

OBJET : Enseignement secondaire spécialisé de forme 3 organisé par la Communauté française.
Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation.
Groupe professionnel : Restauration.
Deuxième phase.
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 : 307-2005-259

Renvoi(s) : -

Nombre de pages : texte 25

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/307/2005/259-RF/2005
Guy FOSTY - ☎ 02/690.81.19

OBJET : Enseignement secondaire spécialisé de forme 3 organisé par la Communauté française.
Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation.
Groupe professionnel : Restauration.
Deuxième phase.
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, deuxième phase 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.

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
Groupe professionnel : Restauration

Deuxième phase

Référentiel provisoire de compétences seuils et complémentaires

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation
Groupe professionnel : Restauration
Deuxième phase

COMPETENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques Cuisine

COMPETENCES-SEUILS
1. Presser 4 oranges à l'aide du presse agrumes électrique
2. Préparer une cruche de café à l'aide du percolateur
3. Préparer ½ l de milk-shake à la banane à l'aide du mixer plongeant
4. Vider 4 pommes à l'aide du vide-pommes
5. Éplucher 4 carottes du commerce à l'aide de l'éplucheur économique
6. Râper 4 carottes à l'aide d'une râpe manuelle
7. Nettoyer une laitue
8. Laver une laitue
9. Découper 4 tomates en tranches de 0,5 à 1 cm à l'aide du ½ chef
10. Nettoyer et effiler 2 céleris verts
11. Laver 2 céleris verts
12. Découper 4 carottes en rondelles de 0,5 cm maximum à l'aide du ½ chef
13. Laver un bouquet de persil
14. Hacher au hachoir électrique un bouquet de persil
15. Tailler au couteau, en mirepoix : 1 oignon, 1 céleri vert, 2 poireaux
16. Préparer 1 litre de potage aux légumes verts
17. Préparer un litre de potage Crécy
18. Cuire à l'eau 4 œufs en coquille (œufs durs)
19. Écaler 4 œufs cuits durs
20. Réaliser ¼ l de sauce vinaigrette
21. Réaliser ¼ l de sauce mayonnaise
22. Préparer une salade de laitue sauce mayonnaise
23. Préparer une salade de tomates sauce vinaigrette
24. Préparer des carottes râpées sauce vinaigrette
25. Dresser une assiette froide simple : œufs cuits durs, laitue, tomates, carottes râpées, charcuterie et sauce d'accompagnement
26. Réaliser ½ l de sauce béchamel (sauce à base de roux)
27. Cuire à l'eau (à l'anglaise) un kg de pommes de terre épluchées et découpées
28. Cuire à l'eau 500 g de pâtes alimentaires (macaronis)
29. Rissoler à la poêle 1 kg de pommes de terre cuites à l'eau au préalable
30. Cuire à la poêle (sauter) 250 gr de lardons
31. Cuire à la poêle (sauter) 4 saucisses de campagne
32. Cuire à la poêle (sauter) 4 tranches de pain sans enrobage
33. Cuire à l'étouffée 4 pommes pour préparer une compote
34. Cuire au four 4 pommes lavées et vidées
35. Préparer ½ l de pâte à crêpes
36. Cuire à la poêle 4 crêpes
37. Préparer une pâte 4/4 pour réaliser des madeleines

38. Préparer la pâte biscuit genre Savoie
39. Préparer une crème au beurre simple
40. Recouvrir une préparation d'un « film » alimentaire
41. Portionner les denrées pour peser sans balance
42. Mesurer les liquides : ½ et 1 litre
43. Porter la tenue professionnelle propre
44. Se laver les mains chaque fois que nécessaire
45. Faire la vaisselle du matériel utilisé
46. Conditionner et conserver les denrées au réfrigérateur
47. Suivre le mode opératoire donné lors de chaque réalisation pratique
48. Préparer le matériel à son poste de travail lors de chaque réalisation pratique

Remarque :

Les compétences 41 à 48 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon.
Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

Secteur professionnel : Hôtellerie – Alimentation

Groupe professionnel: Restauration

Deuxième phase

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques Cuisine

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES
Découper les fruits en dés
Préparer un litre de cacao à chaud
Préparer des salades de fruits de saison
Tailler au couteau, en paysanne, les légumes courants
Tailler au couteau, en brunoise, les légumes courants
Tailler au couteau, en bâtonnets, des carottes
Tailler au couteau, en julienne, les légumes courants
Émincer au couteau un oignon
Ciseler au couteau un légume
Préparer une soupe à l'oignon
Préparer un litre de potage déshydraté
Préparer des potages
Préparer des veloutés
Réaliser des sauces dérivées de la vinaigrette
Réaliser des sauces dérivées de la mayonnaise
Préparer des salades
Préparer une roulade froide
Utiliser les sauces, les fonds et les fumets du commerce
Réaliser des sauces à base de roux
Casser un œuf et séparer le blanc du jaune
Paner un aliment
Préparer une farce salée à base de viande hachée
Cuire à l'eau (à l'anglaise) des légumes
Cuire à l'eau (à l'anglaise) une volaille ou une viande
Cuire à l'eau (à l'anglaise) du riz
Cuire à la poêle (sauter) des œufs
Cuire à la poêle (sauter) de la viande
Cuire à la poêle (sauter) un aliment pané
Cuire à la chaleur sèche, par rayonnement (gratiner) un aliment
Cuire au four (rôtir) une viande hachée
Cuire au four (rôtir) un légume farci
Cuire au four (rôtir) une viande ou une volaille
Cuire à l'étouffée (étuver, braiser) un légume
Cuire à l'étouffée (braiser) une viande ou une volaille
Cuire à la friteuse (frire) des pommes de terre précuites et/ou surgelées
Cuire à la friteuse (frire) un aliment pané
Préparer et cuire une tarte en pâte levée
Utiliser les fonds de tartes du commerce
Utiliser la poche à douille

Colorer, façonner du masepain
Réaliser des préparations à base de lait, fromage blanc, yoghourt
Conditionner et conserver les denrées au congélateur
Respecter les règles d'hygiène lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles de sécurité lors de chaque réalisation pratique
Respecter le mode opératoire lors de chaque réalisation pratique
Organiser son poste de travail lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles de manutention
Savoir utiliser les matières premières
Trier les déchets selon les réglementations en vigueur

Remarque:

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

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation

Groupe professionnel : Restauration

Deuxième phase

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques Stages

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

Être attentif aux consignes

Travailler en équipe

Respecter le travail des autres

Respecter les horaires imposés par l'employeur

Appliquer les règles de politesse et de courtoisie

Utiliser un langage compréhensible et correct

Respecter les exigences de l'employeur

Respecter la sécurité et l'hygiène dans l'atelier

Comprendre le rôle et le but du carnet de stage

Compléter le carnet de stage

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation

Groupe professionnel : Restauration

Deuxième phase

COMPETENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques Cuisine

Élève :

Compétences-seuils nécessaires pour le passage en 3e phase

Le professeur certifie que l'élève est capable de :

COMPETENCES-SEUILS				
1. Presser 4 oranges à l'aide du presse-agrumes électrique				
2. Préparer une cruche de café à l'aide du percolateur				
3. Préparer ½ l de milk-shake à la banane à l'aide du mixer plongeant				
4. Vider 4 pommes à l'aide du vide-pommes				
5. Éplucher 4 carottes du commerce à l'aide de l'éplucheur économique				
6. Râper 4 carottes à l'aide d'une râpe manuelle				
7. Nettoyer une laitue				
8. Laver une laitue				
9. Découper 4 tomates en tranches de 0,5 à 1 cm à l'aide du ½ chef				
10. Nettoyer et effiler 2 céleris verts				
11. Laver 2 céleris verts				
12. Découper 4 carottes en rondelles de 0,5 cm maximum à l'aide du ½ chef				
13. Laver un bouquet de persil				
14. Hacher au hachoir électrique un bouquet de persil				
15. Tailler au couteau, en mirepoix : 1 oignon, 1 céleri vert, 2 poireaux				
16. Préparer 1 litre de potage aux légumes verts				
17. Préparer un litre de potage Crécy				
18. Cuire à l'eau 4 œufs en coquille (œufs durs)				
19. Écaler 4 œufs cuits durs				
20. Réaliser ¼ l de sauce vinaigrette				
21. Réaliser ¼ l de sauce mayonnaise				
22. Préparer une salade de laitue sauce mayonnaise				
23. Préparer une salade de tomates sauce vinaigrette				
24. Préparer des carottes râpées sauce vinaigrette				
25. Dresser une assiette froide simple : œufs cuits durs, laitue, tomates, carottes râpées, charcuterie et sauce d'accompagnement				
26. Réaliser ½ l de sauce béchamel (sauce à base de roux)				
27. Cuire à l'eau (à l'anglaise) un kg de pommes de terre épluchées et découpées				
28. Cuire à l'eau 500 g de pâtes alimentaires (macaronis)				
29. Rissoler à la poêle 1 kg de pommes de terre cuites à l'eau au préalable				
30. Cuire à la poêle (sauter) 250 gr de lardons				

31. Cuire à la poêle (sauter) 4 saucisses de campagne				
32. Cuire à la poêle (sauter) 4 tranches de pain sans enrobage				
33. Cuire à l'étouffée 4 pommes pour préparer une compote				
34. Cuire au four 4 pommes lavées et vidées				
35. Préparer ½ l de pâte à crêpes				
36. Cuire à la poêle 4 crêpes				
37. Préparer une pâte 4/4 pour réaliser des madeleines				
38. Préparer la pâte biscuit genre Savoie				
39. Préparer une crème au beurre simple				
40. Recouvrir une préparation d'un « film » alimentaire				
41. Portionner les denrées pour peser sans balance				
42. Mesurer les liquides : ½ et 1 litre				
43. Porter la tenue professionnelle propre				
44. Se laver les mains chaque fois que nécessaire				
45. Faire la vaisselle du matériel utilisé				
46. Conditionner et conserver les denrées au réfrigérateur				
47. Suivre le mode opératoire donné lors de chaque réalisation pratique				
48. Préparer le matériel à son poste de travail lors de chaque réalisation pratique				

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation
Groupe professionnel : Restauration
Deuxième phase

COMPETENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques Salle

COMPETENCES-SEUILS

- | |
|---|
| 1. Dresser une table petit déjeuner pour 4 personnes sur sets de table |
| 2. Dresser une table pour 4 personnes pour un goûter sur sets de table |
| 3. Agencer le mobilier du réfectoire (alignement des tables et chaises) |
| 4. Dresser 4 tables du réfectoire sur sets de table pour le repas de midi |
| 5. Débarrasser une table de 4 personnes sur chariot dans le réfectoire |
| 6. Utiliser le chariot pour le service dans le réfectoire (déposer les plats garnis) |
| 7. Agencer le mobilier du restaurant didactique |
| 8. Dresser une table du restaurant didactique pour 4 personnes (nappage, couverts) |
| 9. Disposer les verres à vin et à eau sur la table de 4 personnes dans le restaurant didactique |
| 10. Débarrasser sur plateau une table inoccupée de 4 personnes dans le restaurant didactique |
| 11. Réaliser un pliage simple de serviettes en papier pour décorer une table de 4 personnes |
| 12. Dresser un dessert sur assiette selon modèle |
| 13. Servir 4 verres d'une boisson froide non alcoolisée |
| 14. Servir sur plateau 4 tasses de café avec lait, sucre et biscuits |
| 15. Décorer 4 verres pour présenter un jus d'oranges |
| 16. Se laver les mains chaque fois que nécessaire |
| 17. Porter la tenue professionnel propre |
| 18. Vérifier la propreté de la vaisselle lors du dressage des tables |
| 19. Manipuler avec précaution les verres |
| 20. Mettre la vaisselle au lave vaisselle |
| 21. Ranger la vaisselle |
| 22. Ranger le matériel |
| 23. Suivre le mode opératoire donné lors de chaque réalisation pratique |

Remarque :

Les compétences 16 à 23 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon.
Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

Secteur professionnel : Hôtellerie – Alimentation

Groupe professionnel : Restauration

Deuxième phase

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques Salle

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES
Agencer le mobilier de la salle
Dresser les tables pour les différents services
Accueillir le client en salle
Présenter le menu au client
Exécuter la commande
S'exprimer clairement
Servir à l'assiette une préparation froide
Desservir l'assiette de la préparation froide
Servir à la française des mets simples
Servir à l'anglaise des mets simples
Servir des boissons froides
Transporter 6 verres vides sur plateau
Servir des boissons chaudes
Débarrasser une table de 4 personnes d'un couvert non utilisé
Réaliser un pliage simple de serviettes en tissu
Réaliser des pliages de serviettes en papier
Dresser et décorer une assiette froide selon modèle
Dresser et décorer des mets chauds sur assiette selon modèle
Dresser et décorer des desserts selon modèle
Découper une tarte et servir une part
Canneler des fruits et des légumes
Prévoir le matériel nécessaire pour un self service
Évacuer les déchets lors du débarrassage en respectant les règles du triage des déchets
Ranger la réserve à boisson
Respecter les règles d'hygiène lors du dressage
Respecter les règles d'hygiène lors du service
Respecter les règles d'hygiène lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles de sécurité lors de chaque réalisation pratique
Manipuler avec précaution le matériel fragile
Respecter le mode opératoire lors de chaque réalisation pratique
Organiser son poste de travail lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles de manutention
Savoir utiliser les matières premières
Trier les déchets selon les réglementations en vigueur

Remarque:

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

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation

Groupe professionnel : Restauration

Deuxième phase

COMPETENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques Salle

Élève :

Compétences-seuils nécessaires pour le passage en 3e phase

Le professeur certifie que l'élève est capable de :

COMPETENCES-SEUILS				
1. Dresser une table petit déjeuner pour 4 personnes sur sets de table				
2. Dresser une table pour 4 personnes pour un goûter sur sets de table				
3. Agencer le mobilier du réfectoire (alignement des tables et chaises)				
4. Dresser 4 tables du réfectoire sur sets de table pour le repas de midi				
5. Débarrasser une table de 4 personnes sur chariot dans le réfectoire				
6. Utiliser le chariot pour le service dans le réfectoire (déposer les plats garnis)				
7. Agencer le mobilier du restaurant didactique				
8. Dresser une table du restaurant didactique pour 4 personnes (nappage, couverts)				
9. Disposer les verres à vin et à eau sur la table de 4 personnes dans le restaurant didactique				
10. Débarrasser sur plateau une table inoccupée de 4 personnes dans le Restaurant didactique				
11. Réaliser un pliage simple de serviettes en papier pour décorer une table de 4 Personnes				
12. Dresser un dessert sur assiette selon modèle				
13. Servir 4 verres d'une boisson froide non alcoolisée				
14. Servir sur plateau 4 tasses de café avec lait, sucre et biscuits				
15. Décorer 4 verres pour présenter un jus d'oranges				
16. Se laver les mains chaque fois que nécessaire				
17. Porter la tenue professionnel propre				
18. Vérifier la propreté de la vaisselle lors du dressage des tables				
19. Manipuler avec précaution les verres				
20. Mettre la vaisselle au lave vaisselle				
21. Ranger la vaisselle				
22. Ranger le matériel				
23. Suivre le mode opératoire donné lors de chaque réalisation pratique				

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation
Groupe professionnel : Restauration
Deuxième phase

COMPETENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques Maintenance des locaux et matériels

COMPETENCES-SEUILS

- | |
|---|
| 1. Entretien 4 tables de 4 personnes après le service dans le réfectoire |
| 2. Entretien des chaises des 4 tables |
| 3. Dépoussiérer en utilisant la technique « à la godille » à l'aide d'un balai trapèze, le sol lisse faiblement encrassé du restaurant didactique |
| 4. Nettoyer en utilisant la technique « à la godille » à l'aide du faubert, le sol carrelé du réfectoire recouvert de salissures adhérentes |
| 5. Nettoyer le plan de travail en acier inoxydable recouvert de salissures adhérentes |
| 6. Nettoyer une table de cuisson avec taques électriques recouverte de salissures à forte Adhérence |
| 7. Ranger la vaisselle propre à la sortie du lave vaisselle |
| 8. Ranger le matériel propre utilisé lors des préparations pratiques aux cours de cuisine et salle |
| 9. Porter la tenue adéquate |
| 10. Se laver les mains chaque fois que nécessaire |
| 11. Suivre un mode opératoire donné lors de chaque réalisation pratique |
| 12. Nettoyer le matériel utilisé après chaque activité |
| 13. Ranger le matériel utilisé après chaque activité |

Remarque :

Les compétences 9 à 13 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon. Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

Secteur professionnel : Hôtellerie – Alimentation

Groupe professionnel : Restauration

Deuxième phase

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques Maintenance des locaux et matériels

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES
Entretien du petit matériel de : - préparation - découpe - cuisson - conservation - service - salle
Entretien du matériel en choisissant les produits et techniques adéquats
Entretien du mobilier en choisissant les produits et techniques adéquats
Aiguiser les couteaux
Entretien du gros matériel
Appliquer les techniques de nettoyage manuelles et mécaniques
Entretien du matériel de nettoyage
Ranger le matériel de nettoyage
Respecter les règles d'hygiène lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles de sécurité lors de chaque réalisation pratique
Organiser son poste de travail lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles de manutention
Trier les déchets selon les réglementations en vigueur
Respecter le mode opératoire

Remarque:

Les 8 dernières compétences feront l'objet d'une évaluation formative à chaque leçon.

Secteur professionnel : Hôtellerie – Alimentation

Groupe professionnel : Restauration

Deuxième 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
Établir l'organigramme du personnel de cuisine
Établir l'organigramme du personnel de salle
Se situer dans la hiérarchie des postes
Identifier le matériel de salle pour le service
Identifier le matériel de salle pour la clientèle
Différencier les postes de travail dans la cuisine
Identifier l'équipement spécifique et l'équipement professionnel des différents postes de travail
Identifier les appareils mécaniques et électriques nécessaires à la préparation, cuisson et présentation des préparations réalisées en cuisine
Associer matériel et outillage adéquats lors des réalisations pratiques
Ranger et conserver les produits utilisés en cuisine et salle (règles de rangement)
Identifier et différencier les produits courants et de collectivités d'entretien des locaux et matériels
Identifier le matériel courant et de collectivités de maintenance des locaux et matériels
Utiliser les termes techniques corrects en rapport avec les réalisations pratiques

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

Groupe professionnel : Restauration

Deuxième phase

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

Cours : Hygiène et sécurité

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES
Justifier l'importance de l'hygiène personnelle
Justifier l'importance de l'hygiène sur le plan vestimentaire
Déterminer la conduite à tenir en cas de plaies simples aux mains (coupure, brûlure) pour éviter les contaminations
Appliquer les principales techniques pour travailler en sécurité lors de la manipulation des aliments et des mets : absence de microorganismes, principe de la marche en avant, modes de préparation, cuisson, conservation, distribution, liaisons chaudes et froides
Caractériser les postures correctes de manutention et d'ergonomie
Décoder les symboles et pictogrammes de sécurité dans tous les cours de pratique professionnelle
Repérer les dispositifs spécifiques de sécurité
Respecter les mesures de protection individuelle pour assurer la sécurité dans les ateliers
Identifier les dispositifs de prévention et de lutte contre l'incendie
Déterminer la conduite à tenir en cas d'incendie
Identifier les règles en vigueur pour le triage des déchets
Respecter les mesures de sécurité lors de l'emploi des produits d'entretien
Utiliser les produits d'entretien spécifiques pour éviter les contaminations
Ranger et stocker les denrées alimentaires non périssables
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité légales pour conserver les denrées alimentaires préparées et non utilisées

Remarque :

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

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation

Groupe professionnel : Restauration

Deuxième phase

COURS : EDUCATION FAMILIALE ET SANITAIRE

Référentiel 139/2001/259 est inchangé et reste d'application pour la 1^{ère} phase. Il sera réadapté pour la 2^{ème} phase en fonction des modifications apportées au référentiel ci-après

Septembre 2005

Contenus	Compétences prioritaires	Compétences complémentaires
<p>L'hygiène de l'environnement</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Protection de l'environnement</i> : <ul style="list-style-type: none"> • Déchets ménagers : trier, recycler, récupérer, Réutiliser • Économies d'eau et d'énergies <p>La sécurité</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Sécurité à l'école</i> - <i>Sécurité professionnelle</i> <ul style="list-style-type: none"> • Protection du dos : manutention • Signalisation de sécurité pictogrammes de sécurité • Pictogrammes des produits dangereux • Code de bonne pratique (Normes H.A.C.C.P.) • Tenue professionnelle propre au métier exercé <p>L'intervention dans les situations d'urgence</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Analyse de la situation</i> : <ul style="list-style-type: none"> • Observer • Réfléchir • Agir : → Alerter les secours : <ul style="list-style-type: none"> Qui ? Quand ? Quoi ? Où ? Comment ? • Surveiller - <i>Situations bénignes</i> <ul style="list-style-type: none"> • Brûlures simples • Plaies simples • La trousse de secours 	<ul style="list-style-type: none"> - Lutter contre la dégradation de l'environnement en adoptant des comportements adéquats - Acquérir des habitudes de vie en vue d'une utilisation économique des principales formes d'énergies dans le respect de l'environnement - Reconnaître les pictogrammes utilisés pour l'évacuation des bâtiment - Décoder les pictogrammes de sécurité - Décoder les pictogrammes des produits dangereux - Citer les règles du code de bonne pratique - Choisir la tenue adéquate - Alerter les secours en cas d'urgence 	<ul style="list-style-type: none"> - Contribuer consciemment à la protection de la nature. - Trier les déchets pour le parc à conteneurs et/ou la collecte sélective - Différencier les signaux d'interdiction et d'obligation - Citer les règles de manutention des charges - Citer les règles à suivre lors de l'intervention dans les situations d'urgence - Adapter son comportement face à des situations bénignes - Choisir les éléments composant la trousse de secours

MODULE :EDUCATION NUTRITIONNELLE

Contenus	Compétences prioritaires	Compétences complémentaires
<p>La nutrition</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Notion de besoins alimentaires</i> <ul style="list-style-type: none"> • S'alimenter pourquoi ? - <i>Équilibre alimentaire</i> <ul style="list-style-type: none"> • S'alimenter comment ? - <i>Modes alimentaires actuels de l'adolescent</i> - <i>Erreurs alimentaires</i> <p>Les achats et la conservation des aliments</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Comment acheter ?</i> - <i>Où ?</i> - <i>Quand ?</i> - <i>Où conserver les aliments ?</i> - <i>Comment ?</i> - <i>Combien de temps ?</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Replacer les familles d'aliments dans la pyramide alimentaire - Énoncer les règles permettant d'assurer l'équilibre alimentaire - Décoder les étiquettes, les dates de péremption - Différencier les zones de conservation des aliments - Contrôler la température dans le réfrigérateur et le congélateur 	<ul style="list-style-type: none"> - Découvrir la notion et l'importance des besoins alimentaires - Observer la pyramide alimentaire - Découvrir l'importance du petit déjeuner équilibré - Citer les principales erreurs alimentaires et y apporter les remédiations - Rechercher l'équilibre alimentaire en tenant compte des habitudes et tendances actuelles de l'alimentation - Déterminer les critères d'achat des aliments - Répertorier les différents lieux d'achat - Déterminer les critères de conservation des aliments

MODULE :SAVOIR-VIVRE

Contenus	Compétences prioritaires	Compétences complémentaires
<p>La vie en société - Règles</p> <p>Le respect de soi-même - Propreté, langage, maintien</p> <p>Le respect des autres - A l'école</p> <p>- En famille - A table - Dans la rue - Dans les transports en commun</p> <p>Le respect des locaux, du mobilier, du matériel - A l'école - A l'extérieur</p> <p>La politesse envers les autres - Dans les lieux publics : • Parcs, magasins, spectacles, ... - Au téléphone - Dans le milieu de travail - En stage</p>	<p>- Fixer et suivre des règles pour vivre correctement en société</p> <p>- Prendre connaissance du règlement de l'école</p> <p>- Respecter le contrat de stage</p>	<p>- Sensibiliser à l'importance de respecter ces règles</p> <p>- Sensibiliser à l'importance de sa présentation, son langage et son maintien</p> <p>- Adapter son comportement vis-à-vis : <ul style="list-style-type: none"> • des personnels de l'école • des condisciples • des convoyeurs, des chauffeurs, • du mobilier, du matériel, des locaux </p> <p>- Adapter son comportement dans les autres circonstances</p> <p>- Adapter son comportement</p> <p>- Adapter son comportement en fonction du lieu, des circonstances, des personnes, ... - Téléphoner et recevoir un message - Adapter son comportement dans le milieu de travail : ponctualité, tenue, personnes, ... - Connaître l'importance et le contenu du contrat de stage</p>

Contenus	Compétences prioritaires	Compétences complémentaires
Les notions de déontologie propres au métier exercé <ul style="list-style-type: none"> - <i>Commis de cuisine</i> - <i>Commis de salle</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Adopter un comportement correct sur un lieu de travail 	<ul style="list-style-type: none"> - Énoncer les compétences spécifiques aux deux métiers

MODULE :EDUCATION DU CONSOMMATEUR

Contenus	Compétences prioritaires	Compétences complémentaires
<p>La gestion des ressources financières des jeunes</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Argent de poche,</i> - <i>Job,</i> - <i>Allocations diverses, ...</i> 		<ul style="list-style-type: none"> - Différencier besoins vitaux, envies, plaisirs - Etablir une échelle des valeurs parmi les besoins
<p>La lutte contre le gaspillage</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Eau</i> - <i>Energies : électricité, ...</i> - <i>Alimentation</i> - <i>La gestion des déchets</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Citer deux attitudes positives pour lutter contre le gaspillage 	<ul style="list-style-type: none"> - Sensibiliser l'élève à l'éco-consommation - Sensibiliser l'élève à l'éco-consommation
<p>La gestion d'un budget « jeunes »</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Ressources, dépenses</i> - <i>Equilibre du budget</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Acquérir de bonnes habitudes afin de maintenir l'équilibre du budget 	<ul style="list-style-type: none"> - Différencier les besoins essentiels, prioritaires et accessoires - Inventorier les ressources et les dépenses de l'étudiant
<p>Les achats</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Choix du produit</i> <ul style="list-style-type: none"> • Besoins : qualité, quantité • Etude de marché - <i>Choix du magasin</i> - <i>Modes de paiement</i> - <i>Garantie</i> - <i>Publicité</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Déterminer les besoins prioritaires - Comparer les prix en fonction du budget du ménage 	<ul style="list-style-type: none"> - Se documenter - Acheter selon la saison - Payer au comptant ou à crédit - Classer - Développer un esprit critique
<p>L'utilisation du produit</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Mode d'emploi</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Lire et/ou décoder 	