour réaliser des madeleines
Colorer, façonner du massepain
Réaliser des préparations à base de lait, fromage blanc, yaourt
Mesurer les liquides: 1/2 et 1 litre
Portionner les denrées courantes (pour peser sans balance)
Préparer la pâte biscuit (genre Savoie)
Réaliser une crème au beurre simple
Ranger et conserver les denrées périssables au réfrigérateur
Faire la vaisselle
Respecter les règles élémentaires d'hygiène lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles élémentaires de sécurité lors de chaque réalisation pratique
Respecter le mode opératoire lors de chaque réalisation pratique
Respecter la méthode de travail lors de chaque réalisation pratique
Respecter les différents postes de travail lors de chaque réalisation pratique
Organiser son poste de travail lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles de manutention de base lors de chaque réalisation pratique

Remarque:

Les 9 dernières compétences feront l'objet d'une évaluation formative à chaque leçon.

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation
Première phase

COMPETENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques Cuisine

Élève :

Compétences-seuils nécessaires pour le passage en 2e phase

Le professeur certifie que l'élève est capable de :

COMPETENCES-SEUILS				
1. Presser 2 oranges à l'aide du presse agrumes manuel				
2. Préparer un verre de boisson chocolatée froide à l'aide d'une poudre instantanée				
3. Laver 2 grosses pommes de terre pour frites				
4. Éplucher 2 grosses pommes de terre pour frites à l'aide de l'éplucheur économique				
5. Nettoyer 4 poireaux du commerce				
6. Laver 4 poireaux du commerce				
7. Éplucher 2 oignons à l'aide du couteau d'office				
8. Laver et éplucher 4 pommes de table à l'aide de l'éplucheur économique				
9. Couper 4 pommes en 4 quartiers et enlever le trognon à l'aide du couteau d'office				
10. Découper 2 pommes de terre épluchées en morceaux réguliers de 3 à 4 cm à l'aide du couteau d'office				
11. Découper 4 poireaux nettoyés et lavés en morceaux réguliers de 2 à 3 cm à l'aide du ½ chef				
12. Découper 2 oignons épluchés en morceaux réguliers de 2 à 3 cm à l'aide du ½ chef				
13. Préparer 1 litre de potage aux poireaux				
14. Réaliser ½ litre de crème vanille à chaud à l'aide de fécule vanillée (pudding)				
15. Enlever les bijoux avant le lavage des mains				
16. Se laver les mains au début du cours				
17. Porter une tenue propre: tee-shirt, pantalon et tablier en coton, coiffe et chaussures antidérapantes				

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation
Première phase

COMPETENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques Salle

COMPETENCES-SEUILS

- | |
|--|
| 1. Dresser une table pour 4 personnes dans le réfectoire: assiette à potage, assiette plate, couteau, fourchette, cuillère, verre à eau, serviette en papier |
| 2. Servir dans un verre une boisson froide non alcoolisée et non gazeuse d'une bouteille de 25cl capsulée |
| 3. Verser à l'aide d'une cafetière une tasse de café accompagné de lait, sucre, biscuit |
| 4. Servir un café accompagné de lait, sucre et biscuits |
| 5. Déposer une soupière de potage sur la table |
| 6. Verser une louche de potage dans une assiette creuse |
| 7. Porter une tenue adéquate et propre (tablier brasseur) |
| 8. Enlever les bijoux avant le lavage des mains |
| 9. Se laver les mains au début du cours |

Remarque :

Les compétences 7, 8 et 9 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon. Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation
Première phase
COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques Salle

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES
Dresser une table pour 4 personnes pour un goûter sur set de table
Dresser une table petit déjeuner pour 4 personnes sur set de table
Réaliser un pliage simple de serviette en papier
Débarrasser une table de 4 personnes sur chariot dans le réfectoire
Agencer le mobilier d'un réfectoire (alignement des tables et des chaises)
Dresser des tables d'un réfectoire sur set de table pour le repas de midi
Utiliser le chariot pour le service du réfectoire (déposer les plats garnis sur la table)
Dresser un dessert sur assiette
Réaliser des décorations de table simples (nappage, menus)
Givrer et décorer un verre à jus de fruits
Servir des boissons froides
Servir des boissons chaudes
Respecter les règles d'hygiène lors du dressage
Respecter les règles d'hygiène lors du service
Respecter les règles élémentaires de sécurité
Respecter les règles de manutention de base
Manipuler avec précaution le matériel fragile
Faire la vaisselle
Ranger la vaisselle
Respecter un mode opératoire
Respecter la méthode de travail lors de chaque réalisation pratique
Organiser son poste de travail lors de chaque réalisation pratique

Remarque:

Les 10 dernières compétences feront l'objet d'une évaluation formative à chaque leçon.

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation
Première phase

COMPETENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques Salle

Élève :

Compétences-seuils nécessaires pour le passage en 2e phase

Le professeur certifie que l'élève est capable de :

COMPETENCES-SEUILS				
1. Dresser une table pour 4 personnes dans le réfectoire: assiette à potage, assiette plate, couteau, fourchette, cuillère, verre à eau, serviette en papier				
2. Servir dans un verre une boisson froide non alcoolisée et non gazeuse d'une bouteille de 25cl capsulée				
3. Verser à l'aide d'une cafetière une tasse de café accompagné de lait, sucre, biscuit				
4. Servir un café accompagné de lait, sucre et biscuits				
5. Déposer une soupière de potage sur la table				
6. Verser une louche de potage dans une assiette creuse				
7. Porter une tenue adéquate et propre (tablier brasseur)				
8. Enlever les bijoux avant le lavage des mains				
9. Se laver les mains au début du cours				

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation
Première phase

COMPETENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques Maintenance des locaux et matériels

COMPETENCES-SEUILS

1. Ranger son plan de travail
2. Entretenir à la main l'outillage de préparation: couteau économique, ½ chef, couteau d'office
3. Faire la vaisselle à la main d'un couvert normal classique: assiette, fourchette, couteau, cuillère, verre à eau
4. Entretenir à la main le mixer plongeant
5. Nettoyer, par essuyage humide, une surface horizontale plane et stratifiée recouverte de saletés à faible adhérence
6. Nettoyer, par essuyage humide, une surface horizontale plane en inox recouverte de saletés à faible adhérence
7. Ramasser systématiquement les salissures libres non adhérentes et les débris au sol en respectant les positions ergonomiques
8. Porter un tablier réservé à ce cours (tablier foncé à bavette, type jardinier)
9. Enlever les bijoux avant la mise au travail
10. Se laver les mains avant et après chaque activité

Remarque :

Les compétences 8, 9 et 10 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon.
Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation
Première phase
COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques Maintenance des locaux et matériels

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES
Entretien d'une table de 4 personnes après le service dans le réfectoire
Entretien de 4 chaises du réfectoire
Balayer, à l'aide d'un balai de « coco », le sol carrelé faiblement encrassé d'un couloir de 20 à 40 m ²
Dépoussiérer, en utilisant la technique « à la godille » à l'aide d'un balai trapèze, le sol faiblement encrassé du restaurant didactique
Mettre la vaisselle au lave-vaisselle
Nettoyer une table de cuisson avec taques électriques, recouverte de salissures à forte adhérence
Ranger le matériel utilisé après chaque activité
Nettoyer le matériel utilisé lors de chaque activité
Respecter les règles élémentaires d'hygiène
Respecter les règles élémentaires de sécurité
Respecter les règles de manutention de base
Respecter un mode opératoire
Organiser son poste de travail lors de chaque réalisation pratique

Remarque:

Les 7 dernières compétences feront l'objet d'une évaluation formative à chaque leçon.

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation
Première phase

COMPETENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques Maintenance des locaux et matériels

Élève :

Compétences-seuils nécessaires pour le passage en 2e phase

Le professeur certifie que l'élève est capable de :

COMPETENCES-SEUILS				
1. Ranger son plan de travail				
2. Entretien à la main l'outillage de préparation: couteau économique, ½ chef, couteau d'office				
3. Faire la vaisselle à la main d'un couvert normal classique: assiette, fourchette, couteau, cuillère, verre à eau				
4. Entretien à la main le mixer plongeant				
5. Nettoyer, par essuyage humide, une surface horizontale plane et stratifiée recouverte de saletés à faible adhérence				
6. Nettoyer, par essuyage humide, une surface horizontale plane en inox recouverte de saletés à faible adhérence				
7. Ramasser systématiquement les salissures libres non adhérentes et les détritrus au sol en respectant les positions ergonomiques				
8. Porter un tablier réservé à ce cours (tablier foncé à bavette, type jardinier)				
9. Enlever les bijoux avant la mise au travail				
10. Se laver les mains avant et après chaque activité				

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation

Première phase

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

Cours : Technologie

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES
Identifier et classer dans la pyramide alimentaire les produits alimentaires utilisés en cuisine : <ul style="list-style-type: none">- produits d'origine animale- produits d'origine végétale
Savoir utiliser ces produits
Observer et comparer l'aménagement d'une cuisine de type familial et de type professionnel
Différencier les postes de travail dans la cuisine
Identifier l'équipement des différents postes de travail
Différencier le matériel et l'outillage simple de la cuisine
Observer les locaux réservés à la restauration
Identifier le mobilier et le matériel de la table du restaurant scolaire
Ranger et conserver les produits d'utilisation journalière (règles simples de rangement)
Respecter les dates de conservation
Associer matériel et outillage adéquats lors des réalisations pratiques
Utiliser les termes adéquats et corrects en rapport avec les réalisations pratiques
Identifier et différencier les produits courants d'entretien
Identifier le matériel courant d'entretien

Remarque :

Une étroite collaboration entre les professeurs des cours de pratique professionnelle et le professeur responsable du cours de technologie est absolument nécessaire.

Secteur professionnel : Hôtellerie – Alimentation
Première phase
COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

Cours : Hygiène et sécurité

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES
Connaître et appliquer les règles d'hygiène des mains dans tous les cours de pratique professionnelle
Identifier et appliquer les règles d'hygiène personnelle
Identifier la tenue professionnelle en cuisine et justifier son choix
Identifier et appliquer les règles d'hygiène vestimentaire
Respecter les règles d'hygiène lors de la manipulation des denrées courantes
Appliquer les règles d'ergonomie (maintien) et de transport dans les cours de pratique professionnelle
Identifier les principaux symboles et pictogrammes nécessaires aux cours de pratique professionnelle
Énumérer le principe de la « marche en avant »
Appliquer les règles de base dans les ateliers pour assurer l'ordre
Appliquer les mesures de sécurité lors de l'utilisation du matériel dans les cours de pratique professionnelle
Appliquer les règles de base de sécurité dans les ateliers pour éviter les accidents (attitudes face aux accidents)
Respecter les règles en vigueur pour le triage des déchets

Remarque :

Une étroite collaboration entre les professeurs des cours de pratique professionnelle et le professeur responsable du cours d'hygiène et de sécurité est absolument nécessaire.

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation

Première phase

COURS : EDUCATION FAMILIALE ET SANITAIRE

Référentiel 139/2001/259 est inchangé et reste d'application

Septembre 2005