 **BALISES POUR QUALIFIER**

**SECTEUR 4 – HÔTELLERIE-ALIMENTATION**

**INTRODUCTION GENERALE**

1. **Rappel : Modalités d’organisation des épreuves de qualification en vue de l’obtention d’un Certificat de qualification en juin 2020**

S’assurer de la maîtrise minimale des acquis d’apprentissage par l’élève et de sa capacité à les mobiliser est une nécessité avant que celui-ci ne se lance dans la vie professionnelle.

Pour ce faire, l’organisation d’épreuves de qualification telles qu’initialement prévues dans le schéma de passation ou le dossier d’apprentissage CPU reste applicable. Cependant, vu les circonstances, **la décision du Jury de qualification se basera sur la maitrise des compétences et apprentissages essentiels (par exemple les gestes de sécurité), le « cœur » du métier.**

L’école choisit l’option 1 ou l’option 2 pour toutes ses options, ou selon l’option ou selon l’élève

1. Dans le cas où une épreuve avait été planifiée pendant la période de suspension des cours, ainsi qu’une épreuve supplémentaire d’ici la fin de l’année, l’élève ne présentera qu’une seule épreuve, qui couvrira l’ensemble des compétences essentielles qui n’ont pas encore été évaluées.
2. Dans le cas où les épreuves planifiées ne pourront être organisées, le Jury de qualification évaluera les compétences des élèves, et pour les OBG en régime CPU, les UAA requises, en observant d’autres éléments, par exemple les épreuves déjà organisées, les stages déjà réalisés, les autres éléments contenus dans le dossier d’apprentissage de l’élève, …
3. **Quelques réflexions préliminaires concernant l’évaluation et la certification**

* Tout membre d’un Jury de qualification se pose la question suivante : « Ce jeune maitrise-t-il suffisamment les compétences du profil du métier concerné pour être engagé par un employeur ? ».
  + - Hors CPU, une partie du schéma de passation a déjà été réalisée et la délibération du Jury n’impose pas la réussite de chaque épreuve.
    - En CPU, le Jury a déjà le droit, en temps normal, d’accorder le CQ à un élève qui n’aurait pas validé une UAA. D’un point de vue légal et administratif, il faudra cependant que les attestations de validation de toutes les UAA soient générées par ProEco (selon le modèle prévu par la loi) et jointes au passeport CPU de l’élève avec son CQ.
    - Pour les élèves de l’enseignement qualifiant pour lesquels le Conseil de classe et/ou le Jury de qualification ne serait pas en mesure d’attribuer le CQ fin juin en application des principes généraux exposés ci-dessus, leur dernière année d’études pourra être prolongée jusqu’au 1er décembre 2020 au plus tard.

Cette décision s’accompagnera de la mise en place d’un suivi et d’un enseignement spécifiques, adaptés et orientés sur les difficultés de l’élève uniquement pour les modules non acquis (remédiations). Au cours de cette période, dès que les conditions de certification seront réunies, le CQ et/ou le CESS pourront être délivrés, à l’initiative du Conseil de classe et/ou du Jury de qualification.

Cette dernière possibilité nous semble ne devoir être envisagée qu’**avec la plus grande prudence et en dernier recours**, pour des élèves présentant des lacunes importantes dans des compétences essentielles.

En effet, le report de la décision retardera inévitablement la suite de leur parcours (qu’il s’agisse de l’exercice d’un métier, de l’inscription dans une 7e ou dans l’enseignement supérieur). De plus, dans les circonstances actuelles, il n’est pas certain que la rentrée prochaine se fera dans des conditions normales. Enfin, il est toujours possible de compter sur des éléments extérieurs et la volonté de l’élève pour combler ses lacunes (remise à niveau pendant les vacances ou dans la première quinzaine de septembre, stage en entreprise pendant les vacances, complément de formation assuré par l’entreprise qui l’aura embauché).

1. **Quelques réflexions préliminaires concernant la notion d’apprentissages essentiels**

* Il y a des principes communs et des réalités différentes, selon les secteurs et selon les métiers.
* Beaucoup d’enseignants mettent un point d’honneur à parcourir l’intégralité du profil, et estiment dès lors que tout doit être vu et évalué jusqu’au dernier carat. Cette préoccupation, qui les honore, doit être relativisée en ces temps difficiles. Déjà en temps normal, il n’est ni nécessaire ni possible d’évaluer tout ce qui a été vu au cours. A fortiori en cas de force majeure, il faudra faire le deuil de certaines notions et de certaines évaluations. Quelques considérations pour aider à relativiser et à rassurer :

.

* Il y a des compétences moins importantes que d’autres.
* Certaines peuvent être acquises plus tard (stages pendant les vacances, chez l’employeur en début de contrat).
* La crise Covid-19 ayant frappé tout le système d’enseignement et de formation, tous les employeurs se trouveront face à une main d’œuvre arrivant sur le marché de l’emploi avec quelques lacunes de formation. Notamment (mais pas seulement) dans les secteurs où la pénurie est déjà une réalité, il faudra donc que les employeurs fassent eux aussi preuve d’inventivité et de bonne volonté.
* La connaissance des notions de sécurité spécifiques au métier doit rester incontournable.

1. **Quelques références utiles**

* [Circulaire 7560](http://www.enseignement.be/upload/circulaires/000000000003/FWB%20-%20Circulaire%207560%20(7813_20200430_203403).pdf) consacrée spécifiquement à l’évaluation et la certification dans l’enseignement qualifiant
* « [Evaluer, délibérer et certifier en juin 2020](http://webservices.segec.be/gestdoc/Topix/web/app.php/download/19300)», note de la FESeC
* Outil « Aide à la prise de décision » pour Conseil de classe et Jury de qualification (voir annexe)
* « Pour une délibération réussie (spéciale Covid-19) » (le lien sera prochainement communiqué)

**INTRODUCTION SPECIFIQUE**

Avant de proposer une épreuve certificative, il est incontournable de remettre le jeune dans des circonstances favorables en lui proposant des activités de remédiation en lien avec les attendus de l’épreuve et ses lacunes.   
  
Pour envisager un tel scénario, il faut donc prendre en compte toutes les activités et épreuves que l’élève a déjà passées et ce durant le troisième degré (5e et 6e pour les élèves de 6 e année et 5e, 6e et 7e pour les élèves de 7e année).   
  
Pour toutes les OBG qui se déroulent en atelier de cuisine, cuisine de collectivité ou boulangerie, il est bien sûr concevable de prévoir ces épreuves tout en respectant les mesures sanitaires. De nombreux reportages diffusés dans les journaux télévisés nous montrent l’organisation mise en place dans les cuisines.  
Par contre, en ce qui concerne les activités liées au service en salle, la problématique est bien différente puisqu’il y a contact avec les clients (ce qui est interdit par la distanciation sociale). Pourraient être concernées par cette problématique, les OBG « Restaurateur », « Hôtelier – Restaurateur », « Sommelier » et le métier de « Barman ».  
  
  
Pour illustrer les options mentionnées dans l’introduction générale, voici des scénarios possibles : postposer l’épreuve en septembre ou imposer une période de stage pendant les vacances à l’élève si et seulement si les restaurants ont l’autorisation de rouvrir. Dans cette perspective, ce stage ferait l’objet d’une évaluation à valeur certificative à la place d’une épreuve proposée en école et permettrait à l’élève d’être qualifié à la fin de son stage suite aux avis favorables des membres du Jury de qualification et du tuteur.  
L’accompagnement du responsable de stage doit être prévu et comme d’habitude, il faut informer le tuteur des attendus d’apprentissage à travailler avec le stagiaire.   
  
Si malgré tout, le stage n’est pas concluant, l’équipe éducative devra prévoir de la remédiation et une épreuve supplémentaire et éventuellement la possibilité de poursuivre des apprentissages jusqu’au mois de décembre comme le précise la circulaire 7560.

**LES « ESSENTIELS DES METIERS »**

Vous trouverez ci-après quelques **suggestions de compétences à privilégier (Mai - Juin 2020)** par options organisées actuellement dans notre réseau**. Elles sont dictées par le « cœur » des métiers.**  
La mise en place de ces propositions dépend avant tout des acquis de chaque élève en date de mars 2020. Il n’est donc pas possible de proposer telle ou telle technique. Celles-ci seront définies par l’équipe éducative.

|  |  |
| --- | --- |
| **Options** | **Suggestions** |
| Restaurateur et Hôtelier-Restaurateur « cuisine » | Réaliser un menu pour 4 personnes en mobilisant les techniques vues et maîtrisées en 5è et 6è. Etant donné que le service ne peut pas être réalisé, les préparations seront conditionnées et étiquetées selon la législation en vigueur. (températures, allergènes, …) |
| Restaurateur et Hôtelier-Restaurateur « salle » | Tant que la distanciation sociale est imposée, les compétences liées au service proprement-dit ne peuvent pas être évaluées.  Par contre, les réalisations de découpes, de flambage, de présentation d’un plateau de fromages et les accords « boissons- mets » peuvent être envisagées. |
| Cuisinier de collectivité | Assurer la réalisation de préparations destinées à la collectivité en respectant les normes d’hygiène (marche en avant, liaisons chaudes et froides, conservation et prise des températures. |
| Boulanger-Pâtissier | Assurer la réalisation d’une commande en boulangerie et pâtisserie en mobilisant les techniques vues et maîtrisées dans les activités en 5è et 6è |
| Sommelier | Proposer et défendre une carte de vins en fonction de la carte des mets de l’établissement. |
| Traiteur, organisateur de banquets et réception | Proposer et défendre une proposition de mets destinés à la réception d’un évènement.  -déterminer le coût de chaque mets (PR-PV) ; -estimer le nombre de personnel à prévoir en fonction des convives à servir ; -rédiger les différents bons de commande ; -élaborer une liste de matériel à prévoir. |
| Barman (CPU) | -Réaliser des boissons chaudes simples et complexes au bar (thé, café flambé, ….) -Réaliser des boissons froides simples et complexes au bar (service de la bière en fût, en bouteille, service d’un apéritif) Réaliser des cocktails (selon les techniques vues en atelier et en stages) |
| Chef de cuisine de collectivité | Etablir un dossier reprenant les rubriques suivantes pour la préparation d’une journée de travail habituelle :   **la gestion totale de la cuisine :** - les mets prévus - la répartition des commandes en fonction des gammes des produits - le coût de chaque préparation (PR et PV)  **la planification du travail des aides, des cuisiniers et autre personnel** - combien de membres de personnel par mets à réaliser  **le contrôle de la sécurité alimentaire :** - indiquer pour chaque mets les allergènes présents sur base des documents édités par l’AFSCA - indiquer pour chaque produit les températures de stockage. |
| Chocolatier - Confiseur - Glacier | Travailler principalement les fonctions des 3 métiers en fonction des acquis des élèves. Ces fonctions sont reprises dans le programme.  **Chocolatier :** Fonctions 1 ; 2 ;3 ;6 ;9 **Confiseur :** Fonctions 1 ;4 ;6 ;9 **Glacier :** Fonctions 1 ;5 ;6 ;9 |

Pour toutes questions supplémentaires, vous pouvez me contacter :  
[Christophe.corbesier@segec.be](mailto:Christophe.corbesier@segec.be) 0474/78.35.00

**ANNEXE**

**Outil « Aide à la prise de décision » pour Conseil de classe et Jury de délibération**

**Pour les options organisées selon les modalités de la CPU, les Dossiers d’apprentissage et Rapport de compétences sont les outils adéquats pour cette prise de décision**

**Nom de l’élève :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Objets de discussion** | **Constats** | **Décisions /Remarques** |
| **Epreuves de qualification**   * Les épreuves sont réussies * Une ou plusieurs épreuves n’ont pas été réussies * Une ou plusieurs épreuves n’ont pas été présentées * ... |  |  |
| **Stages en entreprise (obligatoires soumis à une base légale spécifique ou autres (RGE))**   * Les stages sont prestés entièrement * Les stages sont partiellement réalisés * Les stages n’ont pas été effectués * … |  |  |
| **Alternance : en conformité avec la circulaire 7560**   * Prestation des heures en entreprise * Prestation des périodes en école |  |  |
| **Autres éléments d’observation**   * Travail journalier * Evaluations formatives * Maitrise des apprentissages * Implication dans les apprentissages (motivation, présence/absence, …) * Participation au travail collaboratif (investissement dans sa classe et dans l’école) * PIA (enseignement spécialisé) * ... |  |  |
| **Communication à l’élève et aux parents/responsables légaux des modalités :**   * D’évaluation * De délibération * De certification * De remédiation * De conseils d’orientation * ... |  |  |

**Décision finale :**

**Quelques exemples en fonction du contexte d’enseignement :**

|  |  |
| --- | --- |
| AOA | * Le passage est autorisé dans l’année suivante sans remarque particulière * L’élève est autorisé à poursuivre sa formation dans l’année supérieure. Cependant les épreuves non validées devront faire l’objet de remédiation et d’évaluation * Le travail d’orientation se poursuivra à partir de septembre prochain (voir document 4e année CPU) * ... |
| AOB | * Le passage est possible, cependant le Conseil de classe émet une restriction sur la forme * Le passage est possible, cependant le Conseil de classe émet une restriction sur l’option * ... |
| AOC | * Le passage vers l’année supérieure n’est pas autorisé car le Conseil de classe estime que l’élève ne possède pas les acquis indispensables à la poursuite de son cursus * ... |
| ARéo | * L’élève recommence sa 4e dans une autre option (voir circulaire 7560) |
| C2D | * Elaboration du programme de soutien spécifique aux apprentissages (PSSA) |
| C3D | * Elaboration du programme d’apprentissages complémentaires individuel (PACI) |
| CQ | * L’élève a obtenu sa qualification * L’élève n’a pas obtenu sa qualification * ... |