

**ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1**

**DOCUMENT 8 bis**

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

**UNITE DE FORMATION**

1. La présente demande émane du réseau :

- (1) Communauté française                       (1) Libre confessionnel  
 (1) Provincial et communal                       (1) Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau : (2) A.Belleflamme                      Date et signature (2) : ..... 17/9/98...



2. Intitulé de l'unité de formation : (2)

Petite restauration "sandwicherie"

CODE DE L'U.F. (3)	451203 01101	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4)	401.
--------------------	--------------	----------------------------------	------

3. Finalités de l'unité de formation : Reprises en annexe n° 1 de 1 page(s) (2)

4. Capacités préalables requises : Reprises en annexe n° 2 de 1 page(s) (2)

5. Classement de l'unité de formation :

- (1) Enseignement secondaire de :                       (1) transition                       (1) qualification  
du degré :                       (1) inférieur                       (1) supérieur

- (1) Enseignement supérieur de type court                       (1) Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de l'unité de formation de l'enseignement supérieur			
Proposition de classement (1)		Classement du Conseil supérieur (1)	
Technique	<input type="radio"/>	Technique	<input type="radio"/>
Economique	<input type="radio"/>	Economique	<input type="radio"/>
Paramédical	<input type="radio"/>	Paramédical	<input type="radio"/>
Social	<input type="radio"/>	Social	<input type="radio"/>
Pédagogique	<input type="radio"/>	Pédagogique	<input type="radio"/>
Agricole	<input type="radio"/>	Agricole	<input type="radio"/>
Maritime	<input type="radio"/>	Maritime	<input type="radio"/>

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

6. Caractère occupationnel :  (1) oui                       (1) non

7. Constitution des groupes ou regroupement : Repris en annexe n° 3 de 1 page(s) (2)

8. Programme du (des) cours : Repris en annexe n° 4 de 2 page(s) (2)

9. Capacités terminales : Reprises en annexe n° 5 de 1 page(s) (2)

10. Chargé(s) de cours : Repris en annexe n° 6 de 1 page(s) (2)

- (1) Cocher la mention utile  
(2) A compléter  
(3) Réservé à l'administration  
(4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

Code de l'unité de formation : (3) 45285302252	Code du domaine de formation : (4) 402
---	---

## 11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. <u>Dénomination du (des) cours</u> (2)	<u>Classement du(des) cours</u>		<u>Code U</u> (2) (6)	<u>Nombre de périodes</u> (2)
	(2) (5)	(2) (6)		
Petite restauration *sandwicherie*	CT	B		20
pratique professionnelle :Petite restauration " sandwicherie"	PP	L		44
<b>2. Part d'autonomie</b>	XXXXXXXX		P	16
			Total des périodes	80

## 12. Réserve au Service d'inspection :

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

*réant 5/2/99 N. Velez*

b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

*[Signature]*

4. DOLINET  
ESP COURR

Date : .....1.5.FEV...1999.....

Signature :

(2) A compléter

(3) Réserve à l'administration

(4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

(5) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM

(6) Soit A, B, C, D, E, F, H, J, K, L, Q, R, S, T - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'administration)

## **Finalités de l'unité de formation**

### *1. Finalités générales de l'unité de formation.*

Dans le respect de l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation vise à :

1. concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire;
2. 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.

### *2. Finalités particulières de l'unité de formation.*

Cette unité de formation doit permettre à l'étudiant de préparer, servir et vendre différents sandwiches en tenant compte des règles d'hygiène en vigueur.

---

**Capacités préalables requises**

**1. Capacités :** l'étudiant sera capable de :

en français: -comprendre un message oral ou écrit,  
-répéter fidèlement une information,  
-participer à une discussion en utilisant un langage simple mais correct,  
-donner une opinion sur un message reçu,  
-prendre des notes en distinguant les points essentiels,  
-rédiger un texte simple,  
-demander et donner oralement ou par écrit une information, en utilisant des phrases claires, courtes, bien ponctuées.

en mathématique: -utiliser les quatre opérations sur des nombres entiers, des nombres négatifs, des nombres décimaux,  
-résoudre des problèmes impliquant la règle de trois, le calcul des fractions ou la recherche d'un pourcentage,  
-interpréter des données présentes dans un tableau,  
-transformer des fractions en décimales,  
-déterminer le périmètre, l'aire d'un carré, d'un rectangle d'un triangle.

**2. Titre pouvant en tenir lieu :**

Certificat d'enseignement de base (CEB) .

---

**Constitution des groupes ou regroupement.**

Pour le cours de pratique professionnelle: petite restauration: "sandwicherie",  
il est recommandé de ne pas constituer de groupes de plus de 15 étudiants.

---

Programme des cours

1. Petite restauration « sandwicherie »

L'étudiant sera capable:

**CONCERNANT LA RÉALISATION DES SANDWICHES DANS LE RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ:**

➤ de décrire et de caractériser :

◆ différentes variétés de sandwiches :

- pain mie
- sandwiches
- pistolets
- baguettes
- ciabatta...

◆ différents composants tels que :

- les garnitures : tranches de fromage : doux, fort

tranches de jambon : cuit, cru, fumé

tranches de saucisson : salami, sec etc...

- les salades mayonnaise : américain  
poulet  
crabe, etc...

- les compositions variées :

- **verdures** : différentes espèces de salades vertes :
  - laitue
  - frisée
  - chine...

selon saison et plus ou moins de variétés

- **crudités** : types de légumes râpés :
  - carottes
  - céleris rave
  - fenouil
  - oignon...

- **garnitures** : très variées selon le budget :
  - œufs durs
  - rondelles d'oignons crus
  - grains de maïs
  - poivrons crus,....

◆ les règles d'hygiène et de sécurité :

- en décrivant les principales règles
  - d'hygiène personnelle se rapportant :
    - aux mains.
    - aux cheveux
    - aux vêtements
  
  - d'hygiène se rapportant au petit matériel :
    - terrines
    - assiettes
    - dentelles, serviettes
    - papier d'emballage
    - tables et surfaces de travail
  
- en décrivant les incidences que les manipulations d'aliments peuvent induire (concepts de propreté bactériologique);
  
- en précisant les soins à apporter au matériel :
  - dans sa présentation
  - dans sa vérification (ébréchures éventuelles)
  - dans sa propreté

**CONCERNANT LE COMPTOIR :**

- de décrire la disposition et l'implantation théorique du local de travail
- de décrire l'agencement intérieur du comptoir

**CONCERNANT LE CONTACT AVEC LA CLIENTÈLE ET LA VENTE DU PRODUIT :**

- de décrire les principes de base caractéristiques à l'accueil du client et à la relation à établir et à maintenir avec lui, notamment suite à un problème.

**2. Pratique professionnelle : « Petite restauration sandwicherie »**

L'étudiant sera capable:

**CONCERNANT LA RÉALISATION ET LE SERVICE DES SANDWICHES, EN RESPECTANT LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SECURITE :**

- de préparer et présenter avec soin différentes variétés de sandwiches :
  - ◆ en utilisant différents pains :
    - pain mie
    - sandwiches
    - pistolets
    - baguettes
    - ciabatta...

◆ en utilisant différents composants tels que :

- les garnitures : tranches de fromage : doux, fort  
tranches de jambon : cuit, cru, fumé  
tranches de saucisson : salami, sec etc...

- les salades mayonnaise : américain  
poulet  
crabe, etc...

- les compositions variées :

- **verdures** : différentes espèces de salades vertes :
  - laitue
  - frisée
  - chine...

selon saison et plus ou moins de variétés

- **crudités** : types de légumes râpés :
  - carottes
  - céleris rave
  - fenouil
  - oignon...

- **garnitures** : très variées selon le budget :
  - œufs durs
  - rondelles d'oignons crus
  - grains de maïs
  - poivrons crus,....

➤ de les servir correctement au comptoir en utilisant :

- une assiette
- un emballage : - sachet  
- papier
- une serviette en papier : - sur assiette client  
- dans sachet à emporter

➤ de respecter les règles d'hygiène et de sécurité :

◆ en appliquant les principales règles

- d'hygiène personnelle se rapportant :
  - aux mains
  - aux cheveux
  - aux vêtements

- d'hygiène se rapportant au petit matériel :
  - terrines
  - assiettes
  - dentelles, serviettes
  - papier d'emballage
  - tables et surface de travail

◆ en pratiquant l'hygiène dans les manipulations d'aliments et dans le travail (concepts de propreté bactériologique) et de mesurer les incidences que cela peut induire



- ◆ en mettant en application les soins à apporter au matériel :
  - dans sa présentation
  - dans sa vérification (ébréchures éventuelles)
  - dans sa propreté

**CONCERNANT LE COMPTOIR :**

- d'agencer l'intérieur du comptoir
- d'appliquer les règles d'entretien
  - des vitres et des plateaux
  - des caissons frigo réservés sous le comptoir
  - du moteur (poussières = obstruction des éléments du refroidisseur)

**CONCERNANT LE CONTACT AVEC LA CLIENTÈLE ET LA VENTE DU PRODUIT :**

- d'accueillir le client avec amabilité et politesse tant à l'arrivée qu'à la prise de commande et qu'au départ ;
- de gérer efficacement tout problème avec la clientèle.

**Capacités terminales**

Pour atteindre le seuil de réussite, l'apprenant sera capable de

- ◆ réaliser une variété de sandwiches suivant des données bien précises et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur ;
- ◆ décrire les éléments auxquels il convient d'être attentif dans le contact avec la clientèle.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte :

- ◆ de la rapidité d'exécution
- ◆ du soin apporté à la décoration et à la présentation
- ◆ de la saveur de la préparation

**Chargé de cours**

Un enseignant