



Cofinancé par le
programme Erasmus+
de l'Union européenne



CULINART: Conception d'une qualification professionnelle conjointe en arts culinaires et de parcours pilotes de formation
Convention de subvention n° 2018-1739/001-001

QUALIFICATION CONJOINTE

"CHEF"

PROGRAMME D'ÉTUDES

CURRICULUM

Réf. du projet No. 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKA3-VET-JQ

CULINART : Conception d'une qualification commune d'EFP en arts culinaires et de parcours pilotes de formation continue

est cofinancé par le programme Erasmus+ de l'Union européenne.

Le soutien de la Commission européenne à la production de cette publication ne constitue pas une approbation de son contenu, qui n'engage que ses auteurs, et la Commission ne peut être tenue responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qu'elle contient.



I. INTRODUCTION

Ce document est élaboré dans le cadre du projet *CULINART : conception d'une qualification professionnelle conjointe en arts culinaires et de parcours pilotes de formation continue*, accord de subvention n°2018-1739/001-001, mis en œuvre par un consortium international de neuf organisations de Bulgarie, d'Espagne, d'Italie, de France, du Portugal et de Turquie et cofinancé par le programme Erasmus+ de l'Union européenne.

Le programme de qualification professionnelle commune de **Chef** développé dans le cadre du projet est basé sur les objectifs d'apprentissage et sur les blocs de compétences identifiés par le partenariat.

Objectif de la formation

L'objectif du programme commun est de transformer les résultats d'apprentissage attendus (identifiés dans le profil de qualification détaillé du chef) en modules de formation et de fournir ainsi un cadre pratique et des lignes directrices pour organiser la formation.

Le programme est développé de manière à permettre aux stagiaires d'acquérir un ensemble de compétences combinant théorie et pratique, leur permettant d'exercer leur métier, et leur donnant également la possibilité de progresser et de continuer à se former, pour améliorer et compléter leurs compétences. L'accent est mis sur la structure modulaire qui rend le programme adapté à la mobilité internationale des apprenants et à des validations partielles.



II. STRUCTURE ET CONTENU DE LA FORMATION

Le programme est développé en modules de formation suivant les blocs de compétences (BC) identifiés comme essentiels pour l'exercice de la profession de chef et les plus nécessaires pour l'entreprise. Avec la structure présentée, chaque module génère des résultats d'apprentissage et permet aux apprenants d'étudier différents modules de formation dans différents centres ou pays, à condition que les résultats d'apprentissage soient validés par les partenaires du projet.

Titre de la qualification : chef

Brève description

Les chefs cuisiniers sont des professionnels de la cuisine qui ont le sens de la créativité et de l'innovation pour offrir une expérience gastronomique unique. Ils gèrent la cuisine et le personnel pour superviser l'achat, le stockage, la préparation, la cuisson et le service des aliments.

Profil professionnel¹:

Les chefs cuisiniers conçoivent des menus, créent des plats et supervisent la planification, l'organisation, la préparation et la cuisson des repas dans les hôtels, les restaurants et autres lieux de restauration, à bord des navires, dans les trains et chez les particuliers.

Description de la profession

Une description détaillée de la profession de chef cuisinier est donnée dans le profil de qualification, avec les principales activités et tâches, l'environnement de travail, les exigences, etc. L'étendue des tâches peut varier selon le type d'établissement. Dans un petit établissement, le chef effectue toutes les activités en cuisine en faisant appel à du personnel, alors que dans un grand restaurant, dans des établissements de restauration de grande classe ou dans des restaurants spécialisés, le chef, en fonction de sa position professionnelle, peut n'effectuer que certaines tâches et jouer différents rôles (par exemple chef de partie, sous-chef, chef de cuisine, chef exécutif qui dirige plusieurs restaurants, etc.) Les postes varient en fonction des compétences et de l'expérience et, normalement, ils sont basés sur les antécédents de l'employé et sur les aptitudes et compétences requises pour le poste.

Cependant, le programme apporte des connaissances, des aptitudes et des compétences dans tous les domaines et la structure modulaire permet aux cuisiniers de choisir certains modules afin d'acquérir la qualification ou de compléter leur expérience.

Environnement et conditions de travail

Un chef cuisinier travaille dans des lieux de préparation des aliments, notamment les restaurants, les cuisines d'entreprises privées et publiques, les navires, les trains...

Ils font de nombreuses heures dans ces environnements et il y a toujours la possibilité de faire des heures supplémentaires pendant les week-ends, les vacances ou lors d'occasions spéciales, en prenant des tours de travail.

¹ <http://data.europa.eu/esco/isco/C3434>



Ils utilisent un uniforme et des vêtements et des chaussures de protection, des gants, etc., conformément aux exigences normatives.

Ils travaillent en équipes composées de représentants de la direction du restaurant ou de l'hôtel, du personnel de cuisine et d'autres personnels connexes.

Ils utilisent divers équipements mécaniques, thermiques à haute température et automatiques, appareils électriques, à gaz, des outils tranchants, des agents chimiques de nettoyage puissants, d'où un risque de blessures et d'accidents du travail (brûlures, coupures, etc.).

Ils travaillent dans un environnement très dynamique, souvent stressant, et des situations conflictuelles se présentent, nécessitant des compétences pour les gérer et les résoudre.

En général, tous les membres du personnel de cuisine, y compris les chefs, doivent passer régulièrement des examens médicaux préventifs et posséder un certificat de santé valide.

En outre, les **compétences interpersonnelles** nécessaires à l'exercice de cette profession sont les suivantes : forte aptitude au travail en équipe et attitude de coopération, discipline, précision, responsabilité, sens de l'organisation, capacité à se souvenir, à stocker et à reproduire des recettes, dextérité, agilité, sens du goût et de l'odorat, capacité à planifier et à exécuter un travail dans des délais particuliers. Il est important que le chef cuisinier s'intéresse à l'alimentation et à la nutrition et qu'il ait une attitude créative. Il doit connaître les traditions culinaires et se tenir au courant des nouvelles tendances.

Définition des modules de formation

Les modules sont définis sur la base des objectifs d'apprentissage pré-identifiés dans le profil de qualification détaillé pour la profession de Chef. Ils sont regroupés en blocs de compétences qui constituent des modules de formation.

Structure du programme de formation

Le programme est structuré en 9 modules de formation issus des blocs de compétences identifiés. Il peut être complété par des modules supplémentaires ou optionnels, qui sont obligatoires dans le cadre de l'EFPP et de la législation des pays partenaires ou qui seraient exigés par l'entreprise. Chaque module a un poids relatif spécifique dans l'ensemble de la qualification, comme suit :

Code	Titre du module	Poids relatif dans le cursus (%)
1	Santé et sécurité, hygiène et protection de l'environnement	5
2	Gestion des affaires culinaires, tourisme et entrepreneuriat	10
3	Gestion et administration du personnel de cuisine	17,5
4	Gestion des finances et des ressources et comptabilité dans l'entreprise culinaire	15
5	Gestion de la production en cuisine et assurance qualité	15
6	Recherche et développement de menus. Créativité et innovation dans la cuisine	15
7	Technologies de l'information et de la communication dans le secteur culinaire	7,5



8	Communication et langues étrangères	10
9	Relations avec les clients et service à la clientèle	5
	TOTAL	100 %

Dans les tableaux suivants, la structure du programme est présentée avec une répartition du en termes de charge de travail par module (en heures) avec un accent particulier sur les formes d'alternance et d'e-learning.

En outre, le contenu de chaque module est décrit en détail dans des tableaux, soulignant les buts/objectifs du module, les OA prévus, l'évaluation, etc.



Structure du programme de formation

Code et titre du module		Durée totale du module (heures)	Poids relatif du module dans le cursus (%)	Points ECVET	Cours	Séminaire/exercices	Activités d'auto-apprentissage	Pratique de la formation (en centre)	En entreprise	E-learning	Évaluation	Thèmes principaux	Durée (heures)
1	Santé et sécurité, hygiène et protection de l'environnement	65	5 %	3.25	41	10	4	6	0	4	2	1.1 Santé et sécurité au travail (selon la réglementation du pays)	6
												2.1 Législation et pratiques alimentaires	7
												2.2 Hygiène et sécurité de la cuisine	10
												3.1 Principes de durabilité et d'efficacité des ressources	6
												3.2 Responsabilité sociale des entreprises	2
												3.3 Innovations et tendances culinaires pour une utilisation efficace des ressources	6
												4.1 Produits alimentaires et gestion de la chaîne alimentaire	10
												4.2 Gestion des déchets	8



												5.1 Principes et pratiques environnementaux	6
												5.2 Labels et pratiques écologiques	4
2	Gestion des affaires culinaires, tourisme et entrepreneuriat	130	10 %	6.50	48	24	24	12	6	16	11	1.1 Législation sur le tourisme et l'hôtellerie	12
												1.2 Économie	12
												1.3 Les bases de la gestion d'entreprise	14
												2.1 L'esprit d'entreprise	10
												2.2 Planification des activités	16
												2.3 Environnement des affaires culinaires	12
												3.1 Gestion	16
												3.2 Marketing	14
												4.1 La gastronomie en tant que phénomène culturel	12
												4.2 Propriétés sensorielles des aliments	12
3	Gestion et administration du personnel de cuisine	228	17.5 %	11.40	48	64	40	40	20	16	3	1.1 Lois et procédures relatives à l'emploi	24
												1.2 Gestion des RH	24
												2.1 Gestion et administration du personnel	36
												2.2. Opérations et procédures RH dans l'entreprise culinaire	54
												3.1 Travail en équipe	24
												3.2 Leadership	24
												4.1 Le cycle de formation	24
												4.2 Types de formation en cuisine	18
4	Gestion des finances, des ressources et	195	15 %	9.75	36	24	29	60	30	16	4	1.1 Coût des aliments	20
												1.2 Profits et pertes – concept, principes	12
												2.1 Planification budgétaire	24
												2.2 Exécution du budget	24
												3.1 Tenue de livres	35



	comptabilité												3.2 Comptabilité et finances dans l'entreprise culinaire	36
													4.1 Systèmes d'approvisionnement et de livraison	20
													4.2 Gestion de l'inventaire	24
5	Gestion de la production en cuisine et assurance qualité	195	15 %	9.75	39	36	10	62	40	8	4		1.1 Techniques de cuisson	40
													1.2 Gestion des processus de cuisine – concept, principes	20
													2.1 Contrôle de la qualité de la production culinaire	10
													2.2 Normes de qualité internes	10
													3.1 Les cuisines du monde	30
													3.2 Techniques de cuisson des cuisines du monde	24
													4.1 Menus spéciaux et régimes alimentaires	10
													4.2 Allergies et intolérances	6
													5.1 Histoire et développement des présentations et décorations alimentaires	8
													5.2 L'harmonie dans l'assiette	8
													6.1 Equipement de la cuisine	11
													6.2 Couteaux et autres ustensiles de cuisine	6
													7.1 Gestion du temps	6
													7.2 Une production efficace	6
6	Recherche et développement de menus. Créativité et innovation dans la cuisine	195	15 %	9.75	44	49	10	60	24	8	8		1.1 Méthodes de recherche et de développement	11
													1.2 Ingénierie des recettes et des menus	40
													2.1 Chimie alimentaire	40
													2.2 Appariement des aliments et des boissons	20
													3.1 Créativité	16



												3.2 Arts et impressions	16
												3.3 Innovations et tendances dans l'alimentation et la cuisine	16
												4.1 Tourisme gastronomique et patrimoine culinaire	24
												4.2 Gastronomie interculturelle et moderne	12
7	Technologies de l'information et de la communication dans le secteur culinaire	97	7.5 %	4.85	18	36	0	19	12	12	4	1.1 Les TIC dans le secteur culinaire	12
												1.2 Sécurité numérique	5
												2.1 Les TIC – principes de base, avantages et utilisation	14
												2.2 Systèmes, produits et réseaux opérationnels	16
												3.1 Marketing des médias sociaux	12
												3.2 Promotion en ligne	10
												4.1 Logiciels de gestion des RH	16
												4.2 Opérations de gestion RH pour les entreprises culinaires	12
8	Communication et langues étrangères	130	10 %	6.50	40	48	6	18	18	0	6	1.1 Les bases de la communication	18
												1.2 Techniques de communication	20
												2.1 Compétences interpersonnelles	12
												2.1 L'éthique professionnelle	12
												3.1 Éléments et principes de la prise de parole en public	6
												3.2 Préparer un discours/une présentation	6
												4.1 Langue étrangère	36
												4.2 Terminologie professionnelle dans le domaine culinaire	20
9	Relations avec les hôtes et	65	5 %	3.25	19	14	0	20	12	0	3	1.1 Relations avec les clients	10
												1.2 Normes pour les clients	8
												2.1 Normes de présentation des tables	5



service à la clientèle												2.2 Types de disposition à table	10
												3.1 Service clientèle	8
												3.2 Comportement des clients	8
												4.1 Attention aux clients	9
												4.2 Normes professionnelles de service	7
Le total	1300	100%	65	333	305	123	297	162	80	45			



III. DESCRIPTION DES CONTENUS PAR MODULE

Titre du module		Code	% de la qualification	Niveau CEC
SANTÉ ET SÉCURITÉ, HYGIÈNE ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT		1	5 %	5
Organismes proposant le module		Module de base		Type de module
Alliance Culinart <i>(pour référence, veuillez consulter l'accord-cadre et le protocole d'accord).</i>		Oui		Théorie/Pratique <i>Adapté à la mobilité</i>
Durée		Pré-requis		Valeur ECVET
65 heures		Enseignement secondaire		3,25 crédits
Evaluation				
Méthodes et outils d'évaluation		Durée	Pondération	Conditions et ressources
<i>Test écrit / questionnaire en ligne</i>		<i>1 heure</i>	<i>60 %</i>	<i>Salle / en ligne</i>
<i>Étude de cas et présentation</i>		<i>1 heure</i>	<i>40 %</i>	<i>Travail personnel ou de groupe (étude de cas/présentation)</i>
Objectif général				
Développer les compétences pour contrôler le processus d'application des mesures de santé et de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement dans un établissement de production alimentaire, tout en concevant et en mettant en œuvre des activités visant à assurer un environnement de travail sûr, conformément à la législation et aux procédures applicables.				
Objectifs d'apprentissage				
A la fin du module, les apprenants seront capables de :				
1 <i>Respecter les mesures d'hygiène et de sécurité, les précautions et les réglementations relatives à la production alimentaire.</i>				
2 <i>Contrôler les processus d'hygiène et d'assainissement dans la cuisine</i>				
3 <i>Introduire et maintenir des pratiques durables dans la cuisine, notamment par des achats locaux</i>				
4 <i>Gérer le recyclage en cuisine en veillant à la bonne utilisation des ingrédients et des restes.</i>				
5 <i>Mettre en œuvre des mesures de protection de l'environnement en proposant des pratiques respectueuses de l'environnement</i>				
Méthodes d'apprentissage et d'enseignement				
Cours		41 heures		
Séminaires/exercices		10 heures		
Activités d'auto-apprentissage		4 heures		
Travaux pratiques en centre		6 heures		



Entreprise	0 heures	
e-learning	4 heures	
Contenu		
Résultats attendus de l'apprentissage		
1. Respecter les mesures d'hygiène et de sécurité ainsi que les réglementations relatives à la production alimentaire.		
<i>Durée (h)</i>		
<p>Connaissances</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Connaît les principes communs et la mise en œuvre de la législation en matière de santé et de sécurité au travail 2. Connaît les risques et les dangers pour la santé et la sécurité des travailleurs dans la cuisine. 3. Connaît la culture de la sécurité et la perception des risques, règles et comportement. 4. Connaît le système de gestion de la sécurité dans la cuisine <p>Savoir-faire</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Est capable de collaborer avec l'employeur, dans le respect des obligations en matière de protection de la santé et de la sécurité au travail. 2. Est capable d'utiliser correctement les équipements et machines de travail, les substances toxiques, les moyens de transport et les dispositifs de sécurité. 3. Est capable de respecter et de partager les consignes de protection de l'employeur 4. Est capable de signaler immédiatement à l'employeur toute situation dangereuse, en s'efforçant d'éliminer ou de réduire les situations de danger grave et imminent. <p>Compétence</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Est capable de gérer la sécurité dans l'entreprise, respecter les méthodes de travail, les règles de prévention et de sécurité. A un rôle actif et travaille constamment à la protection de sa santé et de sa sécurité et de celles de tous les employés. 2. Est responsable de la coordination et de la supervision de l'activité de travail et de l'assurance de l'exécution des directives reçues, en contrôlant l'exécution correcte par les travailleurs et en exerçant un pouvoir d'initiative fonctionnel. 	<p>Thème</p> <p>1.1 Santé et sécurité au travail (selon la réglementation spécifique du pays)</p> <p>Sous-thèmes proposés</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Termes et règlements de base en matière de santé et de sécurité au travail. Exigences et règles en matière de santé et de sécurité au travail. 2. Concepts de risques – dommages, prévention, protection, organisation de la prévention en entreprise, environnements de travail. Accidents du travail – risques d'accidents dans la cuisine ; risques mécaniques et électriques ; risques biologiques et chimiques ; risques physiques, bruit, microclimat et éclairage. 3. Premiers soins de base concernant l'environnement de travail. 4. Procédures d'urgence – mesures et plan d'action pour les catastrophes naturelles, les accidents, les incendies. 5. Développement d'un plan/stratégie pour la santé et la sécurité sur le lieu de travail 6. Vêtements de travail spécifiques et équipements de protection individuelle 	6
2. Contrôler les processus d'hygiène et d'assainissement dans la cuisine		
<i>Durée (h)</i>		
<p>Connaissances</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Connaît les facteurs de développement des micro-organismes et les principales techniques de conservation des aliments. 	<p>Thème</p> <p>2.1 Législation et pratiques alimentaires</p> <p>Sous-thèmes</p>	7



<p>2. Connaît les références législatives et réglementaires en matière d'hygiène personnelle, d'équipement et d'environnement de travail.</p> <p>3. Connaît les procédures de nettoyage et de désinfection</p> <p>4. Connaît les références législatives et réglementaires en matière de gestion des denrées alimentaires</p> <p>5. Connaît les technologies modernes de manipulation et de stockage des aliments et les normes de qualité correspondantes.</p>	<p>1. Règlements (européens et nationaux) concernant la sécurité alimentaire (par exemple, le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil ; le « paquet hygiène » (règlements (CE) n° 852/2004, (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004) ; le règlement (CE) n° 882/2004 ; le règlement (CE) n° 2073/2005, etc.)</p> <p>2. Principes et étapes du système HACCP (analyse des risques et points critiques)</p> <p>3. Comptabilité relative à la sécurité alimentaire</p> <p>4. Mesures spécifiques de contrôle des risques</p>	
<p>Savoir-faire</p> <p>1. Est capable de contrôler et de stocker les matières premières</p> <p>2. Est capable d'appliquer les procédures d'autocontrôle du manuel de sécurité alimentaire HACCP.</p> <p>3. Est capable de vérifier l'état et l'entretien des équipements de cuisine</p> <p>4. Est capable de prendre soin de son hygiène personnelle, de l'hygiène des lieux, du matériel et de l'équipement d'exploitation.</p> <p>5. Est capable d'appliquer les procédures de nettoyage et de désinfection des zones de travail et des équipements.</p>	<p>Thème</p> <p>2.2 Hygiène et sécurité de la cuisine</p>	10
<p>Compétences</p> <p>1. Est responsable de la gestion des flux d'approvisionnement, en fonction des besoins, en établissant les méthodes de stockage et de conservation des matières premières.</p> <p>2. Est capable de préparer les matières premières, conformément au temps imparti et sur la base du plan de travail reçu, en sélectionnant, nettoyant et transformant les aliments et en assurant, le cas échéant, la conservation de ces derniers.</p> <p>3. Est responsable de la mise en œuvre des opérations d'entretien des équipements de conditionnement et d'assainissement des lieux et du matériel d'exploitation selon les indications reçues, en appliquant les procédures d'autocontrôle de la sécurité des produits alimentaires.</p> <p>4. Est capable de maintenir la chaîne du froid pour les produits frais ou cuits à conserver.</p>	<p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Principes essentiels de la sécurité alimentaire 2 Procédures de manipulation et de sécurité des aliments 3 Manipulation de produits chimiques et de substances dangereuses 4 Conservation et étiquetage des produits 5 Bonnes pratiques de stockage des produits alimentaires 6 Hygiène personnelle et du personnel 7 Assainissement 8 Maladies alimentaires 	
3. Introduire et maintenir des pratiques durables dans la cuisine		<i>Durée (h)</i>
<p>Connaissances</p> <p>1. Connaît les systèmes de production et de vente de produits alimentaires : les avantages de la chaîne courte.</p>	<p>Thème</p> <p>3.1 Principes de durabilité et d'efficacité des ressources</p>	6



<ol style="list-style-type: none"> 2. Connaît les caractéristiques des produits de saison 3. Connaît la valeur de la biodiversité 4. Connaît la culture durable (agriculture biologique, biodynamique, permaculture, commerce équitable). 5. Connaît la gestion de la responsabilité sociale des entreprises 	<p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Définition et gouvernance 2 Approvisionnement alimentaire 3 Pratiques de durabilité 4 Principes de la protection de l'environnement 5 Les 3 R, Réduire, Réutiliser et Recycler 6 Produits sans OGM 	
<p>Savoir-faire</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Est capable d'identifier les styles diététiques et les besoins des clients en priorité pour les menus à base de produits durables. 2. Est capable d'assembler des produits de saison et issus de cultures durables en fonction de leurs caractéristiques agronomiques, organoleptiques et morphologiques. 3. Est capable d'identifier les tendances et les signaux du marché en matière de gestion de la RSE. 	<p>Thème</p> <p>3.2 Responsabilité sociale des entreprises</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Définition de la RSE 2 La théorie du triple bilan 	2
<p>Compétence</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Est responsable de la conception et du développement de recettes qui peuvent communiquer non seulement la valeur intrinsèque des produits mais aussi la valeur de la durabilité sociale et environnementale. 2. Est responsable de la facilitation, de la stimulation et de l'accompagnement du changement et de l'innovation dans la conception et la production culinaire, mais aussi dans la société. 3. Est responsable de l'anticipation des tendances, de la reconnaissance des signaux, de l'orientation des valeurs de la durabilité dans les entreprises. 4. Est responsable de l'organisation d'événements promotionnels, sur la base de la logique de conception et des lignes directrices préalablement établies, en gérant la mise en récit des lieux de culture et de production des matières premières utilisées, afin de diffuser la connaissance des produits et des caractéristiques du territoire. 	<p>Thème</p> <p>3.3 Innovations et tendances culinaires vers une utilisation efficace des ressources</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Achat local 2 Processus de cuisine circulaire 3 Agriculture biologique 4 Compostage et planification des matières premières 5 Fournitures recyclées 6 Don de nourriture 7 Cuisines neutres en carbone 	6
4. Gérer le recyclage dans la cuisine en veillant à la bonne utilisation des ingrédients et des restes		
<p>Connaissances</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Connaît le cycle de vie des produits alimentaires 2. Connaît le concept de déchets en cuisine et leur gestion adéquate. 3. Connaît l'hygiène et la sécurité des déchets dans la cuisine 4. Connaît la cuisine circulaire 5. Connaît les recettes de la cuisine circulaire 	<p>Thème</p> <p>4.1 Produits alimentaires et gestion de la chaîne alimentaire</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Approche basée sur le cycle de vie dans le secteur des services alimentaires 	10



<p>Savoir-faire</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Est capable d'évaluer les coûts et le recouvrement des coûts en cuisine circulaire. 2. Est capable de réduire la quantité de déchets générés dans la cuisine 3. Est capable de développer des recettes innovantes en utilisant des déchets de cuisine 	<ol style="list-style-type: none"> 2 Chaîne d'approvisionnement alimentaire 3 Traitement des aliments respectueux de l'environnement 4 Diversité et saisonnalité 	
<p>Compétence</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Est responsable de la conception des menus et de la réalisation des recettes en tenant compte de la circularité de la production en tant que cycle qui implique la production, la consommation et la réutilisation. 2. Est responsable de la conception et de la création de nouveaux modèles économiques pour la valorisation des déchets dans la cuisine. 3. Est responsable de l'adaptation et de la personnalisation des choix gastronomiques en mettant en œuvre des interventions sur le cycle de production, pour une gestion durable des processus. 4. Est responsable de la conception de produits en utilisant l'approche du cycle de vie. 	<p>Thème 4.2 Gestion des déchets</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Prévention et gestion des déchets dans les opérations culinaires 2 Le recyclage dans l'industrie culinaire 3 Les alternatives aux déchets – déshydratation, fermentation, conservation, etc. 	8
<p>5. Mettre en œuvre des mesures de protection de l'environnement avec des pratiques respectueuses de l'environnement</p>		Durée (h)
<p>Connaissances</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Connaît les principes communs et les aspects de la mise en œuvre de la législation environnementale. 2. Connaît l'approche écologique et la durabilité environnementale 3. Connaît la bonne gestion des déchets de cuisine 4. Connaît l'analyse des polluants dans l'environnement de la cuisine 5. Connaît les systèmes volontaires de gestion environnementale (EMAS et ISO 14000). 6. Connaît les labels écologiques : étiquettes environnementales et énergétiques 	<p>Thème 5.1 Principes et pratiques environnementaux</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Législation environnementale 2 Impacts climatiques des industries de l'agriculture et du tourisme 3 Sources de pollution de l'environnement pendant le processus de travail 4 Appareils à haut rendement énergétique, réduction de la consommation d'énergie 	6
<p>Savoir-faire</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Est capable de transférer la valeur et la signification d'une responsabilité commune dans la stratégie d'action environnementale. 2. Est capable de planifier les actions possibles pour sauvegarder/maintenir l'environnement et l'écosystème, en cohérence avec la situation analysée. 3. Est capable d'appliquer le système intégré de gestion de l'environnement en détectant les variables critiques et en prévoyant des mesures préventives pour rétablir les niveaux de qualité attendus. 4. Est capable d'utiliser des produits non alimentaires écologiques 	<p>Thème 5.2 Labels et pratiques écologiques</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Menus durables 2 Pratiques écologiques 3 Restaurants/cuisines biologiques 4 Cuisine végétarienne, végan 	4



<p>5. Est capable de réduire les emballages et de les réutiliser. 6. Est capable de choisir des équipements et des ustensiles de cuisine portant un label environnemental ou énergétique.</p>	<p>5 Cuisine équitable 6 Processus de certification de la durabilité</p>	
<p>Compétence</p>		
<p>1. Est responsable de l'application des politiques de durabilité environnementale : économies d'énergie, d'eau, priorité aux produits biologiques, locaux et équitables, aux produits non alimentaires écologiques. 2. Est responsable de la définition du comportement environnemental de l'organisation. 3. Est responsable de la mise en œuvre d'un système de gestion environnementale 4. Est responsable de la socialisation de la responsabilité environnementale partagée, en impliquant les clients dans les bonnes pratiques environnementales.</p>		
<p>Locaux, équipement</p>		
<p>Salle banalisée(pour les cours et les séminaires), ordinateur et logiciels (de présentation) (pour les exercices et les tests), Internet (pour les études de cas, les éléments d'apprentissage en ligne et l'auto-apprentissage).</p>		
<p>Lecture obligatoire :</p>		
<p>https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002R0178 https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0852-20090420 https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20130906 https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:f84003 https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0882 https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32005R2073 https://ec.europa.eu/environment/emas/index_en.htm https://ec.europa.eu/environment/ecolabel/index_en.htm https://ec.europa.eu/environment/gpp/index_en.htm https://ec.europa.eu/environment/circular-economy/index_en.htm https://ec.europa.eu/environment/sustainable-development/index_en.htm https://www.fairtrade.net/ https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32007R0834 http://www.fao.org/food-safety/en/ http://www.fao.org/sustainability/en/ https://ec.europa.eu/commission/sites/beta-political/files/rp_sustainable_europe_30-01_en_web.pdf <i>Les régimes durables : Des aliments pour des personnes en bonne santé et une planète saine</i> https://www.nap.edu/read/18578/chapter/1#xiii <i>Les aliments de saison : Un nouveau menu pour la santé publique</i> https://noharm-uscanada.org/sites/default/files/documents-files/896/Seasonal_Foods.pdf https://osha.europa.eu/en/publications https://osha.europa.eu/it/publications/reports/management-of-occupational-safety-and-health-analysis-of-data-from-the-esener</p>		



Lecture recommandée :

<https://www.barillacfn.com/en/publications/>

<https://www.expo2020dubai.com>

Titre du module		Code	% de la qualification	Niveau CEC
Gestion des affaires culinaires, tourisme et entrepreneuriat		2	10 %	5
Organismes proposant le module		Module de base		Type de module
Alliance Culinarart <i>(pour référence, veuillez consulter l'accord-cadre et le protocole d'accord).</i>		Oui		Théorie/Pratique/Entreprise <i>Adapté à la mobilité</i>
Durée		Pré-requis		Valeur ECVET
130 heures		Niveau secondaire		6,5 crédits
Evaluation				
Méthodes et outils d'évaluation		Durée	Pondération	Conditions et ressources
<i>Test écrit</i>		<i>1 heure</i>	<i>20 %</i>	<i>Salle de classe, ordinateur, matériel de présentation, Cuisine d'entraînement et équipement de cuisine (pour le travail pratique)</i>
<i>Observation directe et participation en classe</i>		<i>2 heures</i>	<i>20 %</i>	
<i>Travail pratique (préparation d'un plat culturel et présentation)</i>		<i>8 heures</i>	<i>20 %</i>	
<i>Préparation d'un business plan et présentation orale (travail individuel / en groupe)</i>			<i>40 %</i>	
Objectif général				
Développer les compétences pour développer un produit alimentaire, un restaurant, une entreprise de vente au détail de produits alimentaires, ou liée à l'alimentation, de l'idée initiale à la phase de croissance, conformément aux exigences de la législation. Le module présente les entreprises de restauration et de vente au détail de produits alimentaires, avec le développement du concept, la stratégie de marque et les opérations. Le module couvre également l'importance de la gastronomie dans la culture et la mondialisation et son impact sur l'industrie alimentaire.				
Résultats d'apprentissage				
A la fin du module, les apprenants seront capables de:				
1 <i>Contrôler l'application de la législation relative au secteur du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration.</i>				
2 <i>Appliquer les principes fondamentaux de l'entrepreneuriat et de la planification dans le secteur de la restauration afin de proposer de nouvelles initiatives commerciales et des optimisations dans son domaine.</i>				
3 <i>Appliquer les principes économiques, de marketing et de vente en vue de la satisfaction du client.</i>				
4 <i>Explorer et exploiter les spécificités et la signification de la gastronomie en tant que phénomène culturel</i>				
Méthodes d'apprentissage et d'enseignement				
Cours		48 heures		
Séminaires/exercices		24 heures		



Activités d'auto-apprentissage	24 heures	
Travaux pratiques en centre	12 heures	
Entreprise	6 heures	
e-learning	16 heures	
Contenu		
Résultats attendus de l'apprentissage		
1. Contrôler l'application de la législation relative au tourisme, à l'hôtellerie et à la restauration		
<i>Durée (h)</i>		
<p>Connaissances</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Connaît les spécificités de l'activité culinaire 2 Connaît le droit national et international appliqué au secteur du tourisme, de l'hôtellerie et des affaires culinaires. 	<p>Thème 1.1 Législation sur le tourisme et l'hôtellerie</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Contexte européen, national et international 2 La relation entre les entreprises et l'environnement politique et juridique 3 Protection des consommateurs et de l'emploi 4 Réglementations et lois nationales/internationales 5 Discrimination fondée sur le handicap 	12
<p>Savoir-faire</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Est capable d'interpréter les spécificités de l'activité culinaire en termes de concurrence et de tendances. 2 est capable d'appliquer la législation internationale et nationale dans chaque secteur de travail 		
<p>Compétence</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Est responsable de la gestion et de la supervision de la législation à mettre en œuvre et à adapter à chaque contexte et secteur de manière autonome et responsable. 	<p>Thème 1.2 Économie</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Théorie générale de l'économie de marché 2 Concepts économiques de base 3 Principales entités économiques dans les affaires 4 Principaux problèmes économiques – rareté, ressources, choix 	12
	<p>Thème 1.3 Les bases de la gestion d'entreprise</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Gestion des entreprises dans le domaine de la restauration 2 Concurrence 3 Emplois, descriptions de postes, évaluation des performances 	



	<ul style="list-style-type: none"> 4 Publicité et tendances 5 Suivre les flux de trésorerie 6 Développer les ventes 7 Réduire les coûts 	
2. Appliquer les principes fondamentaux de l'entrepreneuriat et de la planification d'entreprise dans le secteur de la restauration afin de proposer de nouvelles initiatives commerciales et des optimisations.		<i>Durée (h)</i>
<p>Connaissances</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Connaît les pratiques et les techniques avancées de gestion entrepreneuriale, les dynamiques, les outils et les instruments concrets de leadership et de développement personnel pour créer, gérer et développer des entreprises et des commerces dans les secteurs de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme. 2. Connaît les outils permettant de créer un environnement de mise en réseau et de partage d'expériences qui renforce les opportunités commerciales dans un environnement international. 	<p>Thème</p> <p>2.1 L'esprit d'entreprise</p> <p>Sous-thèmes</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 L'essence de l'esprit d'entreprise 2 Types de compétences entrepreneuriales 3 Types et caractéristiques du comportement entrepreneurial 4 Étapes et compétences nécessaires pour l'entrepreneur de restaurant 	10
<p>Savoir-faire</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Est capable de créer son propre projet d'entreprise 2. Est capable de concevoir une activité à fort impact qui concilie les objectifs personnels et les opportunités du marché. 3. Est capable de développer une vision systémique et innovante des modèles de gestion entrepreneuriale. 4. Est capable d'établir un diagnostic stratégique précis des potentialités et des contraintes internes et externes. 5. Est capable d'appliquer des techniques de gestion stratégique et de gestion opérationnelle de l'entreprise visant son lancement et sa croissance soutenue dans un monde globalisé 6. Est capable de penser et d'agir en dehors des sentiers battus, en trouvant des solutions créatives pour atteindre les résultats souhaités. 	<p>Thème</p> <p>2.2 Planification des activités</p> <p>Sous-thèmes</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 Concepts de base de la planification d'entreprise 2 Élaboration d'un business plan 3 Analyse du marché 4 Planification des ventes et du marketing 5 Planification du financement 6 Planification stratégique des activités 	16
<p>Compétence</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 Est responsable de l'intégration indépendante des connaissances en gestion entrepreneuriale et des nouvelles approches commerciales 	<p>Thème</p> <p>2.1 Environnement des affaires culinaires</p> <p>Sous-thèmes</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Comprendre la mission, les buts et les objectifs 2. Évaluation des changements dans l'environnement des entreprises culinaires 3. Relation avec les entreprises et l'environnement social 	12



	4. Relation avec les entreprises et l'environnement technologique Compétitivité et partenariat dans le domaine culinaire	
3. Appliquer les principes économiques, de marketing et de vente en vue de la satisfaction du client		<i>Durée (h)</i>
<p>Connaissances</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Connaît les outils et principes spécifiques du marketing 2. Connaît les bases de la psychologie de la vente et les facteurs qui influencent le comportement d'achat des consommateurs. 3. Connaît les principales méthodes de recherche en marketing 4. Connaît le mix marketing et les relations de ses composantes 	<p>Thème</p> <p>3.1 Gestion</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Concepts de base en matière de gestion 2 Éléments de la gestion – planification, organisation, dotation en personnel, direction, contrôle 3 Formation et motivation 4 Culture organisationnelle 5 Modèles commerciaux et applications 	16
<p>Savoir-faire</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Est capable de superviser quotidiennement le fonctionnement et la gestion stratégique de l'unité ou des unités, en tenant compte des meilleures pratiques nationales et internationales. 2. Est capable de gérer de manière efficace et efficiente les différents domaines d'une entreprise (tels que le marketing, le personnel, les processus, les finances, etc.) 3. est capable d'élaborer un plan d'affaires et de le présenter à des partenaires ou investisseurs potentiels 4. Est capable de développer des produits de marketing, d'établir des relations avec les clients et d'augmenter les niveaux de rétention des clients. 5. Est capable d'élaborer des mesures pour planifier, évaluer et améliorer les services aux clients qui sont conformes aux objectifs, aux priorités et aux valeurs de l'entreprise. 	<p>Thème</p> <p>3.2 Marketing</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Processus de commercialisation 2 Marketing mix 3 Comportement du client 4 Canaux de commercialisation 5 Techniques de marketing 	14
<p>Compétence</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Est responsable de l'application de modèles commerciaux, de l'intégration de techniques de marketing et de la gestion des relations interpersonnelles dans le développement des affaires, en faisant preuve d'esprit d'entreprise, de gestion, de compétences opérationnelles, de marketing stratégique, de planification, de budgétisation et de gestion financière. 		



4. Explorer et exploiter les spécificités et la signification de la gastronomie en tant que phénomène culturel		Durée (h)
<p>Connaissances</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Connaît et comprendre la culture, les ressources matérielles et immatérielles d'un pays 2 Connaît les spécificités du nouveau consommateur, ses motivations et les tendances du tourisme mondial ; 3 Prendre conscience de la nécessité de créer une offre différenciée, en tenant compte des particularités et de l'identité de chaque pays. 	<p>Thème</p> <p>4.1 La gastronomie en tant que phénomène culturel</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 La culture alimentaire dans le monde 2 Gastronomie et culture du vin. 3 L'internationalisation de la localité 4 Systèmes alimentaires et tendances en matière de gastronomie 	12
<p>Savoir-faire</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Est capable de prendre conscience de la nécessité de créer une offre différenciée, en tenant compte des particularités et de l'identité de chaque pays. 2. Est capable de créer et de développer des produits culinaires à partir de différents types de contextes. 3. Est capable d'explorer différentes approches culinaires en tenant compte du patrimoine et de la culture en tant que potentialités du tourisme gastronomique. 4. Est capable de créer, concevoir et adapter l'offre gastronomique au profil du consommateur. 	<p>Thème</p> <p>4.2 Propriétés sensorielles des aliments</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Aspect, texture et arôme des aliments 2 Goûts et préférences culturelles 3 Similitudes entre les groupes ethniques et les aliments 4 Les cuisines du monde 	12
<p>Compétence</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Appliquer la maîtrise technique, historique et innovante de l'art culinaire. 		
<p>Locaux</p> <p>Salle banalisée (pour l'enseignement des cours et des séminaires), ordinateur et logiciels (de présentation) (pour les exercices et les tests), Internet (pour la préparation du plan d'affaires et de la présentation, les éléments d'apprentissage en ligne et l'autoformation).</p>		
<p>Lecture obligatoire : Fourni par le partenariat CULINART</p> <p>Lecture recommandée :</p> <p>https://www.entrepreneur.com/video – section avec des articles et des leçons vidéo (en EN)</p> <p>Ariely, D. (2008), <i>Predictably Irrational : The Hidden Forces that Shape Our Decisions</i>, Londres : Harper Collins.</p> <p>The Culinary Institute Of America. (2011) <i>The Professional Chef(9th ed)</i> America : John Wiley&Sons Inc.</p>		



Titre du module		Code	% de la qualification	Niveau CEC
Gestion et administration du personnel de cuisine		3	17.5 %	5
Organismes proposant le module		Module de base	Type de module	
Alliance Culinart (pour référence, veuillez consulter l'accord-cadre et le protocole d'accord).		Oui	Théorie/Pratique/Entreprise Adapté à la mobilité	
Durée		Pré-requis	Valeur ECVET	
228 heures		Niveau secondaire	11.40 Crédits	
Evaluation				
Méthodes et outils d'évaluation		Durée	Pondération	Conditions et ressources
Épreuves écrites (au moins 3 pendant le module)		3 heures	40 %	Salle banalisée/ environnement en ligne Missions de travaux pratiques Travail personnel ou de groupe (étude de cas/présentation) Matériel de présentation, Internet
Travaux pratiques (au moins 3 au cours du module, ex. élaboration d'un programme de travail, d'une description de poste, simulation d'entretien d'embauche/jeu de rôle, etc.)		3 heures	30 %	
Étude de cas, rapport de réflexion, présentation et discussion.		3 heures	40 %	
Objectif général				
Développer les compétences des diplômés en matière de planification, d'organisation, de gestion et de supervision du personnel de cuisine et de restaurant en respectant les normes les plus élevées de production et de qualité. Le module développe également l'esprit d'équipe et le leadership nécessaires pour composer et gérer une équipe efficace, ainsi que des compétences pédagogiques pour développer les compétences du personnel et le guider vers une évolution de carrière.				
Résultats d'apprentissage				
A la fin du module, les apprenants seront capables de :				
1 Planifier et organiser le personnel de la cuisine				
2 Assurer la gestion du personnel dans un établissement de production de services alimentaires				
3 Assurer le leadership, la constitution d'équipes efficaces et la gestion des carrières				
4 Former d'autres personnes (personnel)				
Méthodes d'apprentissage et d'enseignement				
Cours			48 heures	
Séminaires/exercices			64 heures	
Activités d'auto-apprentissage			40 heures	
Travaux pratiques en centre			40 heures	
Entreprise			20 heures	



e-learning		16 heures
Contenu		
Résultats attendus de l'apprentissage		
1. Planification et organisation du personnel de cuisine		<i>Durée (h)</i>
<p>Connaissances</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Connaît les lois et procédures d'emploi requises dans chaque pays. 2. Comprend les exigences en matière de gestion des performances et de discipline d'un point de vue juridique. 3. Connaît et comprendre les exigences des évaluations de performance en suivant les principes de gestion des RH et les directives/politiques de l'entreprise. 	<p>Thème</p> <p>1.1 Lois et procédures relatives à l'emploi</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Contexte européen, national et international 2. Recherche d'employés via le marché du travail et en ligne 3. Entretien avec le candidat 4. Gestion des performances 5. Examen de sortie 	24
<p>Savoir-faire</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Est capable d'appliquer la législation du travail de référence dans son secteur de travail 2. Est capable de planifier, d'élaborer et de contrôler les horaires. 3. Est capable d'organiser et de coordonner le personnel en cuisine. 4. Est capable d'organiser et de mener des activités d'entretien, d'embauche, de licenciement. 	<p>Thème</p> <p>1.2 Gestion des RH</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Principes fondamentaux de la gestion des RH 2 Principes de gestion des RH 3 Méthodes et outils de gestion des RH 	24
<p>Compétence</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Planifier, structurer, organiser et superviser de manière autonome le personnel requis pour les besoins opérationnels de l'établissement afin de garantir le respect des normes en termes d'objectifs de production et de qualité des aliments produits. 		
2. Assurer la gestion du personnel dans un établissement de production de services alimentaires.		<i>Durée (h)</i>
<p>Connaissances</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Comprend comment décrire les postes de travail et toutes les exigences spécifiques à chaque département de la cuisine. 2 Connaît et applique les méthodes de gestion des RH nécessaires au personnel de cuisine. 	<p>Thème</p> <p>2.1 Gestion et administration du personnel</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Contrôle de la documentation pour le demandeur d'emploi, l'employé, l'employé retraité 2 Évaluation et correction de la qualité de la production. 3 Traitement des questions personnelles entre employés (culturelles, religieuses, sexuelles, sociales) 	36
<p>Savoir-faire</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Est capable de travailler de manière précise avec la documentation administrative concernant 		



<ol style="list-style-type: none"> 2. Est capable de gérer les problèmes quotidiens rencontrés lors de la production en fonction des différentes spécificités culturelles de l'équipe. 3. Justifie et explique les résultats de la production comme le demande la direction de l'entreprise. 	<ol style="list-style-type: none"> 4 Lignes directrices et procédures 5 Descriptions fonctionnelles 6 Description des postes 	
<p>Compétence</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Planifier et organiser la charge de production dans les différents départements et fournir des prestations de haute qualité en sélectionnant et en engageant le personnel nécessaire. 	<p>Thème 2.2. Opérations et procédures RH dans l'entreprise culinaire</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Sélection 2 Planification du travail 3 Formation 4 Évaluation des performances 5 Gestion des talents 6 Motivation 	54
3. Assurer le leadership, la constitution d'équipes efficaces et la gestion des carrières		<i>Durée (h)</i>
<p>Connaissances</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Connaît et comprend les types de leadership requis dans la gestion quotidienne d'une cuisine ou d'une installation de production alimentaire 2. Connaît et comprend les types d'actions nécessaires à la constitution d'une équipe efficace. 3. Connaît et comprend les actions et les conséquences pour le bon développement d'une équipe efficace et professionnelle. 4. Nécessité et importance de l'autoformation continue et de la croissance au niveau professionnel (votre carrière professionnelle et personnelle d'être de chef) 	<p>Thème 3.1 Travail en équipe</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Concepts de base 2 Renforcement de l'esprit d'équipe. Constituer une équipe avec de nouveaux employés 3 Implication des nouveaux employés dans une équipe. 4 Évaluation des points forts et des points faibles de chaque employé. 5 Délégation efficace des tâches 6 Constituer des sous-équipes efficaces/complètes en connaissant les côtés forts/faibles des employés. 	24
<p>Savoir-faire</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Est capable d'appliquer le type de leadership requis 2. Guider et soutenir les cuisiniers de son unité dans leurs défis et problèmes quotidiens. 3. Analyser et diriger les différentes personnalités pour une équipe plus efficace et productive, soutenir, renforcer la confiance, la patience, la résolution de problèmes. 	<p>Thème 3.2 Leadership</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Concepts de leadership 2 Compétences requises pour diriger une équipe 3 Fournir un exemple quotidien d'attitude positive au travail 	24



<p>Compétence</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Diriger une équipe sous différents facteurs de stress vers des objectifs spécifiques tels que requis par la direction de l'entreprise. 2. Appliquer les techniques de gestion appropriées en fonction du nombre de personnes dans l'équipe à gérer. 3. Choisir et conseiller la voie appropriée pour son propre développement de carrière et celui de son personnel. 	<p>et en société</p> <ol style="list-style-type: none"> 4 Favoriser l'entraide au sein de l'équipe 5 Styles de leadership 6 Auto-évaluation 7 Utiliser le retour d'information des employés 	
<p>4. Former d'autres personnes (le personnel)</p>		<p><i>Durée (h)</i></p>
<p>Connaissances</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Connaît le cycle de formation, évaluation des besoins, conception, prestation, évaluation. 2 Connaît et comprendre les besoins et les exigences du programme de formation pour les stagiaires. 	<p>Thème</p> <p>4.1 Le cycle de formation</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Évaluation des besoins de formation 2 Conception et développement du programme de formation 3 Mise en œuvre de la formation – méthodes 4 Méthodes d'évaluation et d'appréciation 5 Planification adéquate des sessions de formation 6 Documentation des formations réalisées 7 Fréquence de la formation 8 Période de re-certification 9 Former les formateurs 	<p>24</p>
<p>Savoir-faire</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Est capable de créer un programme d'études ou de formation et de choisir les méthodes d'enseignement appropriées à appliquer aux stagiaires en fonction de leurs besoins. 3 A de bonnes aptitudes à la communication, des compétences pratiques (pour montrer comment il faut faire) ; 4 Est capable d'impliquer activement les stagiaires dans le processus d'enseignement 		<p>Thème</p> <p>4.2 Types de formation en cuisine</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Formation à la sécurité 2 Formation professionnelle 3 Formation au service des clients 4 Travail d'équipe 5 Formation croisée 6 Formation pour la promotion
<p>Locaux</p>		



Salle banalisée(pour les cours et séminaires), ordinateur et logiciels (pour la gestion et l'administration des RH), Internet (pour l'étude de cas, la préparation des rapports et des présentations, les composants de l'apprentissage en ligne et l'auto-apprentissage), équipement de présentation.

Lecture obligatoire : Fourni par le partenariat CULINART

Lectures recommandées : The Culinary Institute Of America. (2011) *The Professional Chef (9th ed.)* America : John Wiley&Sons Inc



Titre du module		Code	% de la qualification	Niveau CEC
Gestion des finances et des ressources et tenue de livres		4	15 %	5
Organismes proposant le module		Module de base		Type de module
Alliance Culinart <i>(pour référence, veuillez consulter l'accord-cadre et le protocole d'accord).</i>		Oui		Théorie/Pratique/Entreprise <i>Adapté à la mobilité</i>
Durée		Pré-requis		Valeur ECVET
195 heures		Niveau secondaire		9,75 crédits
Evaluation				
Méthodes et outils d'évaluation		Durée	Pondération	Conditions et ressources
<i>Test écrit</i>		<i>1 heure</i>	<i>30 %</i>	<i>Salle de classe, ordinateur et logiciels de calcul/restauration/cuisine, Internet</i>
<i>Tâche pratique (calcul des coûts)</i>		<i>1 heure</i>	<i>30 %</i>	
<i>Tâche pratique liée à la planification et à la gestion des indicateurs financiers dans un établissement alimentaire.</i>		<i>2 heures</i>	<i>40 %</i>	
Objectif général				
Développer les compétences du diplômé en matière d'organisation et de coordination de l'aspect financier et comptable et de la documentation du fonctionnement de la cuisine pour être capable de contrôler les différentes activités, produits et ressources nécessaires ; pour assurer un processus de comptabilité fluide, pour surveiller et maintenir un contrôle efficace des coûts, en ce qui concerne l'efficacité, les heures supplémentaires et la dotation en personnel, pour évaluer les excès et pour rechercher l'efficacité et la productivité.				
Résultats d'apprentissage				
A la fin du module, les apprenants seront capables de:				
1 <i>Mettre en œuvre des solutions appropriées en matière de coûts alimentaires</i>				
2 <i>Élaborer et exécuter les budgets dans le domaine de la restauration</i>				
3 <i>Observer les processus de comptabilité / tenue des livres dans le restaurant.</i>				
4 <i>Gérer les fournitures et le système d'inventaire du restaurant</i>				
Méthodes d'apprentissage et d'enseignement				
Cours				36 heures
Séminaires/exercices				24 heures
Activités d'auto-apprentissage				29 heures
Travaux pratiques en centre				60 heures



Entreprise	30 heures
e-learning	16 heures
Contenu	
Résultats attendus de l'apprentissage	
1. Mettre en œuvre des solutions appropriées en matière de coûts alimentaires	
<i>Durée (h)</i>	
<p>Connaissances</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Connaît et comprend le concept de coût des aliments 2 Connaît et comprend les principes et les calculs mathématiques de base 3 Connaît et comprend les variables du coût des aliments (saisons, produits, importations, conditionnement), 4 Sait comment appliquer le concept de coût de revient aux recettes, au menu, à l'alimentation et à la santé. 5 Comprend les processus de contrôle des stocks, d'achat et de livraison, les principes de la sélection adéquate des fournisseurs et des ingrédients 6 Connaît et comprend le compte de résultat en restauration, les valeurs d'une comptabilité correcte et adéquate. 	<p>Thème</p> <p>1.1 Coût des aliments</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Sélection des fournisseurs 2 Sélection d'ingrédients 3 Ventilation des prix des aliments, taxes ID 4 Substitution d'ingrédients (prix, saisonnalité, qualité) 5 Parties comestibles et garnitures 6 Identifier le coût réel d'achat et la quantité réelle d'achat. 7 Gestion des déchets 8 Équilibrer le coût des aliments par le biais du menu 9 Documentation et tenue de dossiers <p>Thème</p> <p>1.2 Profits et pertes – concept, principes</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Concepts de revenu et de profit 2 Identification du coût des aliments 3 Coût souhaité des aliments dans différents types d'établissements 4 Ingénierie des menus en fonction des coûts 5 Contrôle des dépenses
<p>Savoir-faire</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Appliquer le concept de coût des aliments à une recette, un menu, un ordre d'achat 2 Utiliser et exploiter les fonctions mathématiques de base liées aux coûts dans la restauration 3 Planifier et établir les coûts en fonction de la saisonnalité, de la disponibilité, de l'approvisionnement en produits selon les besoins ou les exigences de production 4 Créer et adapter les concepts de coût des aliments aux recettes, au menu et à la planification des événements 5 Tenir correctement un inventaire, planifier et commander des articles en fonction des besoins du moment 6 Reconnaître et analyser la qualité des articles achetés 7 Différencier et sélectionner les fournisseurs en fonction des besoins, 8 Analyser l'état des pertes/profits et prendre les mesures nécessaires 9 Créer, alimenter et maintenir un système de comptabilité adéquat et fonctionnel selon les besoins de l'établissement 10 Est capable de créer des formules sur Excel selon les besoins. 	<p>20</p> <p>12</p>



<p>Compétence</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Mettre en œuvre les fonctions de gestion d'un établissement de restauration rentable, y compris le processus de contrôle et la gestion des recettes et des dépenses ; créer des systèmes ou des solutions de calcul des coûts qui fonctionnent bien ; gérer un système précis de contrôle des coûts ; collaborer avec la comptabilité, le service des achats, les gestionnaires ou les propriétaires. 2 Appliquer les concepts de gestion financière dans le contexte d'un restaurant par l'utilisation de mesures efficaces de contrôle des coûts et de techniques de calcul pour obtenir des résultats rentables. 	<p>6 Contrôle des stocks et stockage adéquat</p>	
<p>2. Élaborer et exécuter les budgets dans le domaine de la restauration.</p>		<p>Durée (h)</p>
<p>Connaissances</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Connaît et comprend la nécessité et la complexité de la création d'un budget 2 Connaît et comprend la nécessité de créer un budget équilibré et réaliste. 3 Respecte les limites de la budgétisation 	<p>Thème 2.1 Planification budgétaire</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Identification du budget 2 Identifier toutes les dépenses 3 Identifier les besoins de l'établissement 4 Élaboration d'un plan budgétaire équilibré 5 Autorisation du plan proposé avec l'administration et les autres départements 6 Contrôle et évaluation du budget 7 Planification du budget <p>Thème 2.2 Exécution du budget</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Exécution - éléments 2 Suivi des dépenses 3 Documentation 4 Préparation des rapports budgétaires 5 Audit et évaluation 	<p>24</p>
<p>Savoir-faire</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Est capable d'analyser les possibilités et les besoins de l'établissement de restauration. 2 Est capable d'élaborer une proposition de budget pour une unité ou un établissement de production alimentaire. 		
<p>Compétence</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Créer un budget équilibré en fonction des besoins des établissements 2 Mettre en œuvre et contrôler son projet de budget 3 Collaborer avec divers départements, le cas échéant, pour rationaliser les propositions budgétaires et obtenir un document final. 4 Élaborer et mettre en œuvre des stratégies d'achat et de contrôle de l'entreprise 		<p>24</p>
<p>3. Suivre les processus de comptabilité, tenue des livres dans le restaurant.</p>		<p>Durée (h)</p>



<p>Connaissances</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Connaît et comprend les concepts de coût des aliments et le compte de résultat 2 Reconnaît et analyse les différents documents utilisés dans la comptabilité tels que les factures, les transferts, les protocoles. 	<p>Thème</p> <p>3.1 Tenue de livres</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Documentation du personnel (liste, horaire, salaires, documents médicaux, etc.) 2 Documentation alimentaire (Factures, certificats de qualité, inventaire, étiquetage, liste des fournisseurs) 3 Documentation des équipements (inventaire, certificats de garantie, consignes de sécurité, dossiers de formation du personnel) 4 Documentation sur les produits chimiques (inventaire, fiche de données de sécurité, documents d'achat, dossiers de formation du personnel) 	<p>35</p>	
<p>Savoir-faire</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Est capable de traiter les différents documents requis par la comptabilité, les achats, les commandes, le service de production, le suivi des stocks, etc. 			
<p>Compétence</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Analyser, gérer et suivre la documentation relative à la comptabilité 2 Contrôler la bonne tenue de la comptabilité du restaurant 	<p>Thème</p> <p>3.2 Comptabilité et finances dans l'entreprise culinaire</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Les bases de la comptabilité 2 Les bases de la gestion financière 3 Suivi des dépenses 4 Inventaire des aliments 5 Coûts salariaux, frais d'occupation, frais d'exploitation 	<p>36</p>	
<p>4. Gérer les fournitures et le système d'inventaire du restaurant.</p>			<p><i>Durée (h)</i></p>
<p>Connaissances</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Comprend les systèmes d'approvisionnement alimentaire 2 Connaît et comprend comment concevoir et utiliser un système d'inventaire 3 Connaît et comprend les règles qui sous-tendent les systèmes d'inventaire, premier 	<p>Thème</p> <p>4.1 Systèmes d'approvisionnement et de livraison</p> <p>Sous-thèmes</p>	<p>20</p>	

<p>entré, premier sorti, rotation, délais de livraison appropriés, stockage approprié, prise de stock appropriée, etc.</p> <p>4 Connaît la législation applicable à la chaîne d'approvisionnement et au stockage</p>	<p>1 Systèmes d'approvisionnement alimentaire</p> <p>2 Gestion des livraisons</p> <p>3 Gestion des ordres de fabrication</p> <p>4 Logistique</p> <p>5 Stockage et rotation corrects des fournitures</p>	
<p>Savoir-faire</p> <p>1 Est capable de travailler avec des logiciels spécialisés pour la gestion des stocks et des fournitures des restaurants</p> <p>2 Est capable de faire l'inventaire de manière organisée</p>		
<p>Compétence</p> <p>1 Réaliser un inventaire de manière organisée et correcte</p> <p>2 Gérer les approvisionnements du restaurant</p>	<p>Thème</p> <p>4.2 Gestion de l'inventaire</p> <p>Sous-thèmes</p> <p>1 Raisons de faire un inventaire</p> <p>2 Organisation d'un inventaire</p> <p>3 Enregistrement des résultats</p> <p>4 Comparaison avec les inventaires précédents</p> <p>5 Tirer les bonnes conclusions</p> <p>6 Types d'inventaires (papier vs ordinateur)</p>	<p>24</p>
<p>Locaux</p>		
<p>Salle banalisée (pour les cours et séminaires), ordinateur et logiciels (pour la pratique liée au calcul, à l'administration et à l'évaluation des coûts), Internet.</p>		
<p>Lectures obligatoires</p> <p><i>Kotas, R., Jayawardena, C. (2010), Profitable Food and Management, Hodder&Stoughton.</i></p> <p><i>Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2015). Contrôle des coûts des aliments et des boissons. John Wiley & Sons.</i></p> <p>Lectures recommandées</p> <p><i>Davis, B., Lockwood, A. (2012), Food and Beverage Management, BH, 5e édition.</i></p> <p><i>Davis, B., Lockwood, A., Pantelidis, I., & Alcott, P. (2013). La gestion des aliments et des boissons. Routledge.</i></p> <p><i>Foskett, D. et al (2011), Food and Beverage Management, Goodfellow Publishers, 3e édition.</i></p> <p><i>Kotas, R. (2014). Comptabilité de gestion pour les hôtels et les restaurants. Routledge.</i></p> <p><i>Ninemeier, J. (2010), Management of Food and Beverage Operations, Educational Institute of the American Hotel Motel Associ, 5e édition.</i></p> <p><i>Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2015). Contrôle des coûts des aliments et des boissons. John Wiley & Sons.</i></p>		



Titre du module		Code	% de la qualification	Niveau CEC
Gestion de la production en cuisine et assurance qualité		5	15 %	5
Organismes proposant le module		Module de base		Type de module
Alliance Culinart <i>(pour référence, veuillez consulter l'accord-cadre et le protocole d'accord).</i>				Théorie/Pratique/Entreprise <i>Adapté à la mobilité</i>
Durée		Pré-requis		Valeur ECVET
195 heures		Niveau secondaire		9,75 crédits ECVET
Evaluation				
Méthodes et outils d'évaluation		Durée	Pondération	Conditions et ressources
<i>Épreuves écrites</i>		<i>2 heures</i>	<i>30 %</i>	<i>Salle banalisée, équipement de présentation et informatique et Internet</i> <i>Plateaux techniques de cuisine</i>
<i>Étude de cas, présentation, explication d'une certaine recette, de son origine et de sa méthode de préparation.</i>		<i>1 heure</i>	<i>10 %</i>	
<i>Examen pratique – tâches liées à la démonstration de techniques avancées dans la préparation de différents types de plats, ainsi que la présentation du plat final.</i>		<i>1 heure</i>	<i>60 %</i>	
Objectif général				
Développer les compétences des diplômés en matière de préparation et de présentation des aliments de haute qualité, en utilisant des techniques classiques et modernes. Le module comprend un examen approfondi des cuisines du monde, une variété de techniques de préparation et de présentation des aliments. Une partie importante est le contrôle de la qualité et la gestion du temps dans le processus de préparation des aliments.				
Résultats d'apprentissage				
A la fin du module, les apprenants seront capables de :				
1 <i>Gérer le processus de production de la cuisine en passant par les techniques de cuisson classiques et modernes.</i>				
2 <i>Gérer et contrôler le respect des normes de qualité</i>				
3 <i>Mettre en œuvre des cuisines et cultures alimentaires du monde (Europe, Amériques, Méditerranée, Asie, etc.)</i>				
4 <i>Préparer les menus pour enfants et les menus diététiques (mode de vie sain, végétalien, végétarien, régimes spéciaux en raison d'allergies, etc.)</i>				
5 <i>Présenter et décorer la production culinaire</i>				
6 <i>Mettre en œuvre la gestion des équipements de production alimentaire</i>				
7 <i>Gérer efficacement le temps pendant la production</i>				
Méthodes d'apprentissage et d'enseignement				
Cours			39 heures	



Séminaires/exercices	36 heures	
Activités d'auto-apprentissage	10 heures	
Travaux pratiques en centre	62 heures	
Entreprise	40 heures	
e-learning	8 heures	
Contenu		
Résultats attendus de l'apprentissage		
1. Gérer le processus de production de la cuisine en passant par les techniques de cuisson classiques et modernes.		
<i>Durée (h)</i>		
<p>Connaissances</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Connaît et comprend les différentes techniques et méthodes utilisées dans la préparation de la charge de travail quotidienne et le fonctionnement du service alimentaire 2 Connaît et comprend les différences entre les techniques appliquées pour la cuisine classique et la cuisine moderne. 3 Connaît et comprend les exigences du processus de production d'une cuisine fonctionnelle. 	<p>Thème</p> <p>1.1 Techniques de cuisson</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Techniques de base de la cuisine 2 Techniques de cuisson avancées 3 Méthodes de cuisson classiques 4 Concepts de cuisine moderne 5 Poids et mesures 6 Recettes standardisées 7 Contrôle des portions <p>Thème</p> <p>1.2 Gestion des processus de cuisine – concept, principes</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Flux de travail dans la cuisine en général 2 Système de brigade et application dans le monde culinaire moderne 3 Organisation et gestion du flux de travail en cuisine 4 Contrôle des processus de cuisine 5 Corrections des processus de cuisine 	40
<p>Savoir-faire</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Est capable de mettre en œuvre les techniques appropriées à la fois en cuisine classique et moderne, selon les besoins de chaque recette 2 Est capable d'appliquer les techniques nécessaires au bon fonctionnement du service. 3 Est capable de superviser les techniques requises dans la production. 4 Est capable de cuisiner correctement en utilisant des techniques classiques et modernes selon les normes appropriées. 		20
<p>Compétence</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Produire efficacement en utilisant les techniques appropriées 2 Diriger et contrôler le processus de production vers les résultats requis. 		
2. Gérer et contrôler le respect des normes de qualité		
<i>Durée (h)</i>		
<p>Connaissances</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Connaît les normes de qualité exigées par l'entreprise et la législation 2 Connaît les exigences de chaque norme de production alimentaire 3 Sait comment développer des normes de qualité 	<p>Thème</p> <p>2.1 Contrôle de la qualité de la production culinaire</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Les normes de qualité du point de vue du droit 	10



<p>4 Sait comment appliquer les normes de qualité tout au long du processus, de l'achat à la mise au rebut.</p>	<p>2 Les attentes des clients en matière de qualité 3 Différences et points communs des normes qualité 4 Identifier les normes de qualité de l'établissement 5 Créer des normes de qualité 6 Application de normes de qualité à tous les niveaux de la production 7 Les moyens de contrôler et de corriger les normes 8 Documentation requise</p> <p>Thème 2.2 Normes de qualité internes</p> <p>Sous-thèmes</p> <p>1 Spécifications des ingrédients 2 Liste des fournisseurs agréés 3 Recettes approuvées 4 Normes de produits 5 Normes en cours d'élaboration 6 Normes d'emballage/étiquetage 7 Assainissement</p>	<p>10</p>
<p>Savoir-faire</p> <p>1 Est capable de créer, d'établir, de suivre et de corriger si nécessaire pour respecter les normes de qualité établies précédemment ; 2 Est capable d'analyser, de superviser et d'intervenir si nécessaire afin de maintenir les normes de qualité.</p>		
<p>Compétence</p> <p>1 Assurer la haute qualité de la production de la cuisine par l'application des normes de qualité établies ; 2 Différencier et résoudre les problèmes en prenant les mesures correctives qui s'imposent.</p>		
<p>3. Mettre en œuvre des cuisines et cultures alimentaires du monde (Europe, Amériques, Méditerranée, Asie, etc.)</p>		<p><i>Durée (h)</i></p>
<p>Connaissances</p> <p>1 Identifie les ingrédients clés et les profils de saveurs typiques des différentes cuisines du monde ; 2 Connaît et comprend les techniques et la manière d'appliquer la bonne technique pour chaque ingrédient provenant de cultures spécifiques.</p>	<p>Thème 3.1 Les cuisines du monde</p> <p>Sous-thèmes</p> <p>1 Cuisine méditerranéenne. Ingrédients clés et profils de saveurs. Le régime méditerranéen. 2 Cuisines européennes. Ingrédients clés et profils de saveurs 3 Cuisines américaines (nord, centrale et sud). Principaux ingrédients et profils de saveur 4 Cuisines du Moyen-Orient. Ingrédients clés et profils de saveurs 5 Cuisines asiatiques. Principaux ingrédients et profils de saveurs</p>	<p>30</p>
<p>Savoir-faire</p> <p>1 Est capable de préparer divers plats spécifiques aux différentes cuisines en utilisant les techniques de cuisson appropriées et le bon geste.</p>		
<p>Compétence</p> <p>1 Appliquer la technique de cuisson appropriée pour chaque cuisine et ingrédients spécifiques selon les besoins.</p>		



	<p>Thème 3.2 Techniques de cuisson uniques et communes des cuisines du monde</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Techniques de cuisson courantes dans le monde 2 Techniques et équipements de cuisson uniques dans différents pays et régions. 3 Substitutions possibles/acceptables pour les équipements et ingrédients uniques 4 Artisanat alimentaire et technologies 	24
4. Préparer des menus pour enfants et des menus diététiques (mode de vie sain, végétalien, végétarien, régimes spéciaux en raison d'allergies, etc.)		<i>Durée (h)</i>
<p>Connaissances</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Connaît les risques associés et les solutions possibles pour chaque régime spécifique En cas de non-conformité ; 2 Connaît la liste des allergènes et les différentes allergies, intolérances ; 3 Connaît les besoins nutritionnels de base pour chaque besoin culinaire ou diététique. 	<p>Thème 4.1 Menus spéciaux et régimes alimentaires</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Régimes religieux courants. Restrictions et substitutions 2 Régimes alimentaires courants. Restrictions et substitutions 3 Régimes alimentaires courants liés à la santé 4 Restrictions et substitutions 5 Conception de menus, de régimes et de plats pour enfants 	10
<p>Savoir-faire</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Est capable de préparer des plats selon des exigences diététiques spécifiques 2 Est capable d'être extrêmement précis et détaillé dans son travail de production quotidien 		
<p>Compétence</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Élaborer et préparer des menus spéciaux pour les enfants ou des menus diététiques en ayant le souci du détail et en répondant aux exigences particulières. 	<p>Thème 4.2 Allergies et intolérances</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Allergies courantes 2 Intolérances courantes 3 Risques et substitutions possibles 4 Assistance médicale de base 	6
5. Présenter, dresser et décorer la production culinaire		<i>Durée (h)</i>
Connaissances	Thème	



<ol style="list-style-type: none"> 1 Connaît et comprend l'histoire et l'évolution des styles de dressage 2 Connaît les concepts d'architecture et de composition, l'harmonie des couleurs ; le concept de quantité dans les différents types de cuisine. 	<p>5.1 Histoire et développement des présentations et décorations alimentaires</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Styles classiques de styles de placage et de décorations de plaques. 2 La nouvelle cuisine et les changements apportés au style de présentation des plats 3 Tendances fusionnelles et moléculaires et changements apportés au style de présentation des plats. 4 Évolution des concepts et des styles de dressage modernes 5 Cuisine gastronomique ou décontractée ou restauration rapide 	8
<p>Savoir-faire</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Est capable de créer une harmonie dans l'assiette en termes de couleurs et de textures 2 Est capable de respecter le dressage imposé par les normes de qualité et de recréer le même style et la même vision selon les besoins 3 Est capable de résoudre les problèmes de dressage de dernière minute. 		
<p>Compétence</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Présenter un plat et évaluer les différentes composantes pour s'assurer d'une harmonie et d'une qualité élevée ; être efficace et économique dans ses gestes lors du dressage ; être précis dans les gestes et les détails de chaque plat. 	<p>Thème</p> <p>5.2 L'harmonie dans l'assiette</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Couleurs 2 Textures 3 Saveurs 4 Aromes 5 Hauteur 6 Quantité et conception <p>Balance</p>	8
6. Gérer les équipements de production alimentaire		<i>Durée (h)</i>
<p>Connaissances</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Connaît et comprend les exigences de chaque machine et appareil utilisé dans la cuisine 2. Connaît et comprend l'utilisation correcte des machines 3. Connaît et comprend les règles de sécurité lors de l'utilisation de l'équipement. 4. Connaît et comprend le rangement et le nettoyage appropriés des équipements de cuisine. 	<p>Thème</p> <p>6.1 Equipement de la cuisine</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Identification des équipements de cuisine. Classique et moderne. 2 Exigences et règles de sécurité. 3 Nettoyage correct. 4 Stockage correct. 	11



<p>5. Connaît et comprend les nouvelles technologies telles qu'elles apparaissent dans les charges de travail quotidiennes.</p>	<p>5 Utilisation correcte. 6 Sélection d'un petit équipement par rapport à un équipement de production plus important. 7 Utilisation d'équipements étrangers.</p>	
<p>Savoir-faire</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Est capable d'utiliser, de nettoyer et de ranger correctement chaque pièce d'équipement. 2 Est capable d'assurer l'entretien courant de base de l'équipement 3 Est capable d'utiliser des technologies avancées dans la charge de travail quotidienne 4 Est capable de résoudre les problèmes de l'équipement dans les situations quotidiennes. 5 Est capable de faire preuve de professionnalisme dans la manipulation de l'équipement (pour l'utiliser de manière appropriée). 	<p>Thème 6.2 Couteaux et autres ustensiles de cuisine</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Couteaux de cuisine. Types. Aciers. 2 Un couteau différent pour un usage différent 3 Affûtage des couteaux 4 Règles de manipulation des couteaux 5 Ustensiles de cuisine classiques Gadgets de cuisine modernes 	6
<p>Compétence</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Utiliser correctement les outils, les équipements et les machines et de démontrer aux autres l'utilisation correcte de l'équipement 2 Entretien des outils, les équipements et les appareils et contrôler leur utilisation. 		
7. Exercer une gestion efficace du temps pendant la production		<i>Durée (h)</i>
<p>Connaissances</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Connaît et comprend les techniques appropriées afin d'alléger la charge de travail quotidienne ; 2 Connaît et comprend la synthèse d'une fiche de production ; 3 Connaît et comprend le principe de la production de masse et de la gestion du temps ; 4 Connaît et comprend le concept de planification et de délégation, selon les besoins. 	<p>Thème 7.1 Gestion du temps</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Organisation de la planification des tâches (annuelle, mensuelle, hebdomadaire, quotidienne) 2 Équilibrer l'équipe (déplacer le personnel pour créer des équipes et des postes équilibrés, forts et efficaces) 3 Importance des briefings et des débriefings 4 Création d'horaires 5 Types de planification en fonction de la taille de l'équipe et des besoins de l'entreprise 	6
<p>Savoir-faire</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Est capable de saisir rapidement et de systématiser/coordonner, de reprendre et de superviser la charge de production et les délais 2 Est capable d'être flexible pendant la production lorsque le temps est compté et de trouver une solution rapide 3 Est capable d'effectuer plusieurs tâches à la fois 	<p>Thème 7.2 Une production efficace</p>	6



Compétence 1 Gérer efficacement le temps de l'équipe et les processus dans la cuisine en faisant preuve de flexibilité et de capacité à résoudre les problèmes.	Sous-thèmes 1 Connaît vos délais 2 Multi-tâches 3 Importance de la délégation 4 Flexibilité et résolution de problèmes	
Locaux Salle banalisée (pour les cours théoriques et les séminaires) ; cuisine de formation / restaurant – locaux de formation pour la pratique avec des installations spécialisées pour la cuisine, équipés d'un poste de travail séparé pour chaque stagiaire et d'un poste de travail pour le professeur, et l'équipement de cuisine nécessaire (évier, plans de travail, équipements de cuisson, cuisinières, fours à convection, etc, réfrigérateurs, ventilation, balances et autres outils de mesure et petits outils, armoires de cuisine et rangement, vaisselle, couverts et ustensiles, équipement de restauration et autres équipements et machines spécialisés ; protection individuelle ; ordinateur et Internet (pour les tâches de planification).		
Lecture obligatoire : Fourni par le partenariat CULINART Lectures recommandées <i>Walker, John R. (2014) The restaurant form concept to operations, John Wiley and Sons, 7e édition.</i> <i>Philip Pauli, P. (1999). Classical cooking the modern way (3e éd.). Canada : John Wiley & Sons, Inc.</i> <i>The Culinary Institute of America, P. (2009). Baking & Pastry : Mastering the Art and Craft. (2e édition). Canada : John Wiley & Sons, Inc.</i>		



Titre du module		Code	% de la qualification	Niveau CEC
Recherche et développement de menus. Créativité et innovation dans la cuisine		6	15 %	5
Organismes proposant le module		Module de base		Type de module
Alliance Culinart <i>(pour référence, veuillez consulter l'accord-cadre et le protocole d'accord).</i>		Oui		Théorie/Pratique/Entreprise <i>Adapté à la mobilité</i>
Durée		Pré-requis		Valeur ECVET
195 heures		Enseignement secondaire		9,75 crédits
Evaluation				
Méthodes et outils d'évaluation		Durée	Pondération	Conditions et ressources
<i>Épreuves écrites</i>		<i>2 heures</i>	<i>20 %</i>	<i>Salle banalisée et cuisine/restaurant d'application, équipement et matériel pour les examens pratiques</i>
<i>Tâche pratique / examen (élaboration et présentation de menus)</i>			<i>40 %</i>	
<i>Tâche pratique / examen (défi de la boîte noire)</i>		<i>4 heures</i>	<i>10 %</i>	
<i>Observation directe pendant les cours</i>		<i>2 heures</i>	<i>30 %</i>	
Objectif général				
L'objectif de ce module est de développer et de promouvoir les compétences créatives et la pensée innovante dans des conditions de budget et de temps limités. Un accent particulier est mis sur le développement de la capacité des stagiaires à proposer des techniques non traditionnelles lorsqu'ils travaillent avec des produits traditionnels, ainsi qu'à apporter des idées innovantes dans la préparation, la présentation et le service du produit. Ainsi, le module est axé sur l'élaboration d'options de menus qui reflètent la connaissance de la nutrition et des ingrédients, favorisent la santé et le bien-être, répondent à un éventail de besoins et de préférences nutritionnels et tiennent compte des modifications liées aux régimes spéciaux, aux allergies et aux intolérances alimentaires, le cas échéant. Il présente également les innovations dans le secteur.				
Résultats d'apprentissage				
A la fin du module, les apprenants seront capables de:				
1 <i>Planifier et élaborer des recettes et des menus</i>				
2 <i>Rechercher de nouvelles recettes, de nouvelles technologies et de nouveaux produits pour assurer un menu attractif</i>				
3 <i>Créer de nouveaux plats avec des expressions artistiques</i>				
4 <i>Analyser l'impact social, historique et culturel de la nourriture et l'appliquer à un processus créatif.</i>				
Méthodes d'apprentissage et d'enseignement				
Cours			44 heures	



<p>techniques, des recettes...</p> <p>9 Est capable de mener une recherche appropriée sur les nouveaux ingrédients, les nouvelles techniques, les cultures alimentaires.</p>		
<p>Compétence</p> <p>1 Rechercher de manière autonome de nouvelles recettes, de nouveaux aliments et de nouveaux plats et d'en appliquer les résultats.</p> <p>2 Concevoir un service de cuisine adapté à un contexte donné</p> <p>3 Adapter les services de cuisine en fonction des réactions des clients</p>		
<p>2. Rechercher de nouvelles recettes, de nouvelles technologies et de nouveaux produits pour assurer un menu attrayant.</p>		<p>Durée (h)</p>
<p>Connaissances</p> <p>1 Connaît les bases de la chimie alimentaire</p> <p>2 Connaît différentes techniques de cuisson</p> <p>3 Connaît les cuisines du monde (produits, épices, préparations, associations...)</p> <p>4 Connaît les différentes cultures culinaires</p> <p>5 Connaît les associations de goûts</p>	<p>Thème</p> <p>2.1 Chimie alimentaire</p> <p>Sous-thèmes</p> <p>1 Processus chimiques et physiques de la cuisson</p> <p>2 Mythe et faits dans le monde culinaire</p> <p>3 Identification d'une variété d'ingrédients de la cuisine moléculaire</p> <p>4 Nouvelles technologies et nouveaux équipements de cuisson</p> <p>5 Recherche d'aliments modifiés. Avantages et inconvénients</p> <p>6 L'évolution d'un plat classique</p>	<p>40</p>
<p>Savoir-faire</p> <p>1 Assurer une supervision culinaire</p> <p>2 Maîtriser les nouvelles technologies alimentaires</p> <p>3 Analyser un plat pour le faire évoluer</p> <p>4 Expérimenter des associations et des modifications de produits</p> <p>5 Elaborer et analyser une fiche de dégustation</p>	<p>Thème</p> <p>2.2 Appariement des aliments et des boissons</p> <p>Sous-thèmes</p> <p>1 Œnologie. Principes de base des accords mets et vins</p> <p>2 Distiller des spiritueux. Principes de base des accords mets et spiritueux</p> <p>3 Mixologie. Les bases des cocktails et des accords mets et vins</p> <p>4 Boissons non alcoolisées.</p>	<p>20</p>
<p>3. Créer de nouveaux plats avec des expressions artistiques</p>		<p>Durée (h)</p>



<p>Connaissances</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Connaît les concepts de créativité et d'expression artistique en cuisine 2 Connaît et comprend la présentation artistique, l'équilibre des couleurs, les symbioses entre textures, couleurs et techniques appliquées au plat 3 Connaît la composition, des arômes, des textures, de la mise en scène 4 Connaît et comprend le concept d'association des aliments 5 Connaît et comprend l'évolution des styles de dressage 6 Connaît les types d'innovations, technologiques, organisationnelles, etc. 	<p>Thème 3.1 Créativité</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Concepts de créativité 2 Pensée créative 3 Méthodes pour stimuler la créativité 4 Une inspiration venue du passé 5 Tendances et engouements 	<p>16</p>
<p>Savoir-faire</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Est capable de contrôler les techniques de cuisson dans le but d'appliquer des techniques nouvelles et plus avancées 2 Appliquer des concepts d'art, d'histoire, de culture, de voyage dans la conception de nouveaux plats 3 Est capable d'utiliser les ingrédients disponibles et d'utiliser les techniques de cuisson appropriées pour les transformer en un nouveau concept ; 4 Est capable d'appliquer de nouvelles techniques ou idées sur un concept ou une recette existants afin de créer quelque chose de nouveau. 5 Est capable d'identifier et d'analyser les innovations alimentaires 	<p>Thème 3.2 Arts et impressions</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Concepts et schémas de couleurs 2 Composition 3 Textures 4 Saveurs 5 Emotion. Nostalgie et humour 6 Assiettes et ustensiles créatifs 	<p>16</p>
<p>Compétence</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Rechercher et tester de nouveaux produits alimentaires et de nouvelles techniques pour la préparation et la présentation des plats 2 Générer des idées innovantes et créatives pour proposer de nouvelles recettes, de nouvelles préparations d'aliments et de boissons et de nouvelles façons de présenter les produits. 	<p>Thème 3.3 Innovations et tendances dans l'alimentation et la cuisine</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Types d'innovations 2 Innovations technologiques en matière d'alimentation 3 Innovations de produits dans le domaine culinaire 4 Innovations organisationnelles dans le domaine culinaire 5 Recherche d'innovations et de tendances dans le domaine alimentaire et culinaire 	<p>16</p>
<p>4. Analyser l'impact social, historique et culturel sur – et de la nourriture et l'appliquer à un processus créatif.</p>		<p><i>Durée (h)</i></p>
<p>Connaissances</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 A une connaissance générale de l'histoire des aliments et des ingrédients à 	<p>Thème 4.1 Tourisme gastronomique et patrimoine culinaire</p>	<p>24</p>

<p>travers les époques et de leur impact sur les cultures du monde entier ;</p> <p>2 Possède des connaissances avancées sur les types de cuisine tels que la cuisine méditerranéenne, asiatique, française, italienne, etc. et explique le contexte culturel et l'origine des aliments.</p> <p>3 Comprendre le concept de patrimoine gastronomique européen : aspects culturels et éducatifs.</p>	<p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Tourisme gastronomique et profil touristique 2 Patrimoine gastronomique européen. La cuisine française 3 Histoire et cultures alimentaires d'Europe, d'Asie et d'Amérique 4 Échange mondial de cultures alimentaires 5 L'alimentation comme outil social 6 Cérémonies de la nourriture et des boissons dans le monde 7 Connaissance des cycles d'évolution des aliments 	
<p>Compétences :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Est capable d'analyser la particularité de chaque ingrédient et de trouver un moyen de les associer pour créer un plat parfait en termes d'exécution technique. 2 est capable de comprendre et d'expliquer l'impact d'un aliment spécifique sur chaque culture et chaque histoire 	<p>Thème</p> <p>4.2 Gastronomie interculturelle et moderne</p>	
<p>Compétence :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Est capable de développer de nouveaux plats et de nouvelles recettes en tenant compte de l'identité, de la signification et de l'histoire de la recette. 	<p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Cuisine fusion 2 Cuisines modernes – Nouvelle cuisine, cuisine américaine contemporaine, etc. 3 Cuisines mixtes 4 Consommation alimentaire des migrants 5 Gastronomie moléculaire 	12
Locaux		
<p>Salle banalisée (pour les cours théoriques) ; cuisine de formation / restaurant – locaux pour la formation pratique avec des installations d'enseignement spécialisées pour la cuisine, équipés d'un poste de travail séparé pour chaque stagiaire et d'un poste de travail pour le professeur, avec l'équipement nécessaire (évier, plans de travail, équipements de cuisson, cuisinières, fours à convection, etc, réfrigérateurs, ventilation, balances et autres outils de mesure et petits outils, armoires de cuisine et rangement, vaisselle, couverts et ustensiles, équipements et machines spécialisés ; équipement de protection individuelle ; ordinateur et Internet (pour les tâches de planification).</p>		
<p>Lecture obligatoire</p> <p><i>Karen Page et Andrew Dornenburg (2008), The Flavor Bible. Little, Brown & Company</i></p> <p><i>Karen Page (2017), Kitchen Creativity. Little, Brown & Company</i></p> <p><i>Getz, D., Robinson, R., Andersson, T. D., et Vujcic, S. (2014). Les gourmands et le tourisme alimentaire. Oxford : Goodfellow Publishers</i></p> <p><i>Cesar Vega, Job Ubbink, Erik Van Der Linden, 2012, La cuisine comme laboratoire</i></p> <p><i>Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet, 2011, Modernist Cuisine : L'art et la science de la cuisine</i></p> <p><i>Michael J Gibney, Susan A Lanham-New, Aedin Cassidy, Hester H Vorster. A John, Introduction à la nutrition humaine, deuxième édition, édité au</i></p>		



nom de la Nutrition Society.

Lectures recommandées

Albors-Garrigos, J., Barreto, V., García-Segovia, P., Martínez-Monzó, J., et Hervás-Oliver, J. L. (2013). Modèles de créativité et d'innovation des chefs de la haute cuisine. *Journal of Culinary Science & Technology*, 11(1), 19-35.

Borkenhagen, C. (2017). La mort de la recette secrète : " Open source cooking " et organisation du champ dans l'art culinaire. *Poetics*, 61, 53-66.

Bouty, I., & Gomez, M. L. (2013). La créativité en haute cuisine : Connaissances et pratiques stratégiques dans les cuisines gastronomiques. *Journal of culinary science & technology*, 11(1), 80-95.

Deroy, O., Michel, C., Piqueras-Fiszman, B., & Spence, C. (2014). Le manifeste du plating (I) : de la décoration à la création. *Flavour*, 3(1), 6.

Pinel, F., Varshney, L. R., & Bhattacharjya, D. (2015). Un système de créativité computationnelle culinaire. In *Computational creativity research : towards creative machines* (pp. 327-346). Atlantis Press, Paris.

Stierand, M., Dörfler, V. et MacBryde, J. (2014). Créativité et innovation dans la haute cuisine : Vers un modèle systémique. *Creativity and Innovation Management*, 23(1), 15-28.

The Culinary Institute of America, P. (2009). *Baking & Pastry : Mastering the Art and Craft*. (2e édition). Canada : John Wiley & Sons, Inc.

The Culinary Institute Of America. (2011) *The Professional Chef* (9th ed) America : John Wiley&Sons Inc.-Livre éducatif

L'Institut culinaire d'Amérique. (2012). *Garde Manager* (4th ed). America : John Wiley & Sons, Inc.-Livre d'éducation McGivern, Y. (2013)

Thomas Keller, 1999, *Livre de recettes French Laundry*

This, Hervé, 2009, *Construire un repas : De la gastronomie moléculaire au constructivisme culinaire (Arts et traditions de la table : regards sur l'histoire culinaire)*.

This, Hervé, 2008, *La gastronomie moléculaire : la science des saveurs*.

Titre du module		Code	% de la qualification	Niveau CEC
Technologies de l'information et de la communication dans le domaine culinaire		7	7.5 %	5
Organismes proposant le module		Module de base		Type de module
Alliance Culinarart <i>(pour référence, veuillez consulter l'accord-cadre et le protocole d'accord).</i>		Oui		Théorie/Pratique/Entreprise <i>Adapté à la mobilité</i>
Durée		Pré-requis		Valeur ECVET
97 heures		Niveau secondaire		4,85 crédits
Evaluation				
Méthodes et outils d'évaluation		Durée	Pondération	Conditions et ressources
<i>Test écrit / questionnaire en ligne</i>		<i>1 heure</i>	<i>30 %</i>	<i>Salle banalisée/ environnement en ligne</i> <i>Matériel de cuisine et cuisine, restaurant, logiciel de GRH</i>
<i>Examen pratique (matériel et logiciel de cuisine)</i>		<i>1 heure</i>	<i>30 %</i>	
<i>Examen pratique (utilisation de logiciels TIC : applications internet/médias sociaux)</i>		<i>1 heure</i>	<i>20 %</i>	
<i>Examen pratique (utilisation d'applications logicielles RH)</i>		<i>1 heure</i>	<i>20 %</i>	
Objectif général				
Développer la compétence des diplômés dans l'utilisation des technologies de l'information actuelles et émergentes dans l'industrie culinaire. Il prépare l'apprenant à utiliser les logiciels liés à l'activité culinaire, notamment les applications liées au marketing et aux médias sociaux pour la promotion et la valorisation, ainsi que les applications de gestion des RH dans l'activité culinaire.				
Résultats d'apprentissage				
A la fin du module, les apprenants seront capables de :				
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Utiliser les outils numériques en cuisine et pour le commerce culinaire</i> • <i>Utiliser des logiciels spécialisés</i> • <i>Utiliser les médias et les canaux sociaux pour la promotion et la valorisation de la marque.</i> • <i>Utiliser le système informatique dans la gestion du personnel et des RH</i> 				
Méthodes d'apprentissage et d'enseignement				
Cours				18 heures
Séminaires/exercices				36 heures
Activités d'auto-apprentissage				0 heures
Travaux pratiques en centre				19 heures



Entreprise	12 heures	
e-learning	12 heures	
Contenu indicatif du module		
Résultats attendus de l'apprentissage		
1. Utiliser le numérique en cuisine et pour le commerce culinaire		
<i>Durée (h)</i>		
<p>Connaissances</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Connaît les différentes technologies qui peuvent être utilisées dans la restauration et la cuisine. 2. Connaît les différents canaux d'information et les sources d'information sur les techniques de cuisson, les différentes recettes et la gestion de la cuisine. 	<p>Thème</p> <p>1.1 Le numérique dans le secteur culinaire</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sources d'information sur Internet 2. Chaînes web 3. Enregistrement et stockage des informations 4. Utilisation des services en nuage 5. Les avantages de l'utilisation des TIC dans le secteur culinaire <p>Thème</p> <p>1.2 Sécurité numérique</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Risques de sécurité 2. Pare-feu et programmes antivirus 3. Filtres à courriel 4. Protection de l'information 	
<p>Savoir-faire</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Est capable de choisir le TIC le plus adapté à chaque situation et à chaque type d'établissement. 2. Est capable de chercher, trouver, systématiser et extraire des informations utiles de diverses sources d'information 		12
<p>Compétence</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Utiliser les technologies numériques les plus appropriées pour améliorer les ressources, la qualité du service, l'adaptation au client et la personnalisation du service. 		5
2. Utilisation de logiciels et de matériels spécialisés		
<i>Durée (h)</i>		
<p>Connaissances</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Connaît les équipements tels qu'ordinateur, écran tactile, imprimantes, caisse enregistreuse, télécommandes, etc. et les logiciels créés pour la restauration et la gestion dans la cuisine qui facilitent les communications et les processus internes, les applications de back-office, l'automatisation des installations et le contrôle des machines, des installations, de l'énergie et de la sécurité, etc. 2. Connaît les applications les plus courantes sur smartphone et tablettes (utilisation en terminal de point de vente ou en carte numérique), les logiciels de vente pour l'hôtellerie, les paiements à partir de téléphones 	<p>Thème</p> <p>2.1. Numérique: notions de base, avantages et utilisation</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hardware (description des principaux matériels utilisés dans l'entreprise culinaire avec leurs composants et les procédures d'utilisation) 2. Logiciels (Comment utiliser les différents logiciels : description et explication des principaux logiciels liés à l'activité culinaire) 3. Logiciels spécialisés pour la restauration (utiliser 	
	14	



<p>mobiles, les applications pour suivre l'inventaire, prendre des commandes, etc.</p>	<p>et mettre en œuvre un logiciel spécialisé, choisir le meilleur logiciel en fonction de l'entreprise et le personnaliser)</p>	
<p>Savoir-faire</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Est capable d'utiliser tous les équipements numériques pour le secteur de l'hôtellerie-restauration. 2. Est capable d'utiliser les applications les plus adaptées à chaque circonstance : systèmes de réservation et de commandes internes à l'établissement ou externes, inventaires, gestion des stocks, achats et réassorts en ligne, statistiques, rapports, coûts, comptabilité, etc. 	<p>Thème 2.2 Systèmes, produits et réseaux opérationnels</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Produits et applications fréquemment utilisés (outils bureautiques et comptables, etc.) 2. Réseaux (internes et externes) 	16
<p>Compétence</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Agir comme un chef moderne, en utilisant le numérique pour accomplir différentes tâches, ce qui implique l'utilisation de différents logiciels, pas seulement pour les machines de cuisine ou les télécommandes d'automatisation électronique. 2. Choisir les applications les plus appropriées en tenant compte de la convivialité, de l'adéquation des informations accessibles, de l'efficacité des mesures prises, de l'accessibilité, de la facilité de communication, des coûts d'utilisation, de l'automatisation des processus, etc. afin d'accroître la compétitivité du restaurant, en utilisant les ressources dont il dispose ou de nouvelles applications et de nouveaux logiciels. 		
3. Utiliser les médias sociaux et les canaux en ligne pour la promotion et l'image de marque		<i>Durée (h)</i>
<p>Connaissances</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Connaît les médias sociaux et leurs avantages pour la restauration et les entreprises culinaires. 2. Connaît les principes généraux du marketing, de la publicité et de la communication numériques. 	<p>Thème 3.1 Marketing des médias sociaux</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Chaînes 2. Bâtir un public 3. Fixation de buts et d'objectifs 4. Ressources 	12
<p>Savoir-faire</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Est capable d'utiliser les applications les plus adaptées à chaque circonstance : systèmes de réservation et de commandes internes à l'établissement ou externes, inventaires, gestion des stocks, achats et réassorts en ligne, statistiques, rapports, coûts, comptabilité, etc. 2. Utiliser le support client afin d'assurer la satisfaction du client et de le 	<p>Thème 3.2 Promotion en ligne</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Médias: Facebook, Instagram, Twitter, YouTube, 	10



<p>tenir informé à tout moment.</p> <p>3. Motiver les adeptes à partager leurs expériences culinaires avec d'autres, en donnant de bonnes recommandations sur l'établissement.</p>	<p>Pinterest, LinkedIn, TikTok</p> <p>2. Image de marque</p> <p>3. Créer du contenu</p> <p>4. Outils de promotion</p>	
<p>Compétence</p> <p>1. Susciter l'intérêt pour l'offre gastronomique ou les activités qu'elle propose, en créant de nouveaux canaux, en attirant de nouveaux clients par la transmission de l'identité et des valeurs.</p> <p>2. Améliorer la communication avec les clients et les fournisseurs, en connaissant les besoins et les habitudes des clients et des fournisseurs, en utilisant les applications et les canaux les plus appropriés.</p> <p>3. Etablir une forte présence dans les médias sociaux, se connecter et d'établir des relations afin que de plus en plus de visiteurs passent de la page web à la visite du restaurant.</p>		
<p>4. Utiliser l'informatique pour gérer le personnel</p>		<p>Durée (h)</p>
<p>Connaissances</p> <p>1. Connaît les différents programmes de gestion des ressources humaines</p> <p>2. Connaît les différentes fonctionnalités des logiciels de GRH</p>	<p>Thème</p> <p>4.1 Logiciel de gestion des RH</p> <p>Sous-thèmes</p> <p>1. Types de logiciels de GRH</p> <p>2. Composantes, employés, avantages sociaux, paie, rémunération, performance</p> <p>3. Fonctionnalités</p> <p>4. Automatisation des RH</p>	<p>16</p>
<p>Savoir-faire</p> <p>1. Est capable d'utiliser les programmes de gestion des RH afin de gérer la présence, la productivité, la sélection, les horaires, les quarts de travail, la répartition des tâches, etc. des employés.</p>		
<p>Compétence</p> <p>1. Augmenter la productivité des employés en proposant de bons horaires, une répartition des tâches, des équipes adaptées aux compétences et qualifications de chacun et en fonction des besoins de l'entreprise.</p>	<p>Thème</p> <p>4.2 Opérations de RH avec un logiciel pour la restauration</p> <p>Sous-thèmes</p> <p>1. Planification</p> <p>2. Rapports RH</p> <p>3. Analyses RH</p> <p>4. Budgétisation</p>	<p>12</p>
<p>Locaux</p>		
<p>Salle banalisée (pour les cours et séminaires), laboratoires informatiques, ordinateur pour chaque stagiaire et pour le professeur, logiciels spécialisés pour la cuisine, la restauration et la GRH, Internet, matériel spécialisé pour la cuisine et la restauration (terminaux, etc.).</p>		



Lecture obligatoire

<https://www.posist.com/restaurant-times/resources/human-resource-structure-for-your-restaurant.html>

<https://smallbusiness.chron.com/role-responsibilities-hr-restaurant-24835.html>

<https://zipschedules.com/blog/managing-human-resources-in-the-restaurant-industry.html>

<https://opentextbc.ca/humanresourcesinfoodservices/chapter/planning-process/>

Lectures recommandées

Mark Garcia, *Comment devenir un chef étoilé à l'ère du numérique : Un marketing pas à pas*, Éditions Morgan James, 2018.

Rachel Hofstetter, *Cooking Up a Business : Lessons from Food Lovers who Turned Their Passion Into a Career--and how You Can, Too*, A Perigee Book, 2013.

Charles Ho, *7 stratégies de marketing de restaurant éprouvées pour accroître votre activité dès aujourd'hui*, CreateSpace Independent Publishing Platform, 2013.

Sari Edelstein, *Managing Food and Nutrition Services : Pour les professionnels de la cuisine, de l'hôtellerie et de la nutrition*, Jones and Bartlett Publishers, 2008.

Bhargave, A., Jadhav, N., Joshi, A., Oke, P. et Lahane, S. R. (2013). *Système de commande numérique pour restaurant utilisant Android*. *Journal international des publications scientifiques et de recherche*, 3(4), 1-7.

Leach, S. H. (2015), " *Restaurant operation system and method* ", demande de brevet américain n° 15/312,810.



Titre du module		Code	% de la qualification	Niveau CEC
Communication et langues étrangères		8	10 %	5
Organismes proposant le module		Module de base		Type de module
Alliance Culinarart <i>(pour référence, veuillez consulter l'accord-cadre et le protocole d'accord).</i>		Oui		Théorie/Pratique/Entreprise <i>Adapté à la mobilité</i>
Durée		Pré-requis		Valeur ECVET
130 heures		Niveau secondaire		6,50 crédits
Evaluation				
Méthodes et outils d'évaluation		Durée	Pondération	Conditions et ressources
<i>Test écrit / questionnaire en ligne (sur la communication)</i>		<i>1 heure</i>	<i>30 %</i>	<i>Salle banalisée/ environnement en ligne Ordinateurs pour le test de langue</i>
<i>Exercices pratiques/examen sur les compétences interpersonnelles</i>		<i>1 heure</i>	<i>20 %</i>	
<i>Exercices pratiques/examen sur la prise de parole en public : rédaction d'un discours et présentation orale.</i>		<i>2 heures</i>	<i>20 %</i>	
<i>Exercices pratiques/examen et test écrit (en ligne) sur la langue étrangère appliquée au domaine culinaire.</i>		<i>2 heures</i>	<i>30 %</i>	
Objectif général				
Développer les compétences des diplômés pour une communication efficace sur le lieu de travail, améliorer leurs compétences en communication d'entreprise, qu'il s'agisse de surmonter les obstacles, de fournir un retour d'information, de comprendre le langage corporel, de négocier, de faire face à la confrontation ou de s'affirmer davantage. Le module analyse les principaux styles de communication et propose des pistes d'amélioration pour obtenir les meilleurs résultats au travail. Il prépare à la prise de parole en public et à la communication dans une des langues étrangères utilisées dans le secteur de la restauration.				
Résultats d'apprentissage				
A la fin du module, les apprenants seront capables de :				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Communiquer efficacement sur le lieu de travail 2. Utiliser les compétences interpersonnelles 3. Prendre la parole devant un public 4. Utiliser les langues étrangères et la terminologie liée à l'activité professionnelle. 				
Méthodes d'apprentissage et d'enseignement				
Cours			40 heures	

Séminaires/exercices	48 heures	
Activités d'auto-apprentissage	6 heures	
Travaux pratiques en centre	18 heures	
Entreprise	18 heures	
e-learning	0 heures	
Contenu		
Résultats attendus de l'apprentissage		
1. Communiquer efficacement sur le lieu de travail		
<i>Durée (h)</i>		
Connaissances <ol style="list-style-type: none"> 1. Connaît les différentes techniques de communication et les bases de la communication 2. Connaît les obstacles à la communication, les techniques verbales et non verbales. 3. Connaît les grands principes de la communication interculturelle 4. Connaît les grands principes de la communication avec des clients spécifiques (individuels, groupes organisés d'invités, invités ayant des besoins spéciaux, invités VIP). 5. Connaît les méthodes de collecte des commentaires des clients 	Thème 1.1 Les bases de la communication Sous-thèmes <ol style="list-style-type: none"> 1. Processus de communication 2. Outils de communication 3. Règles et styles de communication 4. Communication interculturelle 	18
Savoir-faire <ol style="list-style-type: none"> 1. Est capable d'utiliser des outils de communication efficaces 2. Est capable d'utiliser la terminologie professionnelle 3. Est capable d'observer l'étiquette professionnelle dans la communication 4. Est capable de recueillir les commentaires des clients 	Thème 1.2 Techniques de communication Sous-thèmes <ol style="list-style-type: none"> 1. Communication verbale et non verbale 2. Obstacles à la communication 3. Types d'écoute, compétences d'écoute 4. Fournir des informations en retour 	20
Compétence <ol style="list-style-type: none"> 1. Interagir avec ses collègues et ses clients sans effort et de manière professionnelle dans un environnement multiculturel, en utilisant une variété d'outils de communication. 2. Observer les principes de base de l'éthique professionnelle et générale dans le travail avec les clients, les collègues, les employeurs. 		
2. Utiliser les compétences interpersonnelles		
<i>Durée (h)</i>		
Connaissances <ol style="list-style-type: none"> 1. Connaît les bases de la psychologie 2. Connaît les bases de la gestion du stress 3. Connaît les principes de la gestion des conflits 	Thème 2.1 Compétences interpersonnelles Sous-thèmes <ol style="list-style-type: none"> 1. Empathie 	12



<p>4. Connaît les différents styles de comportement dans une situation de conflit et les stratégies de résolution des problèmes.</p>	<p>2. Assertivité 3. Communication verbale et non verbale 4. Négociation et résolution de problèmes 5. Prise de décision 6. Gestion des conflits 7. Confiance en soi</p>	<p style="text-align: center;">12</p>
<p>Savoir-faire</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Est capable de ressentir de l'empathie et de l'assurance face aux autres 2. Est capable de maintenir une atmosphère de ouverte et constructive de la différence 3. Est capable de reconnaître les conditions préalables à un conflit et de prévenir de manière proactive les conditions qui donnent lieu à des conflits 4. Est capable de résoudre les problèmes et les situations de conflit 	<p>Thème 2.1 L'éthique professionnelle Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Principes de communication 2. L'éthique interpersonnelle 3. L'éthique fondée sur le devoir 4. Véracité et confidentialité 5. Code éthique au travail 	
<p>Compétence</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selon les circonstances, il pourra gérer les difficultés relationnelles, faire preuve d'empathie, s'affirmer par ses décisions, ses paroles et son comportement. 2. Démontre les moyens de résoudre les situations de conflit de manière constructive et pacifique de façon indépendante, en suivant les meilleures pratiques. 3. Démontre sa capacité à résoudre les problèmes, en proposant des solutions efficaces en fonction de la situation de travail. 4. Démontre une connaissance des principes de l'éthique professionnelle 		
<p>3. L'art oratoire</p>		<p><i>Durée (h)</i></p>
<p>Connaissances</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Connaît le processus de prise de parole en public et les types 2. Sait argumenter à partir des points clés (qui, quoi, comment, pourquoi, conséquences) 3. Connaît les étapes de la préparation d'un discours 	<p>Thème 3.1 Éléments et principes de la prise de parole en public Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Types d'interventions en public 2. Message 3. Attitude 4. Chaîne 5. Commentaires 	<p style="text-align: center;">6</p>
<p>Savoir-faire</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Est capable de préparer la présentation/le discours, de l'adapter à l'auditoire, de prononcer le discours. 2. Est capable d'observer le public et de détecter les signaux des différents types d'auditeurs. 	<p>Thème 3.2 Préparer un discours/une présentation Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Discours – types, public 2. Formulation, ébauche 	<p style="text-align: center;">6</p>
<p>Compétence</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Préparer une présentation/discours de manière professionnelle en fonction de l'auditoire. 2. Gérer le stress avant et pendant la prise de parole en public, de se contrôler et de dominer le discours (prononcer le discours sans notes ou avec peu de notes). 		



	3. Prise de parole informative/persuasive (sujets, idées, briseglace...)	
4. Utiliser les langues étrangères et la terminologie liée à l'activité professionnelle		Durée (h)
<p>Connaissance</p> <p>1 Connaît la terminologie professionnelle en langue étrangère</p> <p>2 Connaît les termes de communication de base dans d'autres langues</p>	<p>Thème</p> <p>4.1 Langue étrangère</p> <p>Sous-thèmes</p> <p>1. Grammaire de base</p> <p>2. Compétences rédactionnelles (notes, essais)</p> <p>3. Communication d'entreprise</p> <p>4. Compétences verbales (situations)</p>	36
<p>Savoir-faire</p> <p>1. est capable de lire et de comprendre des textes professionnels dans une langue étrangère (littérature spécialisée, documentation technique, etc.)</p> <p>2. Est capable d'utiliser une langue étrangère lors de la recherche d'informations sur Internet et dans d'autres sources.</p> <p>3. Est capable d'utiliser une langue étrangère (à l'écrit et à l'oral) pour communiquer avec ses partenaires et ses invités.</p>	<p>Thème</p> <p>4.2 Terminologie professionnelle dans le domaine culinaire</p> <p>Sous-thèmes</p> <p>1. Aliments et produits</p> <p>2. Opérations de base avec les aliments et dans la cuisine</p> <p>3. Techniques de cuisson</p> <p>4. Mesures et assaisonnement</p>	20
Locaux		
Salle banalisée (pour les cours et séminaires), ordinateur pour les leçons/tests de langues étrangères, Internet.		
<p>Lecture obligatoire</p> <p>https://www.ecpi.edu/blog/communication-skills-for-chefs-how-can-you-communicate-effectively-in-the-kitchen</p> <p>https://opentextbc.ca/workinginfoodserviceindustry/chapter/strategies-for-effective-communication/</p> <p>https://wearechefs.com/7-ingredients-for-effective-kitchen-communication/</p> <p>Lectures recommandées</p> <p>Normore, Anthony, Javidi, Mitch, Long, Larry, ed. <i>Handbook of Research on Strategic Communication, Leadership, and Conflict</i>, Alan Barker, <i>Améliorez vos compétences en communication : Comment établir la confiance, être entendu et communiquer avec confiance</i>, Kogan Page, 2019.</p> <p>Mark McWilliams, éd., <i>Alimentation et communication : Actes du symposium d'Oxford sur l'alimentation et la cuisine 2015</i>.</p>		



Cofinancé par le
programme Erasmus+
de l'Union européenne



Jerry Fischetti, An Assessment of Interpersonal Communication Training at The Culinary Institute of America, Rochester Institute of Technology, 2003.



Titre du module		Code	% de la qualification	Niveau CEC
Relations avec les invités et service à la clientèle		9	5 %	5
Organismes proposant le module		Module de base		Type de module
Alliance Culinart (pour référence, veuillez consulter l'accord-cadre et le protocole d'accord).		Oui		Théorie/Pratique/Entreprise Adapté à la mobilité
Durée		Pré-requis		Valeur ECVET
65 heures		Niveau secondaire		3,25 crédits
Evaluation				
Méthodes et outils d'évaluation		Durée	Pondération	Conditions et ressources
Test écrit / questionnaire en ligne		1 heure	30 %	Salle banalisée/ environnement en ligne
Travail de groupe/individuel et présentation pratique		1 heure	20 %	
Observation directe en classe		Inclus	20 %	Restaurant d'application
Excursion/examen pratique (simulation d'une situation de service)		1 heure	20 %	
Objectif général				
Développe les compétences en matière de service à la clientèle dans les services alimentaires, les restaurants et l'industrie hôtelière dans différents contextes (service à table suivant les normes, relations interpersonnelles avec les clients afin d'assurer une impression positive...)				
Résultats d'apprentissage				
A la fin du module, les apprenants seront capables de:				
1. Assurer un service de présence et de restauration				
2. Assurer le service aux tables				
3. Reconnaître le comportement du client et gérer le feed-back				
4. Servir les aliments et les boissons conformément aux exigences et au contexte spécifique.				
Méthodes d'apprentissage et d'enseignement				
Cours				19 heures
Séminaires/exercices				14 heures
Activités d'auto-apprentissage				0 heures
Travaux pratiques en centre				20 heures
Entreprise				12 heures



e-learning		
Contenu indicatif du module		
Résultats attendus de l'apprentissage		
1. Assurer le service d'accueil et de restauration		<i>Durée (h)</i>
<p>Connaissances</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Connaît les concepts liés à l'assiduité, la communication, l'affirmation de soi, la perception, l'empathie, les relations interpersonnelles, la gestion d'équipe, le profil de l'accompagnateur, la qualité, le service de restauration. 2. Connaît les normes des différents types d'organisations dans le domaine culinaire 3. Connaît les nouvelles pratiques de travail dans la profession 	<p>Thème</p> <p>1.1 Relations avec les hôtes</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Développement et maintien de la marque 2. Types de clients 3. Traitement des plaintes 4. Évaluation satisfaisante 	10
<p>Savoir-faire</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Est capable d'appliquer les hypothèses associées aux concepts de service à la clientèle dans la restauration. 2. Est capable d'appliquer les normes professionnelles 3. Est capable de décrire les différents types de clients 	<p>Thème</p> <p>1.2 Normes pour les clients</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Assistance aux clients 2. Normes de qualité 3. Événements spéciaux 4. Cartes cadeaux 5. Invités VIP 	8
<p>Compétence</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Assurer un service d'accueil et de restauration garantissant la satisfaction des clients. 		
2. Assurer le service aux tables		<i>Durée (h)</i>
<p>Connaissances</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sait servir à table les plats figurant dans le menu, ainsi que les boissons choisies par le client. 2. Connaît les exigences en matière de composition de table pour différentes occasions. 3. Connaît l'inventaire des ressources utilisées pour le service, notamment les verres, les assiettes, les ustensiles, les récipients de service de différents types, etc. 	<p>Thème</p> <p>2.1 Normes d'établissement des tables</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dressage des tables en fonction des différents événements 2. Ustensiles 3. Serviettes de table 4. Verres 5. Dressage 	5
<p>Savoir-faire</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Est capable de choisir et d'utiliser les récipients et ustensiles appropriés en fonction des spécificités des aliments et boissons servis et du contexte du service. 	<p>Thème</p> <p>2.2 Types de mise à table</p>	10



<ul style="list-style-type: none"> 2. Est capable d'utiliser différentes manières de servir les clients 3. Est capable de planifier les ensembles de tables et de sièges 	<p>Sous-thèmes</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Mise en place d'une table formelle 2. Un cadre raffiné pour les repas 3. Cadre décontracté 4. Mise en place d'une table de buffet 5. Table de petit-déjeuner 6. Décoration de table personnalisée 	
<p>Compétence</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Servir les clients de manière appropriée en plaçant et en retirant les plats et les boissons dans l'ordre et à l'endroit corrects. 2. Utiliser les ressources disponibles en fonction du contexte du service. 3. Contrôler et confirmer si la composition de la table est correctement mise en place et prête pour l'accueil des clients. 		
<p>3. Reconnaître le comportement du client et gérer le retour d'information</p>		<p><i>Durée (h)</i></p>
<p>Connaissances</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Connaît les façons de traiter les invités 2. Reconnaît le langage non verbal 3. Reconnaît les types de réactions et de signaux émotionnels d'une personne 4. Connaît les normes et les caractéristiques de l'accueil des clients étrangers. 	<p>Thème</p> <p>3.1 Service</p> <p>Sous-thèmes</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Accueillir les hôtes, les installer 2. Servir les clients 3. Consulter et persuader 4. Fin de service et départ 	<p>8</p>
<p>Savoir-faire</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Est capable d'identifier les signaux donnés par les clients à travers leur comportement, leurs émotions, etc. 2. Est capable d'identifier le niveau de satisfaction du client et d'agir en conséquence pour garantir une impression positive. 	<p>Thème</p> <p>3.2 Comportement des clients</p> <p>Sous-thèmes</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Types de comportement des clients 2. Recueillir des informations 3. Revues en ligne 4. La réputation de la marque 	<p>8</p>
<p>Compétence</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Appliquer différentes techniques pour plaire au client et le transformer en client régulier. 		
<p>4. Servir les aliments et les boissons conformément aux exigences et au contexte spécifique</p>		<p><i>Durée (h)</i></p>
<p>Connaissances</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Connaît les processus de barman 2. Connaît les bases de la sommellerie 	<p>Thème</p> <p>4.1 Service aux clients</p> <p>Sous-thèmes</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Psychologie des clients 2. Hôtes VIP 3. Hôtes étrangers 4. Assister les clients 	<p>9</p>
<p>Savoir-faire</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Est capable d'aider les clients à choisir leur nourriture et leur boisson. 2. Est capable de servir les clients VIP individuellement ou en équipe avec le soin nécessaire, conformément aux normes de service. 		
<p>Compétence</p>	<p>Thème</p>	



<ol style="list-style-type: none"> 1. Participer activement au service des clients et de travailler efficacement en équipe. 2. Prendre des décisions indépendantes pour aider le client dans son choix et pour servir les clients, de manière professionnelle et en fonction du type de client. 	<p>4.2 Normes professionnelles de service</p> <p>Sous-thèmes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Les bases du barman 2. Les bases de la sommellerie 3. Expérience du client en matière d'alimentation et de service 4. Offres spéciales 	<p>7</p>
<p>Locaux</p>		
<p>Salle banalisée (pour l'organisation de conférences et de séminaires), ordinateur pour les tests, Internet, restaurant d'application.</p>		
<p>Lecture obligatoire : Fourni par le partenariat CULINART</p> <p>Lectures recommandées :</p> <p>Payne-Palacio, J. (2016). <i>Gestion des services alimentaires : principes et pratiques</i>. Pearson Éducation.</p> <p>Hickey, P. J., R. F. Cichy (2005) <i>Managing Service in Food and Beverage Operations</i>. 3^e éd, American Hotel and Lodging Educational Institute.</p>		



IV. PRÉ-REQUIS POUR LES APPRENANTS

Conditions d'entrée	
<i>Niveau minimum d'éducation/de qualification entrant (selon la législation des partenaires)</i>	
<i>Bulgarie</i>	<p>Pour le CEC 4 :</p> <ul style="list-style-type: none"> – terminé l'enseignement primaire – pour les étudiants ; – avoir terminé le premier cycle de l'enseignement secondaire et acquis le premier degré de qualification professionnelle – pour les étudiants ; – avoir terminé la classe XI et acquis le deuxième degré de qualification professionnelle – pour les étudiants ; – droit acquis de passer les examens de l'État ou l'enseignement secondaire acquis – pour les personnes âgées de plus de 16 ans ; <p>Pour le CEC 5 : Enseignement secondaire</p>
<i>Espagne</i>	<p>Pour le CEC 4 : être titulaire du certificat de l'enseignement secondaire obligatoire ou de l'accès correspondant.</p> <p>Pour le CEC 5 : être titulaire du certificat de l'enseignement secondaire post-obligatoire (<i>Bachillerato</i>) ou être titulaire du test d'accès correspondant.</p>
<i>France</i>	CEC niveau 3/4
<i>Italie</i>	CEC 3 = qualification professionnelle
<i>Portugal</i>	<p>Pour une qualification CEC niveau 5, les conditions suivantes s'appliquent :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Détenteurs d'un diplôme de l'enseignement secondaire ou d'une qualification juridiquement équivalente ; – ceux qui ont obtenu l'approbation dans toutes les matières de la 10e et de la 11e année et qui ont été inscrits dans la 12e année d'un cours secondaire ou d'une qualification légalement équivalente mais qui ne l'ont pas achevée ; – les titulaires d'une qualification professionnelle de niveau 4 ; – Les titulaires d'un diplôme de spécialisation, d'un diplôme technologique ou d'un diplôme d'enseignement qui souhaitent une requalification professionnelle.
<i>Turquie</i>	NQF 4- Enseignement secondaire
<p><i>Autres exigences (fixées par le consortium du projet)*.</i></p> <p>Ces exigences sont définies par le consortium CULINART en vue d'assurer la pleine participation d'apprenants motivés et de protéger leur santé, compte tenu des stages et de la mobilité qui requiert un minimum d'expérience, d'âge et d'état de santé. Elles peuvent être adaptées dans chaque pays.</p>	
Expérience pratique en restauration	<p>Éducation/formation préalable en cuisine, arts culinaires avec des éléments pratiques.</p> <p>OU</p> <p>Temps minimum passé dans l'industrie culinaire</p> <p><i>Cette exigence peut être considérée comme remplie :</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 2 si des preuves suffisantes de l'éducation/formation antérieure sont fournies (documents/certificats/diplômes) montrant que le candidat a une expérience pratique dans un environnement de travail réel formation en alternance, apprentissage, etc.) ou 3 Par des preuves de compétences acquises dans le cadre de programmes de formation non formels ou formels ou d'une expérience professionnelle dans l'industrie. <p>Un examen pratique peut être mis en oeuvre pour prouver la compétence minimale requise.</p>



	<i>Dans le cas où le candidat ne peut pas fournir de preuves ou ne peut pas démontrer son expérience, l'institution de formation peut organiser une préformation permettant au candidat d'acquérir les pré-requis.</i>
Âge minimum	16/18 ans <i>L'âge minimum des candidats peut varier en fonction de la législation nationale des pays partenaires et des parcours d'apprentissage spécifiques.</i> <i>*Moins de 16 ans avec autorisation parentale</i>
Langue	La qualification est élaborée en anglais et traduite dans les langues des partenaires. Comme il contient également des éléments de mobilité, la langue de travail pour les modules de mobilité est l'anglais et un niveau minimum (B1 selon le CECR ²) est requis.
<i>Autres exigences selon les spécificités de la législation du pays.</i>	

V. PROFIL DES ENSEIGNANTS / FORMATEURS

Les exigences en matière d'éducation et de qualification des enseignants/formateurs seront définies en détail pour chaque module et conformément aux législations nationales. Étant donné que chacun des membres de l'Alliance CULINART proposera la qualification (ou certains modules) en organisant des activités de formation sur leur site, ils devront sélectionner et engager les formateurs pour que la formation soit éligible dans leur contexte national. À cette fin, les prestataires doivent se conformer à leur législation et aux exigences relatives à la sélection des formateurs. Dans certains pays, les normes de l'État pour l'acquisition d'une qualification d'EFPP spécifient les exigences pour les enseignants/formateurs uniquement dans les parties spécifiques au secteur ou à la profession. Les exigences peuvent également différer pour les cours théoriques et les cours pratiques.

Aux fins de la qualification professionnelle commune de Chef, le consortium CULINART définit les exigences générales minimales suivantes à l'égard des formateurs/enseignants/instructeurs :

Exigences pour les d'enseignants/formateurs (cours théoriques)	Exigences pour les enseignants/ formateurs en formation pratique	Exigences pour les tuteurs en entreprise
Personnes ayant une qualification professionnelle ou un diplôme d'enseignement supérieur dans les domaines du tourisme, de l'hôtellerie, des technologies alimentaires, etc. correspondant au module de formation.	Personnes ayant une qualification professionnelle ou un diplôme d'enseignement supérieur dans des spécialités/programmes dans les domaines du tourisme, de l'hôtellerie, des technologies alimentaires, etc. correspondant au module de formation qu'elles enseignent. Personnes ayant une expé-	La formation pratique dans un environnement de travail réel est organisée dans une entreprise sous la direction d'un tuteur désigné par l'employeur. Le tuteur est un employé de l'entreprise, possédant une qualification professionnelle dans laquelle la formation est effectuée ou au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans

² Cadre européen commun de référence pour les langues



	rience pratique dans l'industrie (minimum de 5 ans) pour les modules liés à leur profession.	la même profession et a suivi une formation de tuteur (proposée par l'employeur ou les autorités).
--	--	--

Ces exigences sont définies par le consortium CULINART afin d'assurer la qualité de la qualification délivrée. Elles peuvent être ajustées en fonction des législations nationales ou régionales ainsi que d'un contexte spécifique, si les organismes de formation et les entreprises en conviennent.

VI. INSTALLATIONS ET RESSOURCES

En général, les exigences relatives aux établissements de formation sont définies par les législations nationales. Afin d'assurer la qualité de la qualification professionnelle commune de chef, le consortium CULINART définit les exigences générales minimales suivantes* :

EXEMPLE : Exigences relatives aux installations

Formation théorique

La formation théorique est dispensée dans des salles de classe ou d'autres locaux appropriés, dont l'ameublement et l'équipement comprennent au minimum (selon la spécificité du thème de formation) : le poste de travail de l'enseignant (table et chaise adaptées), le poste de travail de chaque stagiaire (table et chaise de travail), un tableau, du mobilier de rangement, l'emplacement pour l'exposition de matériel visuel, un équipement informatique tel qu'un ordinateur, écran ou moniteur, un projecteur multimédia et d'autres équipements didactiques auxiliaires. En outre des outils didactiques auxiliaires peuvent être utilisés, tels que des échantillons, catalogues, matériel vidéo, ainsi que de la littérature spécialisée. Pour les modules liés aux nouvelles technologies, il est nécessaire d'utiliser un laboratoire informatique avec un ordinateur pour le formateur et pour chaque apprenant, un accès à Internet et aux logiciels utilisés dans la profession.

Formation pratique

La cuisine/restaurant d'application de chaque organisme de formation doit être équipée d'un poste de travail distinct pour chaque stagiaire et d'un poste de travail pour l'enseignant, ainsi que de l'équipement de cuisine minimal nécessaire à la formation afin d'obtenir les compétences souhaitées (évier, plans de travail, équipement de cuisson, cuisinières, fours à convection, etc., réfrigérateurs, ventilation, balances et autres instruments de mesure et petits outils, armoires de cuisine et rangement, vaisselle, couverts et ustensiles, équipement de restauration et autres équipements et machines spécialisés). En outre, pendant la formation pratique, les stagiaires et les formateurs doivent être équipés d'équipements de protection individuelle tels que des vêtements, des chaussures, des gants, etc.

** Ces exigences sont définies par le consortium afin d'assurer la qualité de la qualification délivrée. Elles peuvent être ajustées en fonction des législations nationales ou régionales, ainsi que d'un contexte spécifique, si les organismes de formation et les entreprises en conviennent.*

Suite aux procédures d'accréditation dans les pays partenaires, les partenaires peuvent ajuster les paramètres définis afin de répondre aux exigences de leur législation nationale ou régionale. Lors de l'élaboration des demandes d'accréditation, ils devront en outre :

1. Préciser les lieux de formation théorique : salles, unités de formation, etc.
2. Préciser les lieux de formation pratique : ateliers, laboratoires, sections, unités, fermes, établissements de restauration, unités financières, coopératives, agences gouvernementales, etc.
3. Décrire l'équipement et le mobilier nécessaires pour acquérir les compétences visées.
4. Décrire les exigences en matière d'outils, de machines, d'équipements, d'ordinateurs, de logiciels, de documentation technique, etc. nécessaires.

VII. NOTE POUR L'ORGANISATION DE LA FORMATION

Préparation de la formation

Avant de proposer la qualification, les organisations prestataires doivent :

1. Élaborer un calendrier de formation en répartissant la charge de travail en fonction du contexte et des ressources disponibles.
2. Choisir des locaux et des installations appropriés, conformément aux exigences du module concerné (voir chapitre précédent).
3. Sélectionner les enseignants, les formateurs et les tuteurs (voir chapitre V)
4. Sélectionner et préparer le matériel de formation ou l'environnement d'e-learning.
5. Organiser la formation en entreprise.
6. Préparer le contrat de formation avec les stagiaires.
7. Revoir et compléter les lectures obligatoires et recommandées par module (en fonction de la langue, il peut être nécessaire d'exclure certains titres ou d'ajouter des lectures dans la langue nationale). Vérifier également si des ressources mises à jour peuvent être utiles. Les ressources sont considérées par défaut comme étant gratuites et ouvertes pour les stagiaires.

Structuration de la formation

Bien qu'il soit basé sur les blocs de compétences identifiés pour la qualification de Chef, le programme est composé de thèmes (principaux et secondaires) structurés lors de la mise en œuvre de la formation. Les thèmes principaux sont essentiels à l'acquisition complète des compétences et sont composés de sous-thèmes que les prestataires de formation doivent inclure dans la formation. Ces thèmes peuvent être adaptés ou complétés par d'autres sous-thèmes clés requis par le contexte particulier de la délivrance de la qualification.

Dans la structure du programme, un nombre d'heures est attribué à chaque thème, tandis que le nombre d'heures des sous-thèmes est laissé à la décision de l'organisme ou du formateur, qui est libre de le déterminer en fonction du contexte et des ressources disponibles de l'organisation (ressources humaines – enseignants, formateurs, tuteurs, etc. ; ressources technologiques – ordinateurs et équipements informatiques, installations et locaux de formation, etc. ; ressources pédagogiques – livres, présentations, plates-formes et/ou logiciels d'apprentissage en ligne, matériel vidéo, etc.)



De même, la répartition du nombre d'heures par sous-thème entre les différentes méthodes de formation est flexible et laissée à l'appréciation de l'organisme de certification, toujours en fonction des ressources disponibles, pour autant qu'elle respecte le nombre total d'heures prévu pour l'ensemble du module. Par exemple, si un prestataire d'EFP utilise une plate-forme d'apprentissage en ligne pour dispenser les cours, il peut y télécharger des supports de formation (présentations, quiz, exercices, etc.) grâce auxquels les apprenants peuvent acquérir les connaissances nécessaires et être évalués en mode d'apprentissage en ligne, de sorte que les heures en face à face (cours, séminaires, etc.) ne seront pas nécessaires. Si le prestataire de formation peut proposer des ressources écrites ou vidéo que les stagiaires peuvent étudier chez eux, par exemple pour un sous-thème, celles-ci seront planifiées dans le cadre de l'auto-apprentissage, ce qui réduira le nombre d'heures nécessaires à la préparation en classe.

Cela donne de la flexibilité aux institutions qui délivrent les qualifications, tout en garantissant une manière équilibrée et complète de dispenser le cours en suivant le même cadre et la même structure.

Voici un exemple de la répartition de la charge de travail prévue dans le module 1 entre les sous-thèmes et selon les méthodes d'enseignement prévues :



**Programme de formation (Module 1)
Exemple de répartition horaire**

Module 1							
Santé et sécurité, hygiène et protection de l'environnement	<i>Cours</i>	<i>Sémi- naires/ exerci- ces</i>	<i>Activités d'auto- appren- tissage</i>	<i>Travaux pratiques en centre</i>	<i>Entre- prise</i>	<i>E- lear- ning</i>	TOTAL
Durée :	41	10	4	4	0	4	65
Sujet 1.1 : Santé et sécurité au travail (selon la réglementation spécifique du pays)							6
1.1.1. Termes, exigences et règlements de base pour la santé et la sécurité au travail.	1						1
1.1.2. Concepts de risque. Accidents du travail	1						1
1.1.3. Premiers secours concernant l'environnement de travail.	1						1
1.1.4. Procédures d'urgence – mesures et plan d'action pour les catastrophes naturelles, les accidents, les incendies.	1						1
1.1.5. Développement d'un plan/stratégie pour la santé et la sécurité		1					1
1.1.6. Vêtements de travail et équipements de protection individuelle	1						1
Sujet 2.1 : Législation et pratiques alimentaires							7
2.1.1. Réglementations (européennes et nationales) relatives à la sécurité alimentaire	1						1
2.1.2. Principes et étapes du système HACCP	1	1		1			3
2.1.3. Tenue de livres concernant la sécurité alimentaire	1						1
2.1.4. Mesures spécifiques de maîtrise des risques	1			1			2
Sujet 2.2 Hygiène et sécurité de la cuisine							10
2.2.1. Principes essentiels de la sécurité alimentaire	1						1
2.2.2. Procédures de manipulation et de sécurité des aliments	1						1
2.2.3. Manipulation de produits chimiques et de substances dangereuses	1						1
2.2.4. Conservation et étiquetage des produits		1					1
2.2.5. Bonnes pratiques de stockage des produits alimentaires		1	1				2

2.2.6. Hygiène personnelle et du personnel	1						1
2.2.7. Assainissement	1			1			2
2.2.8. Maladies alimentaires	1						1
Sujet 3.1 Principes de durabilité et d'efficacité des ressources							6
3.1.1. Définition et gouvernance	1						1
3.1.2. Approvisionnement alimentaire	1						1
3.1.3. Pratiques de développement durable		1					1
3.1.4. Principes de protection de l'environnement	1						1
3.1.5. Les 3 R – Réduire, Réutiliser et Recycler.	1						1
3.1.6. Produits sans OGM	1						1
Sujet 3.2 Responsabilité sociale des entreprises							2
3.2.1. Définition de la RSE	1						1
3.2.2. La théorie du triple bilan	1						1
Sujet 3.3 Innovations et tendances dans le domaine culinaire en vue d'une utilisation efficace des ressources							6
3.3.1. Achats locaux	1						1
3.3.2. Processus de cuisine circulaire	1						1
3.3.3. L'agriculture biologique	1						1
3.3.4. Compostage et planification des matières premières	1						1
3.3.5. Dons de nourriture	1						1
3.3.6. Cuisines neutres en carbone	1						1
Sujet 4.1 Produits alimentaires et gestion de la chaîne alimentaire							10
4.1.1. Approche basée sur le cycle de vie dans le secteur des services alimentaires	1	1					2
4.1.2. Chaîne d'approvisionnement alimentaire	1	1				1	3
4.1.3. Traitement des aliments respectueux de l'environnement	1		1			1	3
4.1.4. Diversité et saisonnalité		1				1	2
Sujet 4.2 Gestion des déchets							8

4.2.1. Prévention et gestion des déchets dans les opérations culinaires	1	1					2
4.2.2. Le recyclage dans l'industrie culinaire	1		2				3
4.2.3. Alternatives aux déchets, déshydratation, fermentation, conservation, etc.	1			1		1	3
Sujet 5.1 Principes et pratiques environnementaux							6
5.1.1. La législation environnementale	1						1
5.1.2. Impacts climatiques de l'agriculture et du tourisme	1		1				2
5.1.3. Sources de pollution de l'environnement au travail	1						1
5.1.4. Appareils à haut rendement énergétique, réduction de la consommation d'énergie	1			1			2
Sujet 5.2 Labels et pratiques écologiques							4
5.2.1. Processus de certification	1						1
5.2.2. Menus durables		1					1
5.2.3. Restaurants et cuisines biologiques/végétaliens/équitables	1						1
5.2.4. Pratiques écologiques	1						1
TOTAL	41	10	4	6	0	4	65



Reconnaissance et transfert

La qualification commune de "Chef" sera (initialement) délivrée par l'Alliance CULINART – une structure de coopération qui facilite son lancement et soutiendra sa délivrance après la durée du projet. L'Alliance est basée sur un accord-cadre et un protocole d'accord sur la reconnaissance des acquis d'apprentissage.

Bien que la qualification soit structurée en blocs de compétences et que chaque bloc soit représenté avec son poids relatif (pourcentage de la qualification complète), afin de donner une représentation numérique plus simple et une reconnaissance (et un transfert) plus facile des acquis au sein du partenariat, pour cette expérience pilote, le consortium introduira un système d'attribution de points pour chaque bloc, basé sur l'approche ECVET.

Étant donné les différents stades d'adoption d'ECVET dans les pays partenaires et que l'alignement des systèmes n'est pas possible en pratique, le consortium CULINART convient, pour les besoins du projet, d'un nombre d'heures équivalent à **1300** et adopte un système de crédits de **1 point ECVET pour 20 heures d'apprentissage** quel qu'en soit le contexte. Ainsi, la certification se voit attribuer **65 crédits ECVET**. Suivant la structure du programme, chaque module se voit attribuer un certain nombre de points ECVET.

Ainsi, conformément aux principes ECVET, les apprenants recevront la reconnaissance des points ECVET obtenus grâce aux blocs de compétences complétés (modules évalués, validés et enregistrés), même si l'apprenant n'a pas obtenu la qualification complète. Cela facilite également la mobilité au sein du partenariat en permettant la reconnaissance des périodes d'apprentissage passées à l'étranger. Lorsqu'un apprenant obtient un bloc de compétences, les résultats obtenus seront certifiés et il obtiendra les points ECVET correspondants sous forme de crédits.

Le transfert de crédits permet la prise en compte des acquis obtenus dans un pays dans un autre contexte (au sein du partenariat et de l'Alliance CULINART). En pratique, cela se fait par la validation et la reconnaissance des crédits accordés aux apprenants par les partenaires, sur la base des résultats évalués. Le transfert de crédits est prévu dans le protocole d'accord.

Un autre avantage de la structure modulaire est qu'elle offre des possibilités de parcours plus flexibles ou individualisés pour l'obtention de la certification, la formation pouvant être suivie dans différents pays dans le cadre de la mobilité d'apprentissage. L'apprenant peut suivre un ou plusieurs modules selon ses préférences et sa disponibilité, et surtout il peut être dispensé des blocs pour lesquels il peut prouver qu'il possède déjà les compétences. Pour l'application de l'approche ECVET et la reconnaissance des acquis de l'expérience ou en dehors du champ d'application du protocole d'accord CULINART (par exemple dans une institution d'EFP qui ne fait pas partie de l'Alliance), les partenaires appliqueront les procédures et les mécanismes d'identification, de validation et de reconnaissance de ces acquis prévus par les législations respectives (ou par l'institution habilitée à attribuer des certifications ou à accorder des crédits au niveau national). Les partenaires s'efforceront de valider les acquis de l'expérience par l'attribution des unités correspondantes et des points ECVET associés afin d'éviter la duplication des efforts quand l'apprenant possède déjà les compétences attendues.

Plus de détails concernant l'attribution des points ECVET et le transfert des crédits, sont dans le protocole d'accord CULINART.



Réf. du projet No. 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKA3-VET-JQ
***CULINART : Conception d'une qualification commune d'EFP en arts culinaires et de
parcours pilotes de formation continue***

est cofinancé par le programme Erasmus+ de l'Union européenne.
Le soutien de la Commission européenne à la production de cette publication ne constitue pas une approbation de son contenu, qui n'engage que ses auteurs, et la Commission ne peut être tenue responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qu'elle contient.