



## SCHEMA DE PASSATION DES EPREUVES RELATIVES AU CERTIFICAT DE QUALIFICATION RESTAURATEUR/RESTAURATRICE

**Restaurateur / restauratrice** est un métier d'accueil et de service qui exige :

- Des qualités humaines et relationnelles,
- Des connaissances de gestion,
- Des compétences en cuisine et en salle,
- Le respect de la déontologie inhérente au métier.

Il /elle conçoit une carte et des menus, les réalise et les sert selon les règles et les législations en vigueur dans le métier. Il /elle respecte les normes d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie et d'environnement.

Ce métier peut être exercé dans des établissements de toutes catégories.

Le restaurateur / la restauratrice est capable de déterminer le prix de revient de ses menus et de planifier ses achats.

Le travail en cuisine consiste à effectuer la mise en place, le service, l'envoi et la remise en ordre.

Le travail en salle consiste à enregistrer les réservations, effectuer la mise en place, accueillir le client, prendre la commande et la transmettre en cuisine.

Le restaurateur /la restauratrice effectue dès lors les différents services et s'applique à satisfaire le client. Il /elle remet la salle et les annexes en ordre et effectue l'entretien.

Tant en salle qu'en cuisine, il /elle contrôle le matériel et les marchandises et prévoit le réapprovisionnement.

Le Restaurateur exerce son métier en horaire fixe ou variable, coupé ou direct.

Le métier du Restaurateur implique :

- La station debout et de fréquentes allées et venues ;
- La manutention de charges ;
- Des expositions à la chaleur et parfois au froid ;
- La nécessité de respecter la législation en vigueur ;
- Des risques de chutes, brûlures et légères coupures ;
- Des journées très physiques, pendant lesquelles il conjugue amabilité, dextérité et rapidité ;
- Des périodes d'activité soutenue « coup de feu ».

Le Restaurateur doit pouvoir s'intégrer dans une équipe pluridisciplinaire et s'adapter aux exigences de la clientèle.

Le profil de formation est composé de fonctions, d'activités et de compétences exercées et évaluées dans le cadre des cours Techniques et de Pratique Professionnelle.



## **I. TRAVAIL EN CUISINE**

- 01 Etablir le menu et / ou la carte et déterminer les prix de revient
- 02 Effectuer les achats
- 03 Réaliser la mise en place
- 04 Effectuer le service et l'envoi
- 05 Remettre en ordre
- 06 Contrôler les marchandises

## **II. TRAVAIL EN SALLE**

- 01 Enregistrer les réservations
- 02 Effectuer la mise en place
- 03 Accueillir le client
- 04 Prendre et transmettre la commande
- 05 Effectuer les différents services
- 06 Prendre congé du client
- 07 Remettre en ordre
- 08 Effectuer l'entretien
- 09 Contrôler



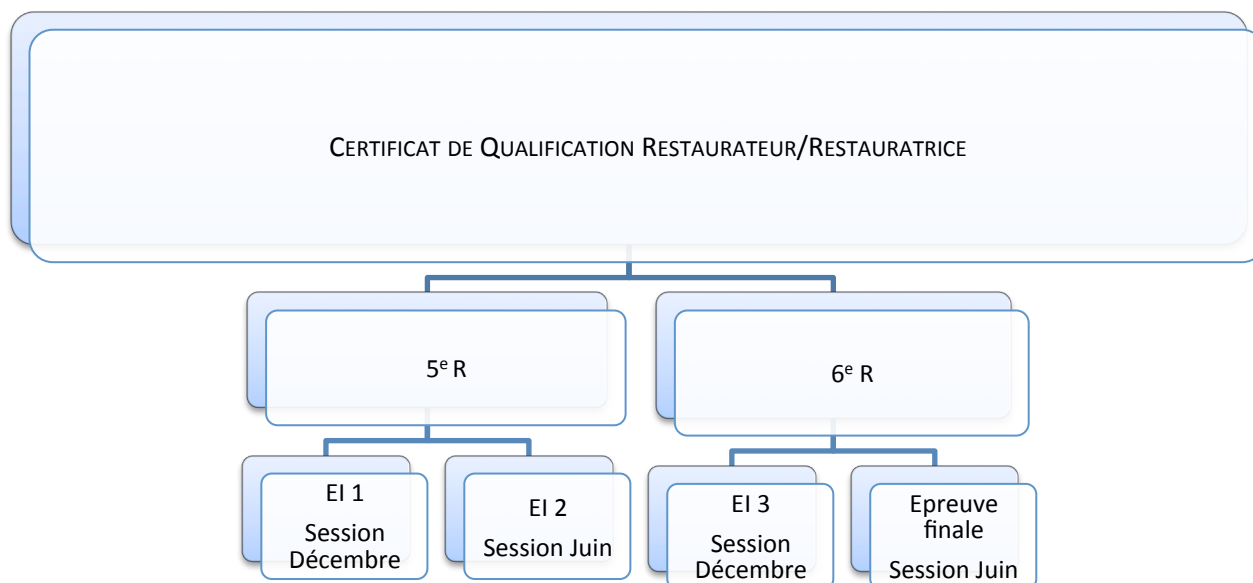
### III. FONCTIONS TRANSVERSALES

- 01 Respecter l'environnement
- 02 Respecter les normes d'ergonomie, de sécurité et d'hygiène
- 03 Respecter le code du travail
- 04 S'intégrer dans la vie professionnelle
- 05 Former le personnel
- 06 Communiquer

Le schéma de qualification doit vérifier la maîtrise de ces compétences décrites en détail dans chacun des cours. Le métier est ainsi découpé en familles de situations professionnellement significatives ou *Ensembles Articulés de Compétences* (EAC)  
L'évaluation certificative se déroulera en 4 épreuves (3 épreuves intermédiaires et une épreuve intégrée finale) réparties sur l'ensemble du 3<sup>e</sup> degré.



## Calendrier des évaluations certificatives



### Critères d'évaluation

L'ensemble de ces épreuves fera l'objet de grilles d'évaluation rassemblées dans un dossier personnel (portfolio) qui accompagnera l'élève tout au long de ses deux années de formation.

Pour obtenir le Certificat de Qualification,

- ✂ Au sein de chaque épreuve, une compétence ne peut être considérée comme acquise que si l'élève atteint un minimum de 50 % lors de son évaluation;
- ✂ L'élève doit réussir chaque discipline avec un minimum de 50 %;
- ✂ Le seuil de réussite pour l'ensemble des disciplines est fixé à 50 %.

**Dans tout autre cas, le conseil de classe délibérera sur base des éléments en sa possession.**

L'élève qui n'aurait pas obtenu la dispense lors de la partie de qualification des sessions de décembre aura l'occasion, s'il répond aux critères fixés par l'école (soit 55 % à chacune des deux premières périodes formatives) de présenter un contrôle de remise à niveau dans le courant des semaines suivant le contrôle. Il s'agit essentiellement de lui permettre d'obtenir le niveau indispensable à la poursuite de l'année scolaire dans de bonnes conditions.

**Une telle façon d'évaluer devrait permettre à l'élève motivé d'acquérir progressivement les compétences nécessaires à l'obtention de la qualification.**

**Les professeurs de l'option Restaurateur du 3<sup>ème</sup> degré**



|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| <b>PROFIL RESTAURATEUR/RESTAURATRICE</b><br><b>EPREUVE FINALE DE QUALIFICATION (CUISINE + SALLE)</b><br><b>Effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré et la remise en ordre en cuisine.</b><br><b>Gérer les réservations, réaliser un service de type restaurant classique : mise en place, décoration, accueil, conseil, commandes, service, gestion des plaintes, notes et encaissements, rangement et hygiène.</b><br><b>Cours :</b><br><b>Technologie cuisine + Pratique cuisine</b><br><b>Technologie salle + Pratique salle</b> |                                    |
| <b>Elève :</b>   | <b>Année scolaire : 2018- 2019</b> |

**Remarque Covid-19:**

Etant donné le contexte actuel, à savoir le confinement dû à la pandémie du Covid-19 et la suspension des cours en présentiel, ainsi que toutes les mesures d'hygiène et de distanciation liées, il est évident que certaines compétences n'ont pas pu être acquises et ne seront donc pas évaluées lors des épreuves.

Ces compétences pourront néanmoins être acquises lors de la pratique de leur futur métier.

Dans ces conditions, les épreuves de qualification (cuisine et salle) seront bien entendu adaptées afin de respecter toutes les mesures d'hygiène et de distanciation et également afin de ne pas pénaliser l'élève du fait des compétences non vues.



| GRILLE D'EVALUATION : EPREUVE EN CUISINE  |   |             |                             |
|---|---|-------------|-----------------------------|
| CRITERES  | INDICATEURS   | PONDERATION | REMARQUES                   |
| <b>1. Respect des consignes</b><br><b>- de sécurité</b><br><b>- d'hygiène</b><br><b>- du professeur</b> | - a appliqué les B.P.H. et de sécurité alimentaire.....                     | 5           |                             |
|   | - a respecté le temps imparti.....  | 4           |                             |
|   | - a identifié le produit alimentaire.....                                   | 5           |                             |
|   | - a respecté les produits alimentaires.....                                 | 6           |                             |
|   |   | /20         |                             |
| <b>2. Réalisation, processus</b>  | - a agencé son poste de travail en tenant compte de la marche en avant..... | 6           |                             |
|   | - a appliqué les techniques de préparations en fonction des recettes.....   | 10          |                             |
|   | - a appliqué les techniques de cuisson correspondant aux préparations.....  | 10          |                             |
|   | - a appliqué les méthodes de conservation (liaison chaude ou froide).....   | 4           |                             |
|   | - a respecté la chronologie de sa mise en place.....                        | 10          |                             |
|   |   | /40         |                             |
| <b>3. Communication</b>   | - s'est exprimé avec clarté et précision.....                               | 2           |                             |
|   | - a répondu aux questions et s'est justifié.....                            | 3           |                             |
|   | - a appliqué les ordres du chef.....  | 3           |                             |
|   | - a utilisé les termes professionnels.....                                  | 2           |                             |
|   |   | /10         |                             |
| <b>4. Produit fini</b>  | - l'élève a appliqué les techniques d'assemblage.....                       | 6           |                             |
|   | - les supports sont adaptés.....  | 5           |                             |
|   | - la quantité des préparations est respectée.....                           | 3           |                             |
|   | - les préparations sont conformes à la demande.....                         | 3           |                             |
|   | - la température d'envoi est conforme.....                                  | 3           |                             |
|   | - la plonge est effectuée tout au long de la prestation.....                | 5           |                             |
|   | - la cuisine et ses annexes sont propres et rangées.....                    | 5           |                             |
|   |   | /30         |                             |
| <b>Résultat</b>   |   | /100        | Seuil de réussite :<br>/50% |



| GRILLE D'ÉVALUATION : ÉPREUVE EN SALLE  |   |             |              |
|---|---|-------------|--------------|
| Critères  | Indicateurs   | Pondération | Commentaires |
| <b>Respect de la procédure de mise en place</b>   | <b>Le matériel est bien choisi</b> : Le recouvrement de table est adapté, aligné et respecte les espacements. Les couverts sont complets, propres et appropriés au menu. Les verres sont en nombre adéquat et propres et adaptés  | /5          |              |
|   | <b>Techniques de mise en place respectées</b> : Le transport du matériel et service respecte les techniques apprises. Le dressage est conforme aux techniques. Le lustrage est réalisé.   | /10         |              |
|   | <b>Chronologie et timing des opérations</b> : La chronologie de la mise en place est respectée  | /2<br>/3    |              |
|   | <b>Confort du client</b> : Les espacements sont respectés. La table est équilibrée et accueillante. La mise en place de la salle respecte le confort des clients.   | /5          | <b>/25</b>   |
|   | <b>Les annexes</b> : Le matériel est propre, choisi en fonction du nombre de convives et des plats de la carte, correctement disposé.   |             |              |
| <b>Adéquation de la communication</b>   | <b>Accueil et communication de qualité</b> : Saluer et installer les clients à table et prendre congé (y compris en seconde langue). Présenter et expliquer le menu   | /7          |              |
|   | <b>Demandes des clients prises en compte</b> : Les disponibilités des produits en cuisine sont connues. Les demandes de clients (sans sucre, allergies, intolérance) sont transmises au chef  | /3          | <b>/10</b>   |
| <b>Cohérence du service</b>   | <b>Chronologie et suivi du service</b> : La chronologie des étapes du service est respectée   | /10         |              |
|   | <b>Techniques appliquées</b> : Les techniques sont appliquées pour le service des mets : service du pain et du beurre, service et débarrassage de la dégustation, de l'entrée, du plat du dessert, brossage de la table. Découpe, flambage et ou préparation en salle. Les techniques sont appliquées pour le service des boissons : service de l'apéritif, du vin, des softs, du café, des digestifs | /30         | <b>/40</b>   |
| <b>Respect des règles de sécurité et d'hygiène de l'environnement, de rangement et de travail en équipe</b> | <b>Tri et rangement</b> : Le tri et le rangement de la plonge et des déchets sont conformes.  | /3          |              |
|   | <b>Plan de nettoyage</b> : La salle et les annexes sont rangés et propres selon le plan de nettoyage de l'établissement ou de l'atelier.  | /3          |              |
|   | <b>BPH et sécurité</b> : L'élève est en tenue complète et propre. Le transport du matériel est conforme aux règles de sécurité et d'ergonomie. Le rangement est effectué selon les règles d'hygiène et de sécurité  | /4          |              |
|   | <b>Attitude générale professionnelle</b> : Les règles de déontologie sont respectées. Le travail est réalisé avec discrétion et soin. La collaboration est présente et le travail des autres est respecté.  | /5          | <b>/15</b>   |
| <b>Connaissances techniques</b>   | <b>Connaissance technique des mets et boissons</b> : Connaître les apéritifs (dosage, verre, particularités de service). Connaître les vins (appellation, région, cépage).  | /10         |              |
|   | Connaître les plats (particularités de service).  |             | <b>/10</b>   |
|   | <b>Résultat</b>   |             |              |



|                     |  |             |  |
|---------------------|--|-------------|--|
| <b>Commentaires</b> |  | <b>/100</b> |  |
|---------------------|--|-------------|--|





|  |
|--|
| <p><b>Schéma de passation</b></p> <p><b>Synthèse des épreuves de qualification du 3<sup>e</sup> degré</b><br/>(5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> Restaurateur/ Restauratrice)</p> <p>Nom de l'élève : .....</p> |
|--|

Les résultats dans les épreuves de qualification de l'élève sont les suivants :

| Epreuves intégrées                         | 5e            |  | 6e |  |
|--|---------------|--|----|--|
| Epreuve intermédiaire 1 (cuisine et salle) |               |  |    |  |
| Epreuve intermédiaire 2 (cuisine et salle) |               |  |    |  |
| Epreuve intermédiaire 3 (cuisine et salle) |               |  |    |  |
| Epreuve intégrée finale (cuisine et salle) |               |  |    |  |
| <b>Résultat final</b>                      | <b>A - NA</b> |  |    |  |

- l'élève a obtenu son certificat de qualification et de gestion de base
- l'élève n'a pas obtenu son certificat de qualification et de gestion de base

Date et signature de la direction



Collège Roi Baudouin  
Avenue de l'Émeraude 12  
1030 Bruxelles

Mai 2020

|  |
|--|
| <p>QUALIFICATION<br/>PROFIL RESTAURATEUR/RESTAURATRICE</p> |
|--|

..... et ses parents  
ont pris connaissance du schéma de passation de la Qualification  
Restaurateur/Restauratrice et des critères d'évaluation des épreuves intégrées  
développées dans le cadre des cours Techniques et de Pratique Professionnelle.  
Epreuves dont dépendent également le passage de classe ainsi que l'obtention du  
Certificat d'Enseignement de 6<sup>e</sup> Professionnelle (CE6P) et du Certificat de Qualification  
Restaurateur/Restauratrice de fin de 6<sup>e</sup>.

Signature de l'élève

Signature des parents