

**MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE**  
**ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE**  
**ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1**

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

**UNITE DE FORMATION**

**EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :  
COMMIS DE CUISINE**

**ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE QUALIFICATION**

<p><b>CODE : 45 21 00 U 12 D 1</b> <b>CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401</b> <b>DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</b></p>
---

**Approbation du Gouvernement de la Communauté française du ,  
sur avis conforme de la Commission de concertation**

# EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION : COMMIS DE CUISINE

## ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE QUALIFICATION

### 1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

#### 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 unité de formation doit :

- ◆ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire ;
- ◆ 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 unité de formation vise à vérifier si le futur commis de cuisine est capable d'intégrer des pratiques et des savoirs technologiques dans une perspective d'insertion professionnelle.

### 2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

Sans objet.

### 3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

Code U

3.1. Etudiant : 20 périodes

Z

#### 3.2. Encadrement de l'épreuve intégrée

Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes par groupe d'étudiants
Préparation collective de l'épreuve intégrée de la section : commis de cuisine	CT	I	14
Epreuve intégrée de la section : commis de cuisine	PP	O	6
<b>Total des périodes</b>			20

## 4. PROGRAMME

### 4.1. Programme pour les étudiants

#### 4.1.1. Pour la préparation de l'épreuve intégrée, l'étudiant est tenu :

de participer aux séances collectives, d'une manière efficace, en posant les questions nécessaires à la bonne compréhension des consignes relatives à l'organisation de l'épreuve ;

#### 4.1.2. Pour l'épreuve intégrée proprement dite :

*mis en situation de préparations culinaires comprenant les différentes étapes des travaux à exécuter et le descriptif des méthodes de travail,*

*en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène dans l'Horeca,*

*en respectant les règles de sécurité,*

l'étudiant sera capable :

- ◆ d'analyser correctement la situation qui lui est proposée ;
- ◆ d'établir une liste des précautions à prendre en matière de sécurité et d'hygiène professionnelles pour la réalisation et la conservation de préparations culinaires ;
- ◆ de réaliser les préparations demandées dans le respect des consignes données ;
- ◆ de justifier les techniques employées.

### 4.2. Programme pour le personnel chargé de l'encadrement

Le chargé de cours veillera :

- ◆ à communiquer d'une manière détaillée aux étudiants le contenu et l'organisation de l'épreuve intégrée, les exigences qualitatives et les critères d'évaluation du Conseil des études élargi ;
- ◆ à encadrer les étudiants dans leurs travaux de préparation en organisant des séances collectives ;
- ◆ à organiser le bon déroulement de l'épreuve.

## 5. CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable :

*mis en situation de préparations culinaires comprenant les différentes étapes des travaux à exécuter et le descriptif des méthodes de travail au sein d'une brigade,*

*en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène dans l'Horeca,*

*en respectant les règles de sécurité,*

- ◆ d'analyser la situation qui lui est proposée ;
- ◆ de relever les difficultés pouvant se présenter, de proposer d'éventuelles remédiations ;

- ◆ de réaliser dans le respect des consignes données, les préparations demandées ayant des qualités organoleptiques suffisantes ;
- ◆ de justifier les techniques employées et de les étayer à partir d'exemples pratiques concrets rencontrés au cours des stages ;
- ◆ d'utiliser un vocabulaire technique correct dans ses interventions orales.

**Pour la détermination du degré de maîtrise**, il sera tenu compte des critères suivants :

- ◆ le niveau des qualités organoleptiques des préparations culinaires réalisées,
- ◆ le sens de l'organisation,
- ◆ l'habileté dans le processus d'exécution,
- ◆ la rapidité et la précision des gestes professionnels,
- ◆ la précision et la clarté de l'expression,
- ◆ le degré d'autonomie atteint.

## **6. CHARGE(S) DE COURS**

Un enseignant.

## **7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT**

Sans objet.