



# 2<sup>ème</sup> DEGRE

## SECTEUR HOTELLERIE

### 3<sup>ème</sup> P Cuisine-salle / 4<sup>ème</sup> P. Restaurateur (CPU)

- Le Restaurateur exerce un **métier d'accueil et de services**, qui exige des **qualités humaines et relationnelles** ainsi que des **compétences en salle et en cuisine**.
- L'élève travaille un jour en salle et un jour en cuisine dans le restaurant didactique ouvert au public. Il réalise les menus en appliquant les techniques de base et sert les plats et boissons selon les règles de l'art, en respectant les normes d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie et d'environnement en vigueur.
- Le développement des compétences professionnelles pour préparer les jeunes au métier de Restaurateur va de pair avec le renforcement de la formation citoyenne et humaniste en vue de donner aux jeunes un bagage suffisant pour continuer à se former et à s'adapter aux exigences et à la complexité de la société d'aujourd'hui et de demain : s'exprimer correctement oralement et par écrit, avoir de bonnes bases en mathématique et en sciences.
- L'apprentissage des langues (anglais – néerlandais) est soutenu et est un atout majeur dans le secteur Horeca, dans nos régions où 80% des touristes sont néerlandophones.
- Equipement professionnel de qualité, sans cesse modernisé.
- Excursions (Malines, Bruges, Aachen,...), rencontres de restaurateurs, visites d'entreprises locales, participation à des activités scolaires,...



| <b>3<sup>ème</sup> P. Cuisine-salle<br/>4<sup>ème</sup> P. Restaurateur (CPU)</b> |  |
|---|--|
| <b>FORMATION COMMUNE</b>  | <b>3<sup>ème</sup> - 4<sup>ème</sup></b> |
| Éducation physique  | 2  |
| Religion  | 2  |
| Français  | 4  |
| Langue moderne : anglais  | 2  |
| Mathématique  | 2  |
| Formation scientifique  | 2  |
| Formation historique et géographique  | 2  |
| <b>FORMATION OPTIONNELLE</b>  |  |
| T.P. Art culinaire  | 8/7                                      |
| T.P. Salle  | 6  |
| Technologie de la cuisine   | 2  |
| Technologie de la salle   | 2  |
| Néerlandais   | 2 (4 <sup>ème</sup> )                    |

Après la 3P Cuisine-Salle, l'élève poursuit son apprentissage du métier de Restaurateur, durant 3 années de la 4<sup>ème</sup> à la 6<sup>ème</sup> Restaurateur.



# 2<sup>ème</sup> DEGRE

## SECTEUR HOTELLERIE

### 4<sup>ème</sup> P. Restaurateur – Régime CPU

La 4<sup>ème</sup> P. Restaurateur est organisée en CPU à partir du 01/09/2018.

La **certification par unités (CPU)** se base sur un découpage en **unités d'acquis d'apprentissage (UAA)** des savoirs, aptitudes et compétences professionnels du métier de Restaurateur et une validation progressive de celles-ci, ce qui a pour objectifs de valoriser les acquis plutôt que de souligner les échecs.

La formation de Restaurateur s'étale désormais sur 3 années (de la 4<sup>ème</sup> à la 6<sup>ème</sup> P.).

Le Restaurateur recouvre trois métiers :

- le cuisinier travaillant seul
- le garçon/serveur de restaurant
- le premier chef de rang, qui assiste le maître d'hôtel et supervise les activités des commis et serveurs

C'est à la fin de la 6<sup>ème</sup> que les élèves obtiennent leur certification pour ces 3 métiers. Celle-ci repose sur la validation de 7 UAA.

La 4<sup>ème</sup> année porte sur l'apprentissage et la certification de 2 UAA :

- UAA1 (salle) : réaliser un service simple : mise en place, accueil, service, rangement, en respectant les plans de nettoyage et d'hygiène
- UAA2 (cuisine) : effectuer la réception et l'entreposage des marchandises, les mises en place, les cuissons et l'envoi d'un menu simple, la remise en ordre.

L'équipe enseignante organise la planification des apprentissages, y intégrant des activités d'évaluation, des remédiations, des stages, des activités de dépassement, ... Des stages sont organisés dès la 4<sup>ème</sup> Restaurateur.

A la fin de la 4<sup>ème</sup> P. Restaurateur, l'élève obtient le Certificat du 2<sup>ème</sup> degré (AOA) et est orienté en 2019-2020 en 5P Restaurateur (CPU).

En cas de non validation des 2 UAA, il est orienté vers la C2D (4<sup>ème</sup>) avec un programme d'apprentissages complémentaires.

Si l'élève est mal orienté, il obtient une attestation de réorientation; il doit refaire une 4<sup>ème</sup> année, dans une autre orientation.

**La 4<sup>ème</sup> Restaurateur peut être suivie en alternance (voir p. 26-27) : 2 jours en alternance – 3 jours en entreprise.**

| <b>4<sup>ème</sup> P. Restaurateur(-rice)<br/>Alternance (art.49)</b> |   |
|---|---|
| <b>FORMATION COMMUNE</b>  |   |
| Français  | 4 |
| Mathématique  | 2 |
| Formation scientifique  | 2 |
| Formation historique et géographique                                  | 2 |
| Néerlandais   | 2 |
| <b>FORMATION OPTIONNELLE</b>  |   |
| Technologie de la cuisine   | 2 |
| Technologie de la salle   | 2 |

