

Royaume du Maroc



Ministère de l'Education Nationale  
de la Formation Professionnelle  
de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique

المسار المهني الإعدادي

المطعمة

مرجع التكوين

"مضامين المواد المهنية"

PARCOURS COLLEGIAL PROFESSIONNEL

RESTAURATION

REFERENTIEL DE FORMATION

"Contenus professionnels"

Année scolaire 2017-2018

## **Table des matières**

**Préambule**

**Référentiel métier**

**I. Définition du diplôme**

***A. Appellation du diplôme***

***B. Présentation du métier***

**II. Description des principales activités et tâches professionnelles**

**Référentiel des compétences et savoirs**

**I. Compétences**

**II. Savoirs**

***A. Niveaux taxonomiques***

***B. Savoirs et niveaux de maîtrise***

**Organisation pédagogique**

**I. Considérations générales**

**II. Orientations pédagogiques**

## Préambule

La création d'un Parcours Collégial Professionnel PCP, au sein des collèges, à partir de la rentrée scolaire 2015-2016 en collaboration avec le Département de Formation Professionnelle et notamment à travers l'Office de Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail et en partenariat avec le Ministère du Tourisme et le Ministère de l'Artisanat et de l'Economie Sociale et Solidaire s'inscrit dans le cadre des mesures prioritaires entreprises par le MENFP en cohérence parfaite avec la vision 2015-2030 du conseil supérieur de l'éducation, de la formation et de la recherche scientifique .Ce nouveau parcours vise essentiellement de :

- Renforcer la voie professionnelle et la diversification de l'offre scolaire dans l'enseignement secondaire collégial, par l'intermédiaire de la mise en place de filières professionnelles ;
- Offrir un premier niveau de qualification aux collégiens;
- Aider les élèves à identifier leurs vocations et à mieux les orienter vers les métiers ;
- Réduire progressivement le nombre de jeunes qui quittent le système éducatif sans qualification et sans diplôme.

Le Parcours Collégial Professionnel dure trois années scolaires entières au minimum, sanctionnées par un certificat de fin de formation en cas de réussite « Certificat Collégial Professionnel » (CCP).

Ce certificat permet l'accès aux niveaux supérieurs des études et formations professionnelles et en tant que titre professionnel, il permet aussi, si l'âge requis par la réglementation en vigueur est atteint, un stage en milieu professionnel sanctionné par une attestation qui permet aux lauréats l'accès au marché de l'emploi.

Les enseignements et formations s'articulent autour de trois principales composantes : des cours d'enseignement général dispensés habituellement au sein des collèges, des modules d'enseignement professionnel dispensés dans les établissements de formation professionnelle et des stages en entreprises.

Ce référentiel de formation abordera respectivement le métier et ses principales caractéristiques, les compétences à développer et les savoirs associés et l'organisation des enseignements et de formation.

# REFERENTIEL DU METIER

## I. DEFINITION DU DIPLOME

### A. APPELLATION DU DIPLOME

Certificat Collégial Professionnel CCP et/ou Brevet Professionnel BP “ **Restauration** ”

### B. PRÉSENTATION DU MÉTIER

Le titulaire d'un CCP/BP de Restauration a pour mission la réalisation de toutes les tâches de préparation culinaire et de service au comptoir ou, le cas échéant en salle, dans les établissements de restauration légère ou rapide.

Il prépare et dresse les buffets, sert des mets simples, froids ou chauds, selon les normes de réalisation et d'hygiène établies par l'entreprise. Il participe aux autres tâches d'approvisionnement et de nettoyage.

Suivant son niveau de responsabilité, il peut encadrer une petite équipe.

Le titulaire d'un CCP/BP de Restauration a pour mission : la préparation culinaire et le service au comptoir ou en salle, dans les établissements de restauration légère ou rapide (snacks, restoroute, restauration bateaux, trains sandwicherie ou croissanterie etc.)

## II. DESCRIPTION DES PRINCIPALES ACTIVITÉS ET TÂCHES PROFESSIONNELLE

Ci-après, les principales tâches exercées par le titulaire d'un CCP/BP de Restauration. L'ordre dans lequel les tâches sont présentées ne reflète pas nécessairement leur importance dans le métier.

### **A1 Réaliser les préparations culinaires simples en respectant la fiche technique et les normes d'hygiène requises**

- a) Préparer le plan de travail
- b) Procéder au ravitaillement
- c) Préparer et dresser des mets simples froids ou chauds par assemblage des différents éléments en respectant la fiche technique et les normes d'hygiène

### **A2 Effectuer la mise en place des espaces de services**

- a) Nettoyer et préparer la salle et/ou le comptoir de service
- b) Effectuer la mise en place de service (linge, couvert, verrerie, pain, boisson)

### **A3 Servir la clientèle au comptoir ou en salle**

- a) *Accueillir le client*
- b) Dresser les assiettes et les porter aux clients
- c) Acquérir des notions de facturation

### **A4 Effectuer les tâches de débarrassage et de nettoyage des espaces de service et de travail**

- a) Débarrasser et nettoyer les tables et/ou comptoir de service
- b) Débarrasser et nettoyer les plans de travail de la cuisine

### **A5 Préparer des boissons**

### **A6 Fabriquer des pâtes (pâtes à crêpes, à pizzas,...)**

### **A7 Effectuer la plonge de la vaisselle**

# **REFERENTIEL des COMPETENCES et SAVOIRS**

## I. Compétences visées par le programme de formation :

A l'issue du parcours collégial professionnel en restauration, le titulaire du CCP/-BP doit acquérir les savoirs et connaissances relatifs aux points suivants :

- Les différentes formules de restauration ;
- L'importance de la propreté et de l'hygiène ;
- Les mesures préventives en matière de sécurité ;
- L'importance des éléments d'une tenue de travail correcte ;
- Les locaux et annexes de cuisine ;
- Les locaux et annexes de restaurant ;
- La brigade de cuisine ;
- La brigade de restaurant ;
- Les différentes denrées alimentaires utilisées en cuisine ;
- Les différentes boissons ;
- Les habilités et aptitudes ;
- Les perspectives professionnelles du métier ;
- Le processus de réception des denrées alimentaires ;
- Les travaux préliminaires au restaurant;
- Les préparations de base en cuisine;
- La communication ;
- La production culinaire ;
- Le service en salle ;
- Les techniques de recherche d'emploi.

### Liste des Modules du Parcours Collégial Professionnel en Restauration :

Première Année		
Module N°	Intitulé du Module	M.H
1	Les différentes formules de Restauration	16 H
2	Hygiène et sécurité	30 H
3	Le personnel de Cuisine et de Restaurant	16 H
4	Locaux et annexes	10 H
5	Matériels et Mobilier	16 H
6	Denrées Alimentaires	20 H
7	Boissons	20 H
<b>Total Masse Horaire 1<sup>ière</sup> Année</b>		<b>128 H</b>

Deuxième Année		
Module N°	Intitulé du Module	M.H
8	Exigences du métier et perspectives professionnelles	12 H
9	Réception des denrées alimentaires	30 H
10	Travaux préliminaires au restaurant	60 H
11	Travaux préliminaires en cuisine	60 H
12	Communication et relationnel	30 H
<b>Total Masse Horaire 2<sup>ième</sup> Année</b>		<b>192 H</b>
Troisième Année		
13	Communication professionnelle et savoir-vivre	20 H
14	Initiation à la production culinaire	112 H
15	Initiation au service	116 H
16	Techniques de recherche d'emploi	8 H
<b>Total Masse Horaire 3<sup>ième</sup> Année</b>		<b>256 H</b>

## II. SAVOIRS

### A. Niveaux taxonomiques

Classification hiérarchisée des niveaux de maîtrise des savoirs.

Les définitions des savoirs dans ce référentiel comportent 4 niveaux de maîtrise.

- |                                               |                                 |
|-----------------------------------------------|---------------------------------|
| 1) Niveau <b>d'information</b> :              | <b>Je sais de quoi je parle</b> |
| 2) Niveau <b>d'expression</b> :               | <b>Je sais en parler</b>        |
| 3) Niveau <b>de maîtrise d'outils</b> :       | <b>Je sais faire</b>            |
| 4) Niveau de <b>maîtrise méthodologique</b> : | <b>Je sais choisir</b>          |

### B. Savoirs et niveaux de maitrise

# Première année

Le contenu est relatif à la maîtrise d'une méthodologie de pose et de résolution de problème : assembler, organiser les éléments d'un sujet, identifier les relations, raisonner à partir de ces relations, décider en vue d'un but à atteindre. <i>Il s'agit de maîtriser <b>une démarche</b> : induire, déduire, expérimenter, se documenter.</i>	<b>4. MAÎTRISE MÉTHODOLOGIQUE</b>
Le contenu est relatif à <b>la maîtrise de procédés et d'outils d'étude et d'acquisition</b> : utiliser, manipuler des règles ou des ensembles de règles (algorithme), des principes, en vue d'un résultat à atteindre. <i>Il s'agit de maîtriser <b>un savoir-faire</b>.</i>	<b>3. MAÎTRISE D'OUTILS</b>
Le contenu est relatif à <b>l'acquisition de moyens d'expression et de communication</b> : définir, utiliser les termes composant la discipline. <i>Il s'agit de maîtriser <b>un savoir</b>.</i>	<b>2. EXPRESSION</b>
Le contenu est relatif à <b>l'appréhension d'une vue d'ensemble d'un sujet</b> ; les réalités sont montrées sous certains aspects, de manière partielle ou globale.	<b>1. INFORMATION</b>

Module 01	Savoirs associés (Eléments du contenu)	Niveaux d'Acquisition			
		1	2	3	4
Les différentes formules de Restauration 16 heures	<b>1.1 La Restauration commerciale</b> 1.1.1 – La Restauration classique ou traditionnelle 1.1.2 – La Restauration à thème : Crêperie, Pizzeria, ... 1.1.3 – La Restauration associée à des activités de loisirs 1.1.4 – La Restauration rapide : Fast food, prêt à manger, 1.1.5 – La Restauration à distribution spécifique 1.1.6 – La Restauration portage à domicile				
	<b>1.2 La Restauration collective à caractère social</b> 1.2.1 – La Restauration scolaire 1.2.2 – La Restauration hospitalière ou de la santé 1.2.3. – La Restauration des Administrations 1.2.4. – La Restauration des Entreprises 1.2.5. – La Restauration du Tourisme social				

Module 02	Savoirs associés (Eléments du contenu)	Niveaux d'Acquisition			
		1	2	3	4
Hygiène et sécurité 30 heures	<p><b>2.1 Notions d'hygiène individuelle, collective et professionnelle</b></p> <p>2.1.1 Caractériser l'importance de l'hygiène personnelle</p> <p>2.1.2 Identifier les différentes techniques de propreté corporelle</p> <p>2.1.3 Identifier les différentes techniques de propreté spécifiques aux locaux et au matériel</p> <p>2.1.4 Caractériser les mesures assurant une bonne ambiance de travail</p>				
	<p><b>2.2 Notions relatives à la sécurité professionnelle en cuisine</b></p> <p>2.2.1 Identifier les causes principales d'accidents en cuisine : glissement – Brûlures – Chutes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Respecter les consignes de sécurité</li> </ul> <p>2.2.2 Identifier les dangers d'électricité et du gaz en Cuisine et au Restaurant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier les causes d'incendie en cuisine</li> <li>- Connaître les mesures préventives</li> </ul> <p>2.2.3 Identifier le type de plaie, la nature et le soin d'une plaie : coupure – brûlure</p> <p>2.2.4 Identifier le contenu d'une trousse de secours</p>				
	<p><b>2.3 Hygiène Alimentaire</b></p> <p>2.3.1 Identifier les altérations mécaniques</p> <p>2.3.2 Identifier les insectes et les rongeurs</p> <p>2.3.3 Identifier les moyens de prévention</p>				

Module 03	Savoirs associés (Eléments du contenu)	Niveaux d'Acquisition			
		1	2	3	4
<b>Le personnel de Cuisine et de Restaurant</b> <b>16 Heures</b>	<b>3.1/ Description de la tenue professionnelle</b>  3.1.1. – Les différents éléments de la tenue professionnelle de Cuisine et du Restaurant  3.1.2. – Indiquer la nature de leur textile  3.1.3. – indiquer la matière qui compose les chaussures  3.1.4. – Identifier leur caractéristique de sécurité				
	<b>3.2/ Connaître le personnel d'encadrement en Restauration</b>  3.2.1. – Connaître le personnel de service en Restauration  3.2.2. – Connaître le personnel de Cuisine en restauration  3.2.3. – Connaître le personnel annexe en Restauration  3.2.4. – Repérer les postes d'un Restaurant sur un organigramme  3.2.5. – Repérer les postes d'une Cuisine sur un organigramme  3.2.6. – Testez les connaissances				

Module 04	Savoirs associés (Eléments du contenu)	Niveaux d'Acquisition			
		1	2	3	4
Locaux et annexes 10 heures	<b>4.1/ Zone d'accès aux services et aux livraisons</b> 4.1.1. – Réception des marchandises 4.1.2. – Local poubelle				
	<b>4.2/ Zone de stockage des denrées et des marchandises</b> 4.2.1. – Economat 4.2.2. – Réserve à tubercules 4.2.3. – Chambre froide 4.2.4. – Chambre à surgélation				
	<b>4.3/ Zone froide de préparation préliminaires</b> 4.3.1. – Légumerie et / ou poissonnerie 4.3.2. – Garde manger				
	<b>4.4/ Zone chaude des cuissons</b> 4.4.1. – Cuisine 4.4.2. – Pâtisserie				
	<b>4.5/ Zone de lavage et denrées alimentaires</b> 4.5.1. – Plonge 4.5.2. – Réserve 4.5.3. – Vestiaire				
	<b>4.6/ Locaux d'un Restaurant réservés aux clients</b> 4.6.1. – Les locaux annexes du Restaurant 4.6.2. – Les locaux d'un Restaurant réservés au personnel de service 4.6.3. – Les locaux d'un Restaurant réservés au stockage 4.6.4. – Les locaux d'un Restaurant réservés à l'entretien 4.6.5. – Situer les locaux et repérer les différents circuits				

Module 05	Savoirs associés (Eléments du contenu)	Niveaux d'Acquisition			
		1	2	3	4
Matériels et Mobilier 16 heures	<b>5.1/ Le Matériel de Restaurant</b>				
	5.1.1 Les couverts de service utilisés en restauration				
	5.1.2. Les assiettes et la platerie utilisées en restauration				
	5.1.3. Les verres utilisés en pratique professionnelle				
	<b>5.2 Le Mobilier de Restaurant</b>				
	5.2.1 Le mobilier destiné aux clients				
	5.2.2 Le mobilier destiné au service				
	<b>5.3 Le matériel et mobilier de Cuisine</b>				
	5.3.1 Matériel de cuisson				
	5.3.2 Petit outillage de cuisine et de pâtisserie				
	5.3.3 Les équipements de cuisson et tables de travail				

Module 06	Savoirs associés (Éléments du contenu)	Niveaux d'Acquisition			
		1	2	3	4
Connaissances des Denrées Alimentaires 20 heures	<b>6.1 Identifier et sélectionner les matières premières</b>				
	6.1.1 La filière ovo produits				
	6.1.2 Reconnaître les produits				
	6.1.3 Expliciter les mentions portées sur une étiquette				
	<b>6.2. – La filière des produits de la pêche</b>				
	6.2.1 Identifier les produits, leurs différentes formes de présentation et commercialisation				
	<b>6.3. – La filière des produits laitiers</b>				
	6.3.1 Connaître les produits				
	6.3.2 Interpréter les étiquettes				
	6.3.3 Énoncer les principales utilisations en Cuisine et en Pâtisserie				
<b>6.4. La filière des légumes et fruits</b>					
6.4.1 Connaître les légumes et fruits courants					
6.4.2 Connaître leur saisonnalité					
<b>6.5. – La filière des viandes de boucherie</b>					
6.5.1 Connaître les circuits de distribution					
6.5.2 Les étiquetages					

Module 07	Savoirs associés (Eléments du contenu)	Niveaux d'Acquisition			
		1	2	3	4
Connaissances des boissons 20 heures	<b>7 / Connaissance des boissons</b>				
	7.1 Maîtriser les techniques de service des boissons				
	7.2. – Associer de façon pertinente type de service et type de boissons				
	7.3. – Etre rapide et efficace				
	7.4. – Respecter les règles d'hygiène et de sécurité				
	7.5. – Mettre en valeur les produits de vente				
	7.6. – Mettre en valeur les boissons				
	7.7. – Valoriser et animer le service par les techniques				
	7.8. – Rechercher les attentes de la clientèle				
	7.9. – Contrôler le déroulement de service				
	7.10. – Vérifier la satisfaction de la clientèle				

# Deuxième année

<p>Le contenu est relatif à la maîtrise d'une méthodologie de pose et de résolution de problème : assembler, organiser les éléments d'un sujet, identifier les relations, raisonner à partir de ces relations, décider en vue d'un but à atteindre.  <i>Il s'agit de maîtriser <b>une démarche</b> : induire, déduire, expérimenter, se documenter.</i></p>	<b>4. MAÎTRISE MÉTHODOLOGIQUE</b>
<p>Le contenu est relatif à <b>la maîtrise de procédés et d'outils d'étude et d'acquisition</b> : utiliser, manipuler des règles ou des ensembles de règles (algorithme), des principes, en vue d'un résultat à atteindre.  <i>Il s'agit de maîtriser <b>un savoir-faire</b>.</i></p>	<b>3. MAÎTRISE D'OUTILS</b>
<p>Le contenu est relatif à <b>l'acquisition de moyens d'expression et de communication</b> : définir, utiliser les termes composant la discipline.  <i>Il s'agit de maîtriser <b>un savoir</b>.</i></p>	<b>2. EXPRESSION</b>
<p>Le contenu est relatif à <b>l'appréhension d'une vue d'ensemble d'un sujet</b>; les réalités sont montrées sous certains aspects, de manière partielle ou globale.</p>	<b>1. INFORMATION</b>

Module N°08	Savoirs associés (Eléments de contenu)	Niveaux d'Acquisition			
		1	2	3	4
Exigences du métier et perspectives professionnelles 12 heures	<p><b>8.1 Déterminer les habiletés, les aptitudes et les connaissances nécessaires pour pratiquer le métier :</b></p> <p>8.1.1 Les habiletés ;</p> <p>8.1.2 Les aptitudes ;</p> <p>8.1.3 Les connaissances et savoirs faire</p> <p>8.1.4 Les avantages et les inconvénients</p>				
	<p><b>8.2 S'informer sur la nature et les exigences de l'emploi d'Agent de Restauration :</b></p> <p>8.2.1 Tâches et Opérations.</p>				
	<p><b>8.3 s'informer sur le projet de formation :</b></p> <p>8.3.1 Buts de la formation ;</p> <p>8.3.2 Perspectives d'évolution</p>				

Module N°9	Savoirs associés (Eléments de contenu)	Niveaux d'Acquisition			
		1	2	3	4
Réception des denrées alimentaires 30 heures	<b>9. 1 Utiliser le vocabulaire professionnel</b>  9.1.1 Terminologie professionnelle relative à la réception de la marchandise ;				
	<b>9.2 Identifier les documents simples liés aux commandes :</b>  9.2.1 Bons de commande, 9.2.2 Bon de livraison ; 9.2.3 Bon de Réception ; 9.2.4 Inventaire.				
	<b>9.3 Vérifier les quantités des produits commandés/ Reçus :</b>  9.3.1 Vérification de la quantité des produits livrés ; 9.3.2 Transmission des informations aux responsables ; 9. 3.3 Appareils de mesure ; 9.3.4 Techniques de conservation par le froid.				
	<b>9.3 Distinguer la qualité des produits, denrées commandés/ Livrés :</b>  9.3.1 Connaître le processus de réception des produits et denrées alimentaires : Qualité, détection des anomalies/ Signaler/éliminer des produits non converges.  9.3.2 Températures des produits livrés : Respect de la chaine de froid.				

Module N°10	Savoirs associés (Eléments de contenu)	Niveaux d'Acquisition			
		1	2	3	4
Travaux préliminaires au restaurant (60 heures)	<b>10.1 Planifier le travail</b> 10.1.1 Organisation du travail 10.1.2 Protocole et fréquence de nettoyage				
	<b>10.2 Préparer le mobilier et le matériel</b> 10.2.1 Position de la carcasse 10.2.2 Matériel nécessaire pour la mise en place ;				
	<b>10.3 Préparer le buffet</b> 10.3.1 Dressage de surfaces 10.3.2 Approvisionnement des consommables ; 10.3.3 Vérification des températures de conservation des produits du buffet.				
	<b>10.4 Ranger et vérifier la salle à manger</b> 10.4.1 Processus de la marche en avant ; 10.4.2 Optimisation des déplacements.				
	<b>10.5 Vérifier les ménages et les condiments</b> 10.5.1 Application des méthodes choisies par l'entreprise ; 10.5.2 Mise en valeur des produits.				
	<b>10.6 Vérifier et installer les desserts</b> 10.6.1 Attentes des clients ; 10.6.2 Température de service.				
	<b>10.7 Vérifier et installer les boissons</b> 10.7.1 Attentes des clients ; 10.7.2 Température de service.				
	<b>10.10 Vérifier et installer les matériels de table</b> 10.10.1 Netteté du matériel de mise en place de la table ; 10.10.2 Techniques de mise en place.				

Module N°11	Savoirs associés (Eléments de contenu)	Niveaux d'Acquisition			
		1	2	3	4
Travaux Préliminaires en cuisine 60 heures	<b>11.1 Mettre en place le poste de travail</b> 11.1.1 Mise en place du matériel en fonction des préparations à réaliser 11.1.2 Entretien et lavage du matériel (petit et grand) 11.1.3 Mise en place des marchandises				
	<b>11.2 Préparation préliminaires des denrées alimentaires :</b>  11.2.1 Lavage Epluchage taillage des légumes et fruits ; 11.2.2 Effectuer des pesés en fonction des recettes et directives ;				
	<b>11.3 Préparer des sauces de base et des fonds</b>  11.3.1 Réalisation de sauces froides : Mayonnaise, vinaigrette 11.3.2 Réalisation des sauces chaudes : sauce tomate et béchamel. 11.3.3 Réalisation des fonds de base : Blanc et brun.				
	<b>11.4 Préparer des pâtes de base</b>  11.4.1 Réalisation des pâtes sèches : pâte brisée, pâte sucrée. 11.4.2 Réalisation des pâtes crémees : Cup-cake, madeleines. 11.4.3 Préparation des petits fours : Cookies, tuiles, les diamants, meringue.				
	<b>11.5 Réalisation des crèmes de base</b>  11.5.1 Réalisation de la crème pâtissière ; 11.5.2 Réalisation de la crème renversée : Crème caramel 11.5.3 Réalisation de la crème chantilly				

Module N°12	Savoirs associés (Eléments de contenu)	Niveaux d'Acquisition			
		1	2	3	4
Communication et relationnel 30 heures	<b>12.1 Connaissance des outils et supports de communication interne :</b>  12.1.1 Identification des bons de restaurant.  12.1.2 Connaissance des différentes sortes de menus  12.1.3 Connaissance des supports de vente				
	<b>12.2 Approche client</b>  12.2.1 Communication verbale et non verbale  12.2.2 Accueil des clients  12.2.3 Prise de commande  12.2.4 Service des mets  12.2.5 Prise de congé				

# Troisième année

Le contenu est relatif à la maîtrise d'une méthodologie de pose et de résolution de problème : assembler, organiser les éléments d'un sujet, identifier les relations, raisonner à partir de ces relations, décider en vue d'un but à atteindre. <i>Il s'agit de maîtriser une démarche : induire, déduire, expérimenter, se documenter.</i>	<b>4. MAÎTRISE MÉTHODOLOGIQUE</b>
Le contenu est relatif à <b>la maîtrise de procédés et d'outils d'étude et d'acquisition</b> : utiliser, manipuler des règles ou des ensembles de règles (algorithme), des principes, en vue d'un résultat à atteindre. <i>Il s'agit de maîtriser un savoir-faire.</i>	<b>3. MAÎTRISE D'OUTILS</b>
Le contenu est relatif à <b>l'acquisition de moyens d'expression et de communication</b> : définir, utiliser les termes composant la discipline. <i>Il s'agit de maîtriser un savoir.</i>	<b>2. EXPRESSION</b>
Le contenu est relatif à <b>l'appréhension d'une vue d'ensemble d'un sujet</b> ; les réalités sont montrées sous certains aspects, de manière partielle ou globale.	<b>1. INFORMATION</b>

Module N°13	Savoirs associés (Eléments de contenu)	Niveaux d'Acquisition			
		1	2	3	4
<b>Communication professionnelle et savoir-vivre</b> 20 heures	13.1 Introduction générale sur le savoir-vivre (2h) 13.1.1 Définir le savoir-vivre 13.1.2 savoir saluer, accueillir, remercier 13.1.3 savoir présenter / se présenter, s'excuser etc.				
	13.2 Bonnes manières et comportements (6h) 13.2.1 Bonnes et mauvaises manières : - Dans la rue ; - En classe ; - En entreprise ; - Dans une conversation ; - A table - etc. 13.2.2 Comportements - Attitudes ; - Gestes ; - etc.				
	13.3 Etiquettes et communication (8h) 13.3.1 Etiquettes : - Respect de l'environnement - Soins vestimentaires et corporels - Courtoisie et prévenance ; 13.3.2 La communication interpersonnelle : - la communication ascendante - la communication descendante ; - La communication latérale				
	13.4 Le savoir-faire dans diverses situations (4h) 13.4.1 Etude de cas : - Assister, - Gérer, - Argumenter - Convaincre etc.				

Module N°14	Savoirs associés (Eléments de contenu)	Niveaux d'Acquisition			
		1	2	3	4
Initiation à la production culinaire 112 heures	<b>14.1 Connaissance de la marche en avant</b> 14.1.1 Définition 14.1.2 Circuits des produits souillés 14.1.3 Circuits des produits sains				
	<b>14.2 Utilisation de la fiche technique de production</b> 14.2.1 Définition 14.2.2 Unités de mesures 14.2.3 Rôle de la fiche technique				
	<b>14.3 Préparation des hors d'œuvre</b> 14.3.1 A base de légumes crus : Salade de tomate, Salade de crudités, Salade marocaine etc. 14.3.2 A base de légumes cuits : Taktouka, Macédoine de légumes etc. 14.3.3 A base d'œufs : Omelette roulée, œufs durs 14.3.4 A base de pâtes : quiche au fromage, crêpes farcies, pizzas 14.3.5 A base de féculents et pâtes alimentaires sèches: Coquillettes/ou lasagnes aux fruits de mer, salade mexicaine.				
	<b>14.4 Préparation des potages</b> 14.4.1 Potage passé à base de légumes frais : Parmentier 14.4.2 Potage passé à base de légumes secs : Saint Germain etc. 14.4.3 Crèmes : Dubarry, de Volaille 14.4.4 Soupes Marocaines : Chorba, Harira				

<b>Initiation à la production culinaire</b>	<b>14.5 Préparation des viandes</b>  14.5.1 Sauté en sauce : Estouffade de bœuf, Navarin  14.5.2 Rôti : Poulet au jus  14.5.3 Poisson : Farci, Pané  14.5.4 Tagines				
	<b>14.6 Préparation des garnitures</b>  14.6.1 A base de légumes  14.6.2 A base de pâtes et féculents  14.6.3 A base de fruits				
	<b>14.7 Préparation des desserts</b>  14.7.1 Salade de Fruits  14.7.2 Tartes  14.7.3 Mousses  14.7.4 Gâteaux Marocains				
	<b>14.8 Réalisation des menus simples</b>  14.8.1 Menus Marocains  14.8.2 Menus Internationaux  <b><u>N/B</u></b> les menus doivent être composés à partir des plats déjà réalisés				

Module N°15	Savoirs associés (Éléments de contenu)	Niveaux d'Acquisition			
		1	2	3	4
Initiation au service 116 heures	<b>15.1 Vérification et affichage des directives particulières 4H</b> 15.1.1 Informer par l'intermédiaire du briefing 15.1.2 S'entraîner sur les fonctions d'une brigade de restaurant				
	<b>15.2 La préparation du matériel 4H</b> 15.2.1 L'entretien du petit matériel (hebdomadaire et quotidien) 15.2.2 la préparation de la vaisselle, argenterie, verrerie, etc.				
	<b>15.3 La mise en place 28H</b> 15.3.1 La table du client 15.3.2 La console 15.3.3 Le guéridon et ou la table de service 15.3.4 La table chaude 15.3.5 Le port des assiettes 15.3.6 Manipulation de la pince 15.3.7 L'utilisation du liteau				
	<b>15.4 Accueil de la clientèle 12H</b> 15.4 .1 La procédure d'accueil à l'arrivé du client 15.4.2 Identification du type de la clientèle 15.4.3 Comportement adopté vis-à-vis de chaque type de client				

<b>Initiation au service</b>	<b>15.5 La prise de commande 20H</b>  15.5.1 Présentation des supports de vente 15.5.2 Prise de commande d'un apéritif 15.5.3 Prise de commande des mets 15.5.4 Prise de commande des boissons 15.5.5 L'annonce au passe				
	<b>15.6 Le service des mets et des boissons 32H</b>  15.6.1 Les règles générales de service 15.6.2 Les types de service 15.6.3 Les règles de préséance 15.6.4 Le débarrassage				
	<b>15.7 La prise de congés 08H</b>  15.7.1 La facturation 15.7.2 Départ du client.				
	<b>15.8 Inventaire 08H</b>  15.8.1 Inventaire physique du petit matériel 15.8.2 Méthodes de vérification du matériel du service.				

Module 16	Savoirs associés (Eléments de contenu)	Niveaux d'Acquisition			
		1	2	3	4
Techniques de recherche d'emploi 08 heures	<b>16-1 Rédiger un plan de recherche d'emploi et définir un projet professionnel :</b>  16-1-1 Le marché de l'emploi  16-1-2 Le plan de recherche				
	<b>16-2 Concevoir son Curriculum Vitae</b>  16-2-1 Réalisation du Fond du CV  16-2-2 Mise en forme du CV selon les usages en vigueur				
	<b>16-3 Rédiger une lettre de motivation</b>  16-3-1 l'utilité d'une lettre de motivation  16-3-2 Les contenus d'une lettre de motivation  16-3-3 Les outils de rédaction  16-3-4 Les qualités d'une lettre  16-3-4 Les erreurs à éviter.				
	<b>16-4 Passer une entrevue de recherche d'emploi</b>  16-4-1 La définition d'un entretien de recrutement  16-4-2 Les différentes phases de l'entretien  16-4-3 Les pièges à éviter  16-4-4 Les questions les plus fréquentes  16-4-5 Ce qu'il faut faire				
	<b>16-5 Effectuer une relance auprès des personnes ressources et des employeurs sollicités.</b>  15-6-1 Etablissement d'un fichier des employeurs sollicités				

# ORGANISATION PEDAGOGIQUE

## I. Considérations générales et modalités de calcul des volumes horaires

1. les enseignements dispensés dans les formations sont sous **statut scolaire** préparant au brevet professionnel ;
2. L'année scolaire organisée par une **décision ministérielle** est constituée de **34** semaines d'activités scolaires y compris **2 semaines** d'évaluation;
3. Durée du cycle: trois années scolaires correspondant au cycle de l'enseignement secondaire collégial ;
4. Les enseignements dispensés prennent en considération les exigences des deux possibilités ; **l'exercice direct d'un métier** ou la **poursuite des études**, aussi un équilibre des enseignements suivants doit être respecté :
  - En plus des enseignements généraux dispensés, des **enseignements et activités professionnels** liés à la spécialité du parcours collégial professionnel sont également assurés ; ces enseignements déclinés dans le document présent sous forme de « **contenus professionnels** », bénéficient d'une dotation horaire répartie comme suit :

*Première année : 4 Heures par semaine pendant 32 semaines (soit un global de 128 H) ;*

*Deuxième année : 6 Heures par semaine pendant 32 semaines (soit un global de 192 H) ;*

*Troisième année : 8 Heures par semaine pendant 32 semaines (soit un global de 256 H).*

## II. Orientations pédagogiques

Elles se veulent souples, cohérentes et facilement opérationnelles. L'élève est au centre du processus d'apprentissage. Il est acteur de sa propre formation et participe à la construction de son projet, qu'il s'agisse de reconstitution ou d'élaboration d'échanges, écrits ou oraux, ou de la résolution de problèmes de divers ordre à caractère théorique ou professionnels. De telles options visent à impliquer l'élève et à développer chez-lui confiance et autonomie.

Le cursus de formation s'organise en périodes scolaires pour atteindre les objectifs assignés à l'ensemble du cursus. Nous vous proposons ici quelques exemples de démarches et d'orientations afin que le formateur puisse, à partir du programme et du dispositif de formation mis en place, façonner et mener son activité pédagogique en tenant compte des contextes scolaires.

Il reste à préciser qu'il revient à l'enseignant d'adapter les dispositifs pédagogiques et les supports d'activités en classe, au niveau des élèves et aux contextes d'enseignement/ apprentissage. Il lui revient aussi d'adopter, chaque fois qu'il le juge nécessaire, les déroulements et /ou les démarches méthodologiques proposés ou de s'en inspirer pour la conception des activités pédagogiques.

La Stratégie pédagogique mise en œuvre, a pour but d'amener l'élève à se

représenter le contexte professionnel et pédagogique, à le faire projeter dans les futurs apprentissages, qu'il en situe l'importance, l'utilité et l'organisation. C'est une invitation à se prédisposer favorablement et à établir des relations avec sa propre expérience.

Pour cela, les démarches pédagogiques utilisées prennent en compte les difficultés rencontrées par chaque élève et s'appuient sur ses potentialités pour l'aider à construire et à réaliser son projet de formation. Elles suscitent chez l'élève un ensemble de comportements d'apprentissage déterminés :

- Il découvre et s'approprié des savoirs être et des savoirs faire.
- Applique, par le biais d'exercices ces connaissances et savoirs.
- Structure et régule ce qu'il apprend.

Les méthodes et démarches pédagogique préconisées se trouvent justifiées par les objectifs et les finalités de la formation, mais aussi par la nature des compétences et aptitudes que l'on cherche à développer chez l'élève.

Durant les phases d'apports, le formateur peut utiliser les différentes méthodes pédagogiques figurant au tableau ci-dessous :

Méthodes affirmatives	
Expositive	Expliquer ce qu'il faut savoir
Démonstrative	Montrer ce qu'il faut faire
Méthodes participatives	
Interrogative	Questionner pour faire découvrir (individuellement)
Expérimentale	Faire réaliser une expérience, une manipulation, un relevé, etc., dont la nature même est significative par rapport à la connaissance à transmettre
Méthode active	
Méthode active	Faire rechercher en groupe participatif et coopératif. La mémorisation est facilitée par l'échange, l'activité et la découverte personnelle.

Toutes ces considérations découlent du postulat suivant :

La connaissance n'est apprise et le formé n'atteint sa plénitude que s'il apprend par sa propre activité avec engagement personnel et motivation intrinsèque.

Les principales techniques pédagogiques utilisées peuvent être :

- L'exposé
- Les exercices
- Les témoignages
- La lecture
- L'étude de cas
- Le jeu de rôle
- Le film
- Les simulations
- Le jeu d'entreprise
- Le débat
- Les réunions
- La démonstration
- L'expérimentation
- L'enquête
- La conduite de projets
- Etc...**