

Règlement Epreuve Intégrée (EI) – CEFOR 2011/2012

1 Définition

L'épreuve intégrée (EI) correspond à l'épreuve finale clôturant une section en vue de l'obtention d'un certificat de qualification. L'étudiant doit démontrer lors de cette épreuve qu'il maîtrise, à un niveau satisfaisant, les compétences correspondant aux finalités de la section reprises ci-dessous (extrait du programme pédagogique de la section Restaurateur):

[... 5 - CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable :

- ◆ de proposer un projet personnel écrit **répondant aux consignes données** ;
lors de la défense orale du projet personnel
- ◆ de prendre des **initiatives** ;
- ◆ de se référer aux bonnes pratiques de la cuisine et de la salle pour justifier ses choix techniques ;
- ◆ de démontrer son souci de proposer des produits de qualité à la clientèle ;
- ◆ de communiquer **aisément sur ses pratiques (utilisation des termes techniques appropriés)** ;
- ◆ d'assurer un échange **minimal thématique dans une autre langue** ;
- ◆ de démontrer, à travers son argumentation, sa capacité à :
 - ◆ mener une réflexion technique et professionnelle ;
 - ◆ mobiliser **son sens organisationnel** ;
 - ◆ établir des relations entre des savoirs théoriques et pratiques ;
 - ◆ utiliser correctement un ensemble de documents de référence ;
 - ◆ prendre des décisions tenant compte de la législation régissant l'exercice de la profession.

lors de la réalisation de l'épreuve pratique (cuisine et salle),

- ◆ de réaliser **dans le respect des consignes données et de manière autonome**, les préparations demandées ayant des qualités organoleptiques satisfaisantes ;
- ◆ de prendre en charge la clientèle depuis son arrivée jusqu'à son départ.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- ◆ la précision et la clarté dans l'expression orale et écrite,
- ◆ l'harmonie du menu et l'originalité de la présentation,
- ◆ le **niveau de réflexion technique et économique** mise en œuvre :
 - ◆ approche réaliste des pratiques professionnelles,
 - ◆ prise en compte des problèmes de performance, de sécurité et d'hygiène,
 - ◆ prise en compte de l'évolution des technologies nouvelles dans la pratique du métier,
- ◆ le niveau des qualités organoleptiques des préparations culinaires réalisées,
- ◆ **l'habileté** dans le processus d'exécution en cuisine et en salle.

...]

L'EI est une épreuve globale qui comprend la production et la présentation d'un travail écrit et d'une réalisation pratique présentée devant un jury.

1.1 Composition du jury

Le jury élargi est composé :

- du Conseil des Études reprenant, au minimum, la Direction [Président] et chargés de cours de l'unité de formation EI,
- des chargés de cours de chacune des unités de formation déterminantes de la section (Cuisine Niveau 3 – Salle Niveau 2 – Initiation à la langue en situation UF2¹);
- de membres étrangers à l'établissement choisis en fonction de leurs compétences par rapport aux finalités de l'unité de formation;
- d'un secrétariat, s'il échet.

Pour délibérer valablement, 2/3 au moins des membres du jury doivent être présents.

Chaque membre du jury élargi a voix délibérative. Le secrétaire n'a que voix consultative.

En cas de parité de voix, la voix du Président du jury est prépondérante.

2 Inscription

La participation à l'épreuve intégrée nécessite :

- d'avoir réuni l'ensemble des attestations de réussite de toutes les unités de formation de la section concernée préalables à l'EI² :
 1. Attestations délivrées par un établissement de promotion sociale;
 2. Attestations de promotion sociale reconnaissant les capacités acquises.
- de s'être inscrit au secrétariat au moins 1 mois avant le début de l'épreuve (toutefois nous conseillons à l'étudiant de s'inscrire le plus rapidement possible à l'EI pour bénéficier de l'encadrement dans la réalisation des travaux).
Pour la session de juin, l'inscription doit être validée avant le 1^{er} février.
- d'avoir acquitté les droits afférents.

Remarques :

- la participation à une épreuve avancée (oral) ne donne aucun droit dans l'admission à l'EI.
- l'étudiant est soumis au présent règlement actualisé (thème) de l'année du passage effectif.

3 Absence à l'EI

3.1 Lors de la 1^{ère} session

Le Conseil des Études pourra :

- 1) Ajourner un élève qui ne s'est pas présenté à l'examen de première session dans les cas suivants :
 - Certificat médical, envoyé par recommandé, daté au plus tard du jour de l'épreuve justifiant de l'impossibilité pour l'étudiant de passer son épreuve;
 - Cas de force majeure : cette situation est laissée à l'appréciation du Conseil des Études qui motivera sa décision.
- 2) Refuser un étudiant qui ne se présente pas à l'EI et qui ne justifie pas son absence par un document probant.

3.2 Lors de la 2^{ème} session

Le Conseil des Études sera contraint à une décision de refus ou d'abandon (ne pas prévenir).

L'élève pourra se réinscrire à une autre organisation d'EI dans un délai de 3 ans.

A défaut, les unités déterminantes devront être à nouveau réalisées.

1 Anglais ou Néerlandais selon le certificat

2 Art 10 & 11 Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 20/07/1993 portant règlement général des études d'enseignement de promotion sociale de régime 1

4 Déroulement de l'EI

Le Conseil des Études demande la remise d'un travail écrit dans les délais précisés par celui-ci.

4.1 Travail écrit + défense : accompagnement et suivi

Des séances collectives et/ou individuelles d'accompagnement sont programmées par le Conseil des Études. Il est fortement recommandé à l'étudiant d'être présent à ces séances ou de justifier son absence conformément au ROI du Cefor.

A défaut, l'étudiant ne pourra valablement contester les décisions du Conseil des Études.

4.1.1 Consignes du travail écrit

Présentation du travail écrit

Dactylographié

Déposé dans les délais en 5 exemplaires avec pages attachées et numérotées

Bibliographie et table des matières (faisant référence aux n° de pages)

Attention à votre orthographe.

Attention à l'alignement de vos tableaux (les montants sont alignés à droite sans le signe €).

4.1.1.A Cuisine:

Vous êtes restaurateur et vous organisez un menu de fête des pères sur le thème : **Les Antilles**. Pour cela vous envoyez un mailling commercial à vos clients.

Liste des documents à destination du client :

1. Présentation du menu complet à 50 €
2. Proposition d'un forfait vin à 25 € (apéritif, 1 vin blanc, 1 vin rouge, 1 vin de dessert)

Liste des documents internes :

3. Implantation d'une cuisine et d'une salle de restaurant en tenant compte de la marche en avant (références internet s'il y en a une)
4. Fiche technique de fabrication avec calcul de perte et le prix de revient de chaque plat
5. Bon de commande marchandises
6. Mise en place chronologique minutée du travail.

<u>Le menu se composera comme suit</u>
Une assiette d'attente avec 3 dégustations froides/ chaudes
Une entrée chaude ou froide avec sauce émulsionnée chaude ou montée au beurre. Pas de crustacés, sauf en garniture.
Une grosse pièce chaude à base de viande rouge (bœuf, canard, agneau, pigeonneau), avec une sauce au choix, légumes et féculents.
Un fromage (chaud, froid ou plateau)
Un dessert au choix (peut être une assiette gourmande).

4.1.1.B Salle

1. Proposition d'un forfait vin (vins français uniquement).
2. Création d'une carte des vins (4 blancs, 4 rouges s'accordant avec le menu) et autres que ceux proposés dans le menu (vins français uniquement).
3. Accords mets vins sur fiche uniquement pour le forfait.
4. Descriptif de la décoration de table et du nappage
5. Disposition de la carcasse en fonction des réservations : 2X4, 1X3, 4X2, 1X5, 2X6
Attention : pensez aux portes : d'entrée, de cuisine et des toilettes,
de plus il se trouve dans votre salle 2 cheminées

4.1.2 Planning d'avancement du travail écrit

	Avancement et suivi des travaux	Cuisine	Salle
	Séance d'informations + règlement EI + grille évaluation	Lundi 14/11 à 18H30 Samedi 19/11 à 9H	
1	Présentation du travail	Lundi 23/01 Mardi 24/01	Lundi 23/01 Mardi 28/02
2	Proposition des menus, accords vins, boissons, décorations de table	Lundi 27/02 Mardi 28/02	
3	Calcul prix de revient des marchandises, économat		
4	Timing cuisine et salle, squelette de dressage		
	REMISE DU TRAVAIL ECRIT - Demander un accusé de réception	Pour le 23/03	
	Défense orale L'horaire de passage sera en dehors de votre horaire de cours !	Semaine du 14/04 au 27/04	

4.1.3 Délibération liée à la défense

L'absence de remise du travail écrit ou un dépôt hors délai clôture l'épreuve intégrée de l'étudiant par un ajournement (1ère session) ou un refus (2ème session). L'étudiant n'est pas admis aux autres épreuves de la session.

Tout manquement, même partiel, à l'EI conduit au minimum à l'ajournement. Le Conseil des Études peut, selon la gravité du ou des manquement(s), motiver un refus.

Les critères d'évaluation de l'EI sont annoncés par le Conseil des Études. Si une partie de l'épreuve a été jugée insuffisante, l'étudiant est alors délibéré soit par un ajournement soit par un refus et ne peut prétendre participer à la suite de l'épreuve.

Epreuve	Critères : en tenant compte des degrés de maîtrise
Langue	L'élève sera capable d'assurer un échange minimal thématique dans une autre langue ; - Participation active à l'échange (avoir un comportement actif et positif au niveau de la langue) - Utilisation d'un minimum de 20 mots de vocabulaire thématique (restauration) La non observation des consignes ci-dessus constitue une cause d'échec à l'EI.
Défense	L'élève sera capable de : <ul style="list-style-type: none"> ◆ de prendre des initiatives ; ◆ de se référer aux bonnes pratiques de la cuisine et de la salle pour justifier ses choix techniques ; ◆ de démontrer son souci de proposer des produits de qualité à la clientèle ; ◆ de communiquer aisément sur ses pratiques (utilisation des termes techniques appropriés) ; ◆ de démontrer, à travers son argumentation, sa capacité à : <ul style="list-style-type: none"> ◆ mener une réflexion technique et professionnelle ; ◆ mobiliser son sens organisationnel ; ◆ établir des relations entre des savoirs théoriques et pratiques ; ◆ utiliser correctement un ensemble de documents de référence ; ◆ prendre des décisions tenant compte de la législation régissant l'exercice de la profession.

4.2 Épreuve pratique en Salle

Salle	<p>L'étudiant doit être capable de prendre en charge la clientèle depuis son arrivée jusqu'à son départ</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'accueil de la clientèle avec courtoisie et politesse (dans la langue française) - L'habileté matérialisée par l'usage des techniques de salle - La tenue et la propreté <p>Toute impolitesse constatée ou application d'une mauvaise technique, tenue chiffonnée ou souillée constitue une cause d'échec à l'EI</p>
-------	--

Grille d'évaluation ³	0	1	2	3
- Service des boissons				
- Dressage de la table				
- Tenue vestimentaire				
- Contacts/échanges avec le client				

4.3 Épreuve pratique en cuisine

Cuisine	<p>L'étudiant doit être capable de réaliser dans le respect des consignes données et de manière autonome, les préparations demandées ayant des qualités organoleptiques satisfaisantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un suivi des matières premières avec une hygiène irréprochable et le respect des normes - Un travail de manière autonome dans le strict respect des consignes - La description technique de son travail <p>Un échec pourra notamment être notifié dans les cas suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Non respect des consignes (type de viande, sauces, ...) ; - Non respect des règles d'hygiène et de sécurité (calot, tenue, bijoux, ...);
---------	---

Grille d'évaluation ³	0	1	2	3
- Réalisation de la préparation choisie				
- Respect des règles de sécurité				
- Respect des règles d'hygiène				
- Respect des règles techniques				
- Tenue vestimentaire				
- Timing de réalisation				
- Respect des consignes				
- Présentation harmonieuse				
- Respect des cuissons				
- Cuisson des accompagnements				
- Chaleur				
- Sauce				
- Qualité organoleptique				
- Originalité				
- Gestion du stress				
- Remise en ordre				

3

0	niveau seuil non atteint	1	ne maîtrise que partiellement	2	maîtrise suffisamment	3	maîtrise avec aisance
---	--------------------------	---	-------------------------------	---	-----------------------	---	-----------------------

Remarque : un 0 dans l'un des 7 premiers points repris dans la grille "épreuve pratique" peut être éliminatoire.

5 Sanction de l'EI

Les délibérations du Jury sont secrètes. Les points sont annoncés aux étudiants ou publiés dans les 24 heures au tableau d'affichage de l'établissement. Aucun point n'est donné par téléphone ou mail à l'initiative de l'étudiant.

5.1 Réussite

L'étudiant qui a démontré la maîtrise à un niveau suffisant de l'ensemble des compétences terminales avec un **degré de réussite supérieur ou égal à 60 %**.

La réussite de l'EI permet à l'étudiant d'obtenir un certificat de qualification « Restaurateur ». Le pourcentage indiqué sur le certificat est calculé de la manière suivante⁴ :

- Épreuve Intégrée 33 %
- Cuisine – Niveau 3 42 %
- Salle – Niveau 2 18 %
- Initiation à la langue en situation UF2 7 %

Le certificat comporte également une des mentions suivantes⁵

Minimum	50 %	60 %	70 %	80 %	90 %
Mention	Fruit	Satisfaction	Distinction	Grande distinction	La plus grande distinction

5.2 Autres cas

En 1^{ère} session, un étudiant qui a échouerait tout en ayant respecté les formes de participation peut être ajourné et avoir une seconde chance.

Un étudiant peut être refusé pour non respect du présent règlement. L'étudiant ne sera pas admis en seconde session.

L'étudiant qui ne répond pas aux conditions (ensemble des attestations de réussite, ...) ou qui ne s'est pas présenté à l'EI **sans autre motif** est considéré comme ayant abandonné et perd le bénéfice d'une seconde session.

6 Contestations et recours (pour toute UF déterminante)

Un recours⁶ écrit mentionnant **les irrégularités précises** qui le motivent (sous peine d'irrecevabilité) sera envoyé par recommandé avec accusé de réception à l'attention du directeur.

Cette plainte doit être déposée au plus tard le 4^{ème} jour calendrier qui suit la promulgation des résultats. Ce délai débute au lendemain de l'affichage.

Après réception de la plainte le Conseil des Études se réunit à nouveau pour délibérer (revoir le cas). Le Directeur doit notifier par recommandé dans les 7 jours calendrier de la promulgation (hors congés scolaires) sa décision (motivation en cas de refus du recours interne).

En cas d'échec du recours interne : l'élève peut introduire un recours externe à l'Administration par un recommandé (dans les 7 jours calendrier de la notification du refus du recours interne) ainsi qu'une copie au Directeur. Le recours doit contenir la motivation du refus interne ou en cas d'absence la preuve de l'accusé de réception du recommandé du recours interne.

4 1/3 pour l'EI et les 2/3 pour les UF déterminantes en fonction de leur importance (Art. 24 RGE)

5 Art.24 RGE

6 Procédure prévue pour examiner si la décision n'a pas été faussée par une irrégularité au niveau de la forme.

