

## Enseignement secondaire 3<sup>e</sup> degré technique et professionnelle.

### Cours de technologie cuisine :

3<sup>e</sup> ème degré professionnel : D/2002/7362/3136 – hôtellerie –restaurateur /hôtelière restauratrice.

3<sup>e</sup> ème degré technique de qualification : D/2000/7362/040.

Fonction : 0.1. Compétences et attitudes professionnelles à exercer au cours de technologie cuisine et art culinaire –cm.

N° D/1987/0279/077 secrétariat national de l'enseignement catholique /pédagogique- Bxl.

! Remplace les programmes suivants :

Hôtellerie réf : D/1983/0279/171 hôtellerie –restauration réf : D/1983/0279/231

### Définition :

La déontologie, c'est le comportement attendu dans l'exercice d'une profession ; autrement dit : l'éthique de cette profession.

### Pour rejoindre ce projet, une démarche en trois temps est proposée :

D'abord, la réflexion approchera le rôle de l'hôtelier dans la vie actuelle, en tenant compte : des rapports de la psychologie, de la sociologie, mais aussi des impératifs techniques et économiques qui marquent ce métier actuellement et ce afin d'en déterminer les principales valeurs.

Ensuite, on analysera les situations pratiques auxquelles le candidat sera confronté dans la profession.

On évitera une liste rébarbative d'obligations pour souligner les valeurs vécues qui étaient pressenties dans la première étape.

Enfin, on appréciera l'épanouissement de la personne humaine dans et au-delà de l'exercice de sa profession.

### Objectifs généraux :

- déterminer les valeurs d'un métier ;
- découvrir les chemins de ces valeurs ;
- apercevoir le projet d'épanouissement qu'un candidat hôtelier peut retirer de cette profession.

Objectifs spécifiques		Contenu de matières
	1. recherche des valeurs	
-découvrir des valeurs propres à la		-analyse des situations déjà vécues par les

Formation Ex : l'accueil ,la simplicité ,le sens du service , l'honnêteté , ... celles-ci permettent de pressentir les valeurs plus fondamentales :vrai , le beau , le bien , le bon , qui font l' <b>ÊTRE</b> de l'homme et donc son bonheur		élèves dont les critères sont : lieux, horaires, personnes, conditions de travail. -réagir à des dossiers qui concernent directement la profession.
	2. les chemins de réalisation de ces valeurs	
Réfléchir à la formation visée et à la formation reçue pour préciser les exigences d'une formation personnelle		<u>Exigences du candidat envers lui-même</u> -formation personnelle -conditions nouvelles -techniques -savoir-vivre Hygiène de vie
Exprimer ses attentes par rapport aux employés, co-équipiers ou patron d'une entreprise hôtelière		<u>Relations employeurs-employés</u> -règlement de travail -contrat d'emploi -compétence technique -relations de travail -conscience des responsabilités engagées
Mettre en valeur l'importance d'une relation heureuse et honnête entre l'hôtelier et ses fournisseurs.		<u>Rapports hôteliers – fournisseurs</u> -courtoisie -respect des contrats Souci de la qualité des produits.
Déterminer dans quelles conditions se déroulera la rencontre positive d'un hôtelier avec son client		-responsabilités légales et professionnelles.
Relever l'importance psychologique que comporte une erreur professionnelle et la réponse adaptée qu'il faut y apporter.		<u>-les réclamations</u> -aspects psychologiques -examen des suites favorables à y donner -examen des répercussions dont il faut tenir compte.
Percevoir les dangers que comporte la fraude		<u>-problème de fraudes</u> -exemples de manœuvres frauduleuses -moyen existants pour les freiner
Etre attentif au statut de la profession déterminé par arrêté royal		<u>-statut de la profession</u> -mise au courant des organes de défense, des conventions collectives, de la législation
	3. l'épanouissement	
Etre attentif à l'importance d'une vie active équilibrée en harmonie avec une vie affective épanouie		-poser des jalons à partir de témoignages et de textes

Bibliographie :

- -KLEIN A, la vision globale sur la déontologie de l'animateur socio-culturel Isalt, Bxl.
- -LIMBOS E, l'animateur socio-culturel édition Fleurus.
- -LAVELLE L, traité des valeurs, 2 tomes PUF, paris ,1955
- -LE SENNE R, obstacle et valeur, aubier, paris ,1946
- -BASILE J, les sept colonnes du futur la renaissance du livre, BXL, 1976
  - , comment gérer l'imprévisible in la revue des échanges, vol 3,n) 1, Québec, avril 1986 pp9
- -Documents de l'act, avenue de l'Yser, 19, Bxl
- -Documents du cpe, Stockstraat, 47 , Maastricht.
- -Horeca officiel, Bxl (revue).
- -(nieuw) Horeca –revue, Wielsbeke.
- -WATTIER M, cours de déontologie, ehv, Namur.
- -moniteur belge, Bxl.
- -RETEL J.O., les gens de l'hôtellerie, Paris ,1965.
- -PEUFAILLIT P, des hôtels et des hommes –psycho-sociologie de l'entreprise hôtelière et de restauration, Paris ,1965
- -GB-INNO-BM management développement, motiver les collaborateurs « training center.
- -BRILLAT-SAVARIN, physiologie du goût.
- -Le journalisme du tourisme (revue) Paris
- -...