

COMMUNAUTE FRANCAISE

1040 BRUXELLES, LE 19 -03- 1993
RUE DE LA SCIENCE, 43
02/238.86.11

MINISTERE DE L'EDUCATION, DE LA
RECHERCHE ET DE LA FORMATION.

DIRECTION GENERALE DE L'ORGANISATION
DES ETUDES, DE L'ENSEIGNEMENT DE
PROMOTION SOCIALE ET DES BATIMENTS
SCOLAIRES.

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

MR LE PRESIDENT DU CONSEIL PEDAGOGIQUE
DE L'ENS. DE C.F.-GROUPE ENS.DE PROM.SOC
ATTN. MONSIEUR CL.LECLERCQ
BUREAU 300 - 3EME ETAGE
RUE DE LA SCIENCE, 43
1040 BRUXELLES

Ref.: *L.104* 9236040 / Dossier 50214

OBJET : DOSSIERS PEDAGOGIQUES REGIME 1

Unité de formation : DECORATION DE LA TABLE
Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE
QUALIFICATION
Code Référence : 450101U12E1

Etablissement : INSTITUT D'ENSEIGNEMENT DE PROMOTION
SOCIALE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
NAMUR
BD CAUCHY, 9-10
5000 NAMUR

Monsieur le Président,

J'ai l'honneur de vous faire parvenir en retour, avec accord provisoire,
le dossier pédagogique relatif à l'unité de formation mentionnée sous rubrique.

Veuillez agréer, Monsieur le Président, l'assurance de ma considération distinguée.

Le Directeur d'Administration

F. De Laet.

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1**DOCUMENT 8bis - DOSSIER PEDAGOGIQUE - UNITE DE
FORMATION**

1. La présente proposition émane du réseau **COMMUNAUTE FRANCAISE** et se rapporte à l' établissement suivant :

**Institut d'Enseignement de Promotion Sociale de la Communauté Française
CEFOR - I.E.P.S**

adresse complète : **9/10 boulevard Cauchy**

5000 NAMUR

n° de matricule : **9 236 040**

n° de téléphone : **081 / 222196**

2. Intitulé de l'unité de formation :

DECORATION DE LA TABLE

3. Finalités de l'U.F. : repris en annexe n° 1 de 1 page
4. Prérequis de l'U.F. : repris en annexe n° 2 de 1 page
5. Classement de l'U.F. :
Enseignement secondaire du degré inférieur, de qualification
6. Recommandations particulières de dédoublement ou de regroupement :
repris en annexe n° 3 de 1 page
7. Programme du cours : repris en annexe n° 4 de 2 pages
8. Fixation des capacités terminales : repris en annexe 5 de 1 page
9. Profil du (des) chargé(s) de cours : repris en annexe 6 de 1 page.

10. Horaire de l' U.F. :

A. HORAIRE MINIMUM

Dénomination des cours	Classe- ment des cours	Nombre de périodes
Décoration de la table	C.P.	75
Part d'autonomie		0
TOTAL GENERAL DES PERIODES		75

11. Date de la proposition :
le 25 janvier 1993

Date de transmission au
réseau :

Signature du Chef d'établissement
de la Communauté française :



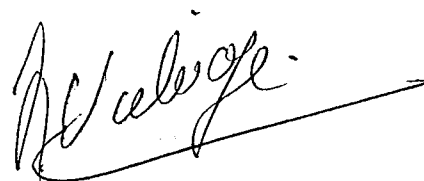
Pierre RADELET

12. Observations du service d'inspection (annexe éventuelle)

avis favorable

Date : *3/3/93*

Signature :



13. DECISION : ~~ACCORD~~ - ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~

Motivation de la décision

Date : **15 MARS 1993**

Signature :



J. MEUNIER

Finalités

Conformément à l'article 7 du décret du 16/04/91, cette unité de formation a pour but de :

- 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.

Elle a pour finalités :

- de donner aux candidats les moyens et les outils nécessaires au renouvellement de leurs connaissances;
- d'accentuer le professionnalisme des différents candidats ;
- de préparer les candidats à la maîtrise de nouvelles techniques, matières premières et façons pour qu'ils puissent réaliser des pièces d'art floral susceptibles de mettre en valeur les plats, tables, buffets, salles de banquets qu'ils préparent dans leur profession (traiteur-restaurateur-pâtissier).
- de préparer les candidats à la conception, l'élaboration et la réalisation de pièces qui développent la partie artistique des métiers de l'alimentation.

Connaissances préalables requises de l'unité

de formation

1. Les candidats posséderont les connaissances en français et mathématique requises pour le niveau de fin d'études de l'enseignement primaire (CEB).
2. Les candidats seront en possession d'un bagage en pâtisserie, en restauration ou en service traiteur. Seront dispensés d'une épreuve d'admission, les candidats en possession d'un diplôme de l'enseignement technique ou professionnel, inférieur ou supérieur, de plein exercice ou de promotion sociale, d'une section agro-alimentaire.
3. Une épreuve d'admission peut être organisée pour vérifier les connaissances requises aux points 1 et 2.

**Recommandations pour la constitution de groupes et
de regroupements**

Néant.

Programme des cours de l'unité de formation

L'élève sera capable :

- d'identifier les fleurs, plantes et rameaux utilisés de manière courante en art floral;
- d'identifier et d'entretenir le matériel, l'outillage et les accessoires nécessaires à la réalisation de montages floraux;
- de choisir et traiter les récipients nécessaires pour les montages floraux;
- de dispenser les soins nécessaires à la conservation des fleurs coupées, plantes vertes, légumes... dès réception de la marchandise et jusqu'à la vente du montage;
- de réaliser des combinaisons harmonieuses de couleurs, de plantes entières, de fleurs coupées, de fleurs séchées ou en tissus selon les règles de l'art floral (application de l'étude des couleurs, formes de base et styles propres à l'art floral);
- choisir et traiter les fleurs en tissus, les fleurs séchées;
- de concevoir et de réaliser des montages en fonction des circonstances ou des saisons (bâptêmes, mariages, fiançailles, décès, fêtes de Noël et de Nouvel An...);
- de concevoir et de monter des corbeilles de plantes entières;
- de concevoir et de réaliser des montages à base de fleurs, fruits et légumes;
- de concevoir et de créer des vasques d'eau avec des fleurs flottantes;
- d'élaborer une étude du coût, du choix des matières premières, de projets pour chaque montage, décoration de salle ou de buffet qui pourrait être commandé par un client;
- de créer des décorations de salles de banquets;
- de créer des décorations de buffets

Fixation des capacités terminales

A l'issue de la formation, l'étudiant

- aura les connaissances théoriques et pratiques suffisantes pour maîtriser des techniques permettant la réalisation de pièces d'art floral ;
- sera capable :
 - de réaliser des pièces d'art floral pour décorer des tables, buffets, des salles de banquet, cadeaux fleuris ...;
 - de développer la partie artistique du métier de pâtissier, traiteur, restaurateur par la réalisation de montages floraux mettant en valeur une table, un buffet, une salle de banquets ou un plat présenté à la clientèle;
 - de sélectionner des matières premières en fonction des produits à réaliser et du nombre de convives et d'en déterminer le coût;
 - de créer des montages originaux en fonction des circonstances ou à la demande du client.
 - de décorer des buffets ;
 - de décorer des tables ;
 - de décorer des salles .

Profil du (des) chargé(s) de cours

~~ou~~ Expert engagé pour son expérience professionnelle et/ou ses compétences particulières dans le travail de la décoration de la table.