

REPUBLIQUE DEMOCRATIQUE DU CONGO  
MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT PRIMAIRE,  
SECONDAIRE ET PROFESSIONNEL  
Direction des Programmes Scolaires  
et Matériel Didactique



# **PROGRAMME NATIONAL**

## **ENSEIGNEMENT SPECIALISE**

**CYCLE LONG**

**SECTION**

## **HOTELLERIE - RESTAURATION**

## **COURS GENERAUX ET SPECIAUX**

**COURS GENERAUX**

A. Cours communs avec les sections Industrie Alimentaire et Technique Nutritionnelle.

1. Education Civique et Politique : 3<sup>e</sup>, 4<sup>e</sup>, 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup>
2. Français : 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup>
3. Mathematique : 3<sup>e</sup>, 4<sup>e</sup>, 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup>
4. Physique : 3e , 4e , 5e et 6e
5. Anglais : 3e et 4e
6. Géographie : 3e et 4e
7. Histoire : 3e, 4e , 5e et 6e

B. Cours communs avec la section Hôtesse d'Accueil

1. Anglais : 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup>
2. Français : 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup>

C. Cours communs avec la Section Scientifique Option Bio-Chimie.

1. Chimie : 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup>, 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> Code 4058
2. Sociologie Africaine

D. Autres Cours

1. Langues Nationales : 3<sup>e</sup>, 4<sup>e</sup>
2. Psychologie : (voir programme de la section Pédagogique Générale).

**COURS SP2CIAUX****A. Cours communs avec la Section Nutrition**

1. Hygiène et Secourisme : 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup>
2. Nutrition Générale : 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup>
3. Diététique : 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup>
4. Technologie Alimentaire : 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup>

**B. Cours communs avec la section scientifique**

1. Microbiologie 5<sup>e</sup> (Scientifique : Classe de 4<sup>e</sup>)

**C. Cours communs avec la Section Agricole**

1. Biologie 3<sup>e</sup> Code 4083 (Sauf Système des Angiosperme)
2. Biologie 4<sup>e</sup> Code 4083 (Sauf croissance des Phanérogames)
3. Microbiologie 6<sup>e</sup> Code 4083

**D. Cours Spécifiques à la Section Hôtellerie – Restauration.**

1. Buanderie : 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup>
2. Œnologie et Boissons : 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup>
3. Horticulture : 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup>
4. Technologie Hôtelière et Economat : 4<sup>e</sup>, 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup>
5. Comptabilité Hôtelière : 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup>
6. Psychologie du client : 5<sup>e</sup>
7. Technologie de Restaurant : 3<sup>e</sup>, 4<sup>e</sup>, 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup>
8. Technologie de Cuisine : 3<sup>e</sup>, 4<sup>e</sup>, 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup>
9. Pratique Cuisine : 3<sup>e</sup>, 4<sup>e</sup>, 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup>
10. Pratique Salle : 3<sup>e</sup>, 4<sup>e</sup>, 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup>
11. Géographie Touristique : 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup>

## GRILLE HORAIRE

## 1. COURS GENERAUX

	3 <sup>e</sup>	4 <sup>e</sup>	5 <sup>e</sup>	6 <sup>e</sup>	TOTAL
Langues Nationales	1	1	-	-	2
Education Civique et Politique	1	1	1	1	4
Religion ou Morale	1	1	-	-	2
Français	5	5	2	2	14
Anglais	3	3	2	2	10
Histoire	1	1	1	1	4
Géographie	1	1	-	-	2
Mathématique	4	4	4	3	15
Physique	2	2	2	2	8
Chimie	2	2	2	2	8
Education Physique	1	1	1	-	3
Psychologie	-	-	1	-	1
Allemand (1	-	-	2	2	4
Sociologie	2	-	-	-	2
<b>TOTAL</b>	<b>24</b>	<b>22</b>	<b>18</b>	<b>15</b>	<b>80</b>

## 2. COURS SPECIAUX (Techniques et pratiques)

	3 <sup>e</sup>	4 <sup>e</sup>	5 <sup>e</sup>	6 <sup>e</sup>	TOTAL
Pratique langue Française	-	-	2	4	6
Pratique langue Anglaise	-	-	3	3	6
HYGIENE et Secourisme	1	1	-	-	2
Nutrition Générale	2	2	-	-	4
Diététique	-	-	3	3	6
Technologie Alimentaire	1	2	-	-	3
Biologie	2	2	-	-	4
Microbiologie	-	-	1	2	3
Buanderie	3	3	-	-	6
Œnologie et Boissons	-	-	1	1	2
Horticulture	-	-	1	1	2
Technologie Hôtelière et Economat	-	2	2	2	6
Comptabilité Hôtelière	-	-	1	1	2
Psychologie du client	-	-	-	1	1
Technologie de Restaurant	1	1	1	1	4
Technologie de Cuisine	1	1	1	1	4
Pratique Cuisine	2	2	3	2	9
Pratique salle	2	2	2	2	8
Géographie Touristique	-	-	1	1	2
<b>TOTAL</b>	<b>15</b>	<b>18</b>	<b>22</b>	<b>25</b>	<b>77</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>37</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>150</b>

## HOTELLERIE - RESTAURATION

### A. CONSIDERATIONS GENERALES

La République Démocratique du Congo, est un pays à vocation touristique.

Il dispose d'immenses ressources touristiques qui sont des restes renouvelables sur le plan tant économique, social, que professionnel. Nul n'ignore que le tourisme est un moyen générateur des recettes tant en devises qu'à monnaies locales, là où il est bien organisé et exploité. Aussi, l'infrastructure hôtelière, condition sine qua non du développement touristique, exige une main d'œuvre hautement qualifiée. C'est-à-dire titre que l'option hotellerie-restauration apportera à la jeunesse congolaise une formation solide et de qualité, et une préparation des professionnels de l'industrie touristique. Avec la théorie et la pratique, elle fera connaître à la jeunesse congolaise et le public congolais la valeur du tourisme, les exigences des Centres touristiques, l'importance et avantages sociaux, culturels et économiques que le tourisme apporte dans le pays. Cette option ouvrira de nombreux débouchés sur le marché de l'emploi congolais et permettra à l'hôtelier congolais d'avoir de nombreux contacts et éventuellement, il traitera les affaires avec les personnalités de tous les horizons de par le monde entier.

### B. LES TACHES

L'élève ainsi formé devra être capable de travailler et de gagner sa vie dans plusieurs domaines de l'industrie touristique tels que : l'hôtellerie les Centres de Conférences, les croisières fluviales et maritimes, les parcs de loisirs, les caterings, la restauration, etc.

L'élève finaliste pourra également exercer une profession libérale de son choix, notamment : gérer pour le compte de la famille un petit hôtel, un restaurant, une boulangerie, une pâtisserie, une confiserie, un service traiteur, etc.

Le finaliste de cette option pourra suivre sans difficultés les études supérieures en gestion des entreprises touristiques (Agence de voyage, Tourisme, Compagnie aérienne), en gestion hôtelière, en industrie l'accueil et d'accompagnement (Monitorat d'accueil, Protocole) et d'autres filières appropriées.

Avec la mondialisation et l'informatique dans la gestion des affaires, le Ministère de l'Education Nationale se propose d'intégrer dans cette option les techniques de gestion en informatique.

#### 1. De la formation du personnel

Les métiers liés à la restauration et l'hôtellerie comme tous les autres métiers se caractérisent par :

- la diversité des emplois qu'ils génèrent
- l'apport de nouveaux produits
- l'apport de nouvelles techniques
- le changement des modes de consommation impliquant une évolution de l'enseignement.

Tous les apprentissages partiels doivent aboutir à une compétence générale qui est celle de la maîtrise professionnelle. En conséquence, à travers les enseignements et les activités des 4 années, notre objectif global est le développement des **compétences variées** :

- 1) Compétences Techniques liées – à la fabrication, la production et au service des mets ou des repas,
  - à la connaissance technologique,
  - à la connaissance des bases nutritionnelles ;
- 2) Compétences génériques liées – à la relation et à la communication ;
  - à la pratique des langues ;
  - à la vie du Citoyen et aux règles de la vie en société.

Ainsi l'enseignement technique de l'option groupée Hôtellerie – Restauration s'articule autour des trois axes :

- a) **Axe pratique** : Les apprentissages sont développés dans les cours d'art culinaire et de salle, et à travers les activités d'insertion professionnelle.
- b) **Axe technologie** : les apprentissages théoriques, supports des apprentissages pratiques seront développés dans les cours suivants : Technologie hôtelière, Technologie Cuisine, Technologie de Restaurant, Nutrition ou Technologie des Aliments, Diététique etc....
- c) **Axe expression – communication** : Les apprentissages théoriques et pratiques visent, dans ce cas, à développer des compétences de communication dans des situations rencontrées lors de l'exercice du métier et au-delà, dans toutes celles de la vie quotidienne et professionnelle.

Ces trois axes doivent eux-mêmes se concevoir en étroite interaction et offrir aux professeurs la possibilité de circuler dans les différents contenus.

Les élèves inscrits dans l'Option Hôtellerie – Restaurant doivent savoir qu'ils doivent suivre la filière d'études qui manipule le concret et qui a un rapport étroit avec la pratique.

Ainsi les enseignements et apprentissages ne seront pas uniquement poursuivis pour eux-mêmes mais pour les compétences qu'ils permettent d'acquérir.

Les savoirs intégrés proviendront de la compénétration des savoirs – faire gestuels et des savoirs – faire cognitifs.

Le choix de la méthodologie sera laissé à l'enseignant ou à l'équipe d'enseignants d'une école, pourvu que les différentes étapes d'apprentissage soient motivées et les objectifs explicités régulièrement, conformément à la philosophie du programme.

Le professeur veillera donc à varier les méthodes d'enseignement selon l'objectif poursuivi. Il pourra mettre en œuvre pédagogie différenciée ou une pédagogie de projet, l'essentiel étant d'aboutir à une pédagogie adaptée et appropriée à la diversité des élèves.

Les cours généraux de cette option sont les mêmes que ceux de l'option nutrition. Cependant l'enseignement de la 3<sup>e</sup> ou la 4<sup>e</sup> langue internationale (Allemand, Espagnol, Portugais...) sera purement facultatif selon la disponibilité du professeur de ce cours.

Il est prévu un stage dans une institution hôtelière pendant au moins un mois, surtout en dernière année. Ce stage n'exclut pas la pratique professionnelle qui accompagne chaque cours technique.

### 3°) Le Cours enseignant

La formation complète de l'élève comprend les cours généraux et les cours spéciaux.

Les professeurs des cours généraux sont les mêmes que ceux des sections : Industries Alimentaires, Nutrition ou Scientifique ;

Les Programmes dispensés : voir option Nutrition et Industries Alimentaires.

### COURS D'HYGIENE

Au terme de l'apprentissage du cours d'hygiène, l'élève sera capable de :

1. Décrire et expliquer les procédés et les techniques à utiliser dans la prévention des maladies.
2. Connaître le rôle de la vaccination et les maladies à prévenir par celle-ci.
3. Pratiquer l'hygiène corporelle, vestimentaire et Alimentaire.
4. Prévenir les maladies courantes dans son milieu.
5. Identifier les maladies dues à l'eau, aux matières usées, aux aliments souillés.

### CONTENU DU PROGRAMME

3<sup>ème</sup> année : 1 heure par semaine.

<b>OBJECTIFS SPECIFIQUES</b>	<b>MATIERE</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Connaître et identifier l'agent pathogène de la chaîne épidémiologique.</li> <li>2. Identifier l'agent pathogène de la maladie</li> <li>3. Décrire le mode de transmission de la maladie</li> <li>4. Expliquer la lutte antibactérienne</li> <li>5. Décrire les techniques de désinfection et la désinsectisation</li> <li>6. Décrire et expliquer la seroprophylaxie ;</li> <li>7. Décrire et expliquer la chimie prophylaxie</li> <li>8. Citer les types de vaccins</li> <li>9. Nommer les maladies à prévenir par la vaccination.</li> <li>10. Lire et expliquer le calendrier vaccinal de l'année</li> <li>11. Expliquer l'action du vaccin dans l'organisme</li> <li>12. Expliquer l'importance de la vaccination</li> <li>13. Expliquer et pratiquer l'hygiène corporelle</li> <li>14. Citer quelques maladies de la peau</li> <li>15. Expliquer les principales mesures préventives</li> <li>16. Expliquer et pratiquer l'hygiène vestimentaire</li> <li>17. Distinguer les tissus et les vêtements.</li> <li>18. Décrire la culture Physique de l'hygiène corporelle</li> <li>19. Pratiquer l'assainissement du milieu.</li> <li>20. Evacuer les matières usées liquides</li> <li>21. Enterrer les excréta des êtres vivants, construire des latrines</li> <li>22. Nettoyer et aménager les matières usées               <ul style="list-style-type: none"> <li>- expliquer solide les technique d'entretien</li> <li>- nettoyer des points d'eau</li> </ul> </li> <li>23. Nettoyer les ordures ménagères</li> <li>24. Nettoyer les ordures ménagères</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La chaîne épidémiologique :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'agent pathogène.</li> </ul> </li> <li>2. Les maladies               <ul style="list-style-type: none"> <li>- agents pathogènes.</li> </ul> </li> <li>3. Mode de transmission</li> <li>4. Lutte anti – bactérienne de moyen et pratique la désinfection.</li> <li>5. La désinfection et désinsectisation techniques et précautions.</li> <li>6. La séroprophylaxie</li> <li>7. La chimie prophylaxie</li> <li>8. Sortes des vaccins.</li> <li>9. Maladies à prévenir par la vaccination : Tétanos, Tuberculose, rougeole, coqueluche, dysenterie, poliomyélite.</li> <li>10. Le calendrier vaccinal de janvier à décembre</li> <li>11. Action du vaccin :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prévention des maladies et immunisation des maladies citées ci haut</li> </ul> </li> <li>12. Importance de la vaccination</li> <li>13. L'hygiène corporelle</li> <li>14. Quelques maladies cutanées : Gale, teigne, Mycose etc...</li> <li>15. Quelques mesures préventives :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- pas de contact avec les personnes atteintes de ces maladies,</li> <li>- bain chaque jour de tout le corps avec le savon</li> </ul> </li> <li>16. L'hygiène vestimentaire</li> <li>17. Hygiène vestimentaires des vêtements et des tissus               <ul style="list-style-type: none"> <li>- port des vêtements propres et repassés</li> </ul> </li> <li>18. La culture physique de l'hygiène corporelle.</li> <li>19. L'assainissement du milieu :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Propreté</li> <li>- Nettoyage</li> </ul> </li> <li>20. Evacuation des matières usées liquides               <ul style="list-style-type: none"> <li>- faire écouler</li> <li>- fosse septique</li> <li>- puis perdu</li> </ul> </li> <li>21. Les excréta des êtres vivants               <ul style="list-style-type: none"> <li>- humain (utilisation des W.C., enterrer.)</li> <li>- animaux (décomposition en engrain) enterrer.</li> </ul> </li> <li>22. Traitement des matières usées solides</li> <li>23. Traitement des ordures ménagères.</li> <li>24. Traitement des ordures ménagères</li> </ol>

### 4<sup>ème</sup> année : 1 heure par semaine

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Expliquer et pratiquer l'hygiène alimentaire</li> <li>2. Décrire la chaîne épidémiologique</li> <li>3. Connaître et expliquer les maladies d'origine alimentaire</li> <li>4. Citer les principes généraux de l'hygiène alimentaire.</li> <li>5. Expliquer et pratiquer l'hygiène du manipulation</li> <li>6. Expliquer et pratiquer l'hygiène de la production</li> <li>7. Expliquer et pratiquer l'hygiène du traitement des aliments.</li> <li>8. Expliquer et pratiquer l'hygiène liée à la distribution.</li> <li>9. Expliquer et pratiquer l'hygiène liée à la consommation</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La pratique de l'hygiène Alimentaire.</li> <li>2. La chaîne épidémiologique.</li> <li>3. Les maladies d'origine alimentaire.</li> <li>4. Principes généraux de l'hygiène alimentaire.</li> <li>5. Pratiquer l'hygiène du manipulation.</li> <li>6. Pratiquer l'hygiène de la production,</li> <li>7. Pratiquer l'hygiène du traitement des aliments.</li> <li>8. Pratiquer l'hygiène liée à la distribution.</li> <li>9. Pratiquer l'hygiène liée à la consommation</li> </ol>
---	--

<ol style="list-style-type: none"><li>10. Expliquer et pratiquer l'hygiène dans les restaurants</li><li>11. Décrire et expliquer les risques microbiologiques des aliments</li><li>12. Identifier et expliquer les additifs alimentaires</li><li>13. Décrire le rôle d'un abattoir</li><li>14. Expliquer et pratiquer l'hygiène de la viande</li><li>15. Expliquer et pratiquer l'hygiène de la volaille et du gibier</li><li>16. Expliquer et pratiquer l'hygiène du poisson et du lait.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>10. L'hygiène des restaurants - Restaurant à trois étoiles, cinq étoiles etc..</li><li>11. Risques microbiologiques liés aux aliments</li><li>12. Les additifs alimentaires</li><li>13. Abattoir et abattage</li><li>14. L'hygiène de la viande</li><li>15. Hygiène de volaille et du gibier</li><li>16. Hygiène du poisson et du lait</li></ol>
---	--

### LES DIRECTIVES METHODOLOGIQUES

L'Enseignement de l'hygiène ne doit pas être livresque l'Enseignant s'appuyera sur les méthodes démonstratives et sur les travaux pratiques. Le professeur partira du vécu quotidien de l'élève pour expliquer la pratique de l'hygiène dans tous les aspects de la vie de l'homme, - il partira d'abord de l'hygiène corporelle qui constitue le comportement de base de l'être humain. L'homme doit être propre, ensuite il va s'étendre sur l'hygiène vestimentaire, l'hygiène alimentaire, afin l'hygiène qui se rapporte à la vie extérieure de l'homme notamment ; l'hygiène du manipulateur, à la production, au traitement des aliments, à la distribution, à la consommation, des restaurant etc....

La pratique de toutes les catégories d'hygiène se fera à l'aide des exemples concrets pratiquer dans la vie des élèves, le maître demandera à un groupe d'élève de développer à l'aide des exemples les précautions à prendre pour chaque catégorie d'hygiène.

Quant à l'assainissement des traitements des matières usées solides et des ordures ménagères chaque élève sera responsabilisé pour qu'il développe à partir de l'école et de la maison la pratique de différents techniques apprises en classe.

- La prévention des maladies se fera à partir de l'école et éventuellement à la maison.

La pratique de l'hygiène se pratique tout au long de la vie de l'individu

- Le Maître fera des visites guidées avec les élèves pour contrôler ensemble la manière dont se pratique l'hygiène à l'école, dans le milieu public et éventuellement dans certaines habitations environnantes de l'école.

### COURS DE NUTRITION GENERALE

Au terme de l'apprentissage du cours de Nutrition générale, l'élève sera capable de :

1. Connaître les différents groupes d'aliments et leur apport nutritif dans l'organisme humain.
2. Distinguer les caractéristiques des aliments énergétiques, constructeurs et protecteurs.
3. Identifier et décrire quelques aliments de son milieu.
4. Connaître et décrire l'alimentation d'une femme enceinte et d'un enfant de 0 à 6 ans.
5. Connaître et identifier les causes et les conséquences de la malnutrition, protéine – calorique.
6. Décrire et pratiquer la prévention et le traitement des maladies de son milieu ;
7. Identifier les maladies dues à la carence ou à l'excès des produits alimentaires notamment : la rachitisme, le scorbut, le béri.

#### Contenu du programme

**3<sup>ème</sup> année : 2 heures par semaine**

<u>Objectifs spécifiques</u>	<u>Matière</u>
1. Distinguer les différents groupes d'aliments. 2. Citer les groupes aliments de son milieu.	1. Les groupes d'aliments ; 2. La classification des aliments - de aliments énergétiques - aliments de construction - aliments protection.
3. Définir les glucides. 4. Donner les caractéristiques des glucides. 5. Décrire les sources des glucides 6. Expliquer les lipides 7. Distinguer les lipides et l'alcool. 8. Reconnaître les besoins en glucides 9. Définir les protéines 10. Identifier et décrire les protéines animales	3. Les glucides ; 17. Caractéristiques des glucides 18. Sources des glucides ; 19. Les lipides ; 20. Différence entre les lipides et l'alcool ; 21. Les besoins en glucides 22. Les protéines définition 23. Les protéines animales : - sortes - qualités - importance
11. Identifier et décrire les protéines végétales	24. Les protéines végétales - sortes - qualités - importance
12. Décrire les sels minéraux	25. Sels minéraux : - calcium - phosphore de fer
13. Reconnaître les besoins en protéines 14. Identifier et décrire les vitamines.	26. Les besoins en protéines 27. Les vitamines : - sortes - qualités - importance
15. Reconnaître les besoins en vitamines. 16. Expliquer les oligo-éléments	28. Les vitamines. ; 29. Les oligo-éléments : - sortes - qualités - importance
17. Reconnaître les besoins en eau.	30. L'eau : - sortes - qualités - importances
18. Etude de quelques aliments.	31. Quelques aliments : - viande - œufs

<p>19. Identifier, préparer et servir l'alimentation de la femme enceinte.</p> <p>20. Définir l'allaitement maternel</p> <p>21. Reconnaître l'importance de l'allaitement maternel</p> <p>22. Définir l'allaitement artificiel</p> <p>23. Donner les avantages de l'allaitement maternel</p> <p>24. Distinguer l'allaitement maternel et artificiel</p> <p>25. Expliquer le sevrage</p> <p>26. Décrire et expliquer l'alimentation de l'enfant de 0 à 6 ans</p> <p>27. Décrire et expliquer l'alimentation de l'enfant de plus de 6 ans</p> <p>28. Distinguer la nutrition de la croissance.</p> <p>29. Distinguer la nutrition et l'infection.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lait et ses dérivées</li> <li>- légumes</li> <li>- Soja, arachides, céréales.</li> </ul> <p>1) – Sortes</p> <p>2) – Qualités</p> <p>3) - Importances</p> <p>32. L'alimentation de la femme enceinte :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification</li> <li>- Préparation</li> <li>- Service</li> </ul> <p>33. L'allaitement maternel</p> <p>34. Importance de l'allaitement maternel</p> <p>35. L'allaitement artificiel</p> <p>36. Avantage de l'allaitement maternel</p> <p>37. Différence entre l'allaitement maternel et artificiel</p> <p>38. Le sevrage</p> <p>39. L'alimentation de l'enfant de 0 à 6 ans</p> <p>40. L'alimentation de l'enfant de plus de 6 ans</p> <p>41. La nutrition et la croissance</p> <p>42. La nutrition et l'infection.</p>
<b><u>4<sup>ème</sup> année : 2 heures par semaine</u></b>	
<p>1. Expliquer la malnutrition protéine-calorique</p> <p>2. Identifier les causes de la malnutrition protéine-calorique</p> <p>3. Décrire la classification et les formes cliniques.</p> <p>4. Nommer les maladies associées à la malnutrition protéine-calorique</p> <p>5. Décrire le mode de diagnostic des maladies associées</p> <p>6. Donner les modes de traitement des maladies associées</p> <p>7. Identifier les préventions des maladies associées.</p> <p>8. Définition de l'avitaminose</p> <p>9. Identifier les causes de l'avitaminose</p> <p>10. Décrire le traitement de l'avitaminose</p> <p>11. Prévenir l'avitaminose</p> <p>12. Définir le rachitisme</p> <p>13. Identifier les causes de la maladie rachitisme</p> <p>14. Décrire le traitement de rachitisme</p> <p>15. Prévenir le rachitisme</p> <p>16. Prévenir, identifier et traiter les maladies suivantes</p>	<p>1. La malnutrition protéine-calorique</p> <p>2. Les causes de malnutrition protéine-calorique</p> <p>3. Classification et formes cliniques</p> <p>4. Les maladies associées.</p> <p>5. Le diagnostic des maladies associées</p> <p>6. Les modes de traitement</p> <p>7. La prévention des maladies associées</p> <p>8. L'avitaminose</p> <p>9. Les causes de l'avitaminose</p> <p>10. Le traitement de l'avitaminose</p> <p>11. La prévention de l'avitaminose</p> <p>12. Définition de rachitisme</p> <p>13. Les causes clinique de la rachitisme</p> <p>14. Traitement de Rachitisme</p> <p>15. Prévention de rachitisme</p> <p>16. Prévention, identification et traitement des maladies suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le scorbut</li> <li>- Le béri-béri</li> <li>- L'ariboglavinoze</li> <li>- Goître endémique</li> <li>- La carie dentaire</li> </ul>

#### **DIRECTIVES METHODOLOGIQUES**

- Pour enseigner ce cours de nutrition générale un effort tout particulier devra être fait par le professeur en vue de se munir d'un matériel didactique en rapport avec chaque leçon prévue.
- Le professeur fera appel aux méthodes démonstratives : A ce niveau le professeur démontre, décrit, explique le savoir ou le savoir faire et ensuite les fait expérimenter par l'élève.
- Pour chaque leçon en rapport avec les différents types d'aliments les élèves sous la direction du professeur apporteront les échantillons des aliments du milieu. Exemples, viande, œufs, lait, légumes, soja, arachides, et quelques céréales. Ils examineront ensemble la valeur nutritif de chaque aliment.
- Quant aux différentes maladies, le maître examinera les signes cliniques, les modes de traitements, les précautions à prendre.
- La visite d'un malade peut à l'occasion servir de moyen la mieux indiqué pour illustrer davantage le sujet de la démonstration.
- A partir de la maison familiale le chapitre relatif à l'alimentation de l'enfant de 0 à 6 ans et à l'allaitement maternel et artificiel peuvent servir des observations faites directement par les élèves.

#### **COURS DE DIETETIQUE**

Au terme de l'apprentissage du cours de diététique l'élève sera capable de :

1. Maîtriser les propriétés d'une alimentation saine ou équilibrée.
2. Identifier et décrire les causes et les conséquences d'une alimentation pour en calories.
3. Connaître, préparer et servir les menus diététiques destinées aux personnes bien portantes et aux personnes malades.
4. Connaître et identifier les signes cliniques, la prévention et le traitement des certaines maladies de son milieu.
5. Préparer les régimes alimentaires des certaines maladies.

**CONTENU DU PROGRAMME**

<b>Objectifs spécifiques</b>	<b>MATIERE</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Définir l'alimentation.</li> <li>2. Expliquer et décrire une alimentation saine et équilibrée</li> <li>3. Expliquer les conséquences de l'alimentation dont la carence est responsable des maladies</li> <li>4. Citer les maladies d'origine alimentaires</li> <li>5. Définir la diététique</li> <li>6. Définir le but et l'objet de la diététique.</li>   <li>7. Expliquer la digestion des hydrates de carbone</li> <li>8. Expliquer la digestion des protéines</li> <li>9. Expliquer la digestion des graisses.</li> <li>10. Identifier et expliquer les facteurs hormonaux.</li> <li>11. Identifier et expliquer les facteurs nerveux</li> <li>12. Identifier et expliquer les facteurs psychiques</li> <li>13. Décrire la digestibilité des aliments</li> <li>14. Calculer la ration alimentaire</li> <li>15. Effectuer le mélange alimentaire.</li> <li>16. Calculer les besoins énergétiques</li> <li>17. Calculer les besoins en protéine.</li> <li>18. Expliquer la diète hydrique</li> <li>19. Donner les formules de la diète hydrique</li> <li>20. Résoudre les exercices de la diète hydrique</li> <li>21. Citer et indiquer les principes de la diète lactée.</li> <li>22. Reconnaître le régime lactoflavine</li> <li>23. Expliquer le régime lacto-végétarien et ovo-végétarien</li> <li>24. Expliquer le régime végétarisme</li> <li>25. Expliquer le régime crudivore</li> <li>26. Donner la pathogénie de la goutte</li> <li>27. Décrire les modes de traitement de la goutte.</li> <li>28. Donner la pathogénie et les signes cliniques de diabète</li> <li>29. Décrire les modes de traitement de la diabète</li> <li>30. Préparer les régimes préventif et curatif du diabétique</li> <li>31. Identifier, préparer et servir le régime des hypoglycémies fonctionnelles</li> <li>32. Prévenir et traiter l'hypoglycémie</li> <li>33. donner la pathogénie et les signes cliniques de l'obésité</li>   <li>34. Prévenir et traiter l'obésité</li> <li>35. Identifier et préparer le régime e, cas d'hypoprotéinémie</li> <li>36. Préparer et servir le régime du Kwashiorkor</li> <li>37. Expliquer l'anorexie mentale</li> <li>38. Expliquer la ptose digestive</li> <li>39. Expliquer et décrire la maigreur constitutionnelle.</li> <li>40. Expliquer la cachexie due à la famine.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Définition de l'alimentation.</li> <li>2. Les critères d'une alimentation saine et équilibrée.</li> <li>3. Les maladies dues à l'alimentation en carences des protéines ou vitamines.</li> <li>4. Les maladies d'origine alimentaires.</li> <li>5. Définition de la diététique</li> <li>6. Diététique <ul style="list-style-type: none"> <li>- Notion</li> <li>- Objet</li> <li>- But</li> </ul> </li> <li>7. La digestion des hydrates de carbone</li> <li>8. La digestion des protéines</li> <li>9. La digestion des graisses</li> <li>10. Les facteurs hormonaux</li> <li>11. Les facteurs nerveux</li> <li>12. Les facteurs psychiques</li> <li>13. La digestibilité des aliments</li> <li>14. Calcul de la ration alimentaire</li> <li>15. Le mélange alimentaire</li> <li>16. Le calcul des besoins énergétiques</li> <li>17. Le calcul des besoins en protéine</li> <li>18. La diète hydrique</li> <li>19. Les formules de la diète hydrique</li> <li>20. Exercices de la diète hydrique</li> <li>21. Principes de la diète lactée</li> <li>22. Le régime lacte-farineux</li> <li>23. Le régime lacto-végétarien et ovo-végétarien</li> <li>24. Le régime végétarisme</li> <li>25. Le régime crudivore</li> <li>26. La pathogénie de la goutte.</li> <li>27. Le traitement de la goutte.</li> <li>28. Le diabète : pathogénie et signes cliniques.</li> <li>29. Traitement de la diabète.</li> <li>30. Préparer et servir les régimes préventif et curatif du diabétique.</li> <li>31. Le régime des hypoglycémies.</li>   <li>32. Prévention et traitement d'hypoglycémie.</li> <li>33. L'Obésité : - pathogénie - signes cliniques.</li> <li>34. Prévention et traitement de l'obésité.</li> <li>35. Le régime en cas d'hypoprotéinémie.</li> <li>36. Le régime du Kwashiorkor.</li> <li>37. L'anorexie mentale (refus de s'alimenter).</li> <li>38. La ptose digestive</li> <li>39. La maigreur constitutionnelle.</li> <li>40. La cachexie due à la famine.</li> </ol>
<b>6<sup>ème</sup> année 3 heures par</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Préparer et servir le régime de la néphrite aiguë et chronique.</li> <li>2. Préparer et servir le régime de KEMPNER</li> <li>3. IDENTIFIER l'alimentation dans l'hémodialyse.</li> <li>4. Préparer et servir le régime de la néphrose et la lithiase</li>   <li>5. Expliquer les conseils d'hygiène dans la cardiopathie non décomposées.</li> <li>6. Préparer et servir le régime de la cardiopathie décomposée</li> <li>7. Expliquer l'athéromatose</li> <li>8. Décrire le cholestérol.</li> <li>9. Donner l'importance et la qualité des lipides</li> <li>10. Reconnaître le rôle du sucre et de l'hyperinsulisme.</li> <li>11. Expliquer les hyperhypoprotéinémies.</li> <li>12. Donner les facteurs qui influencent l'athéromatose</li> <li>13. Expliquer l'insuffisance respiratoire</li> <li>14. Décrire le traitement par la diététique.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Régime de malade de l'inflammatoire du rein (néphrite aiguë et chronique).</li> <li>2. Le régime de KEMPNER.</li> <li>3. L'alimentation dans l'hémodialyse.</li> <li>4. Régime de la néphrose et la lithiase (affection dégénérative du rein et présence de calculs dans les voies excrétrices d'une glande).</li> <li>5. La cardiopathie non décomposée : conseils d'hygiène.</li>   <li>6. Le régime de la cardiopathie décomposée.</li> <li>7. L'athéromatose.</li> <li>8. Le cholestérol.</li> <li>9. Le cholestérol : Importance. Qualité des lipides.</li> <li>10. Le rôle du sucre et de l'hyperinsulisme</li> <li>11. Les hyperhypoprotéinémies.</li> <li>12. Les facteurs de l'athéromatose.</li> <li>13. L'insuffisance respiratoire.</li> <li>14. Traitement diététique</li> </ol>

<p>15. Connaître le régime d'épargne du tube digestif.</p> <p>16. Préparer et servir le régime des affections oesophagiennes.</p> <p>17. Préparer et servir la diététique des gastrites aiguës et chroniques.</p> <p>18. Expliquer l'orchlorhydrie</p> <p>19. Préparer et servir le régime de l'ulcère gastrique et duodénal.</p> <p>20. Préparer et servir le régime de gastrectomisé</p> <p>21. Expliquer l'ulcère peptique</p> <p>22. Préparer, identifier et servir la diététique des maladies hépatiques.</p> <p>23. Identifier, préparer et servir le régime alimentaire de cirrhose</p> <p>24. Identifier et expliquer les affections des voies biliaires</p> <p>25. Préparer, identifier et servir le régime de la cholécystite digestive.</p> <p>26. Préparer, identifier et servir le régime de la cholécystite lithiasique chronique.</p> <p>27. Préparer, identifier et servir le régime de l'ictère par obstruction.</p> <p>28. Préparer, identifier et servir le régime de cholécystectomisé</p> <p>29. Expliquer et décrire l'insuffisance pancréatique.</p> <p>30. Préparer, identifier et servir le régime de l'entérite aiguë</p> <p>31. Préparer, identifier et servir le régime de la diarrhée (aiguë, chronique).</p> <p>32. Préparer, identifier et servir le régime de la diarrhée par insuffisance digestive.</p> <p>33. Préparer, identifier et servir le régime d'un malade constipé</p> <p>34. Distinguer la diététique et la chirurgie.</p>	<p>15. Le régime d'épargne du tube digestif.</p> <p>16. Le régime des affections oesophagiennes.</p> <p>17. La diététique des gastrites aiguës et chroniques.</p> <p>18. L'orchlorhydrie.</p> <p>19. Le régime de l'ulcère gastrique et duodénal.</p> <p>20. Le régime de gastrectomisé</p> <p>21. L'ulcère peptique</p> <p>22. Les maladies hépatiques</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sortes</li> <li>- Régime alimentaire</li> </ul> <p>23. La cirrhose : régime.</p> <p>24. Les affections des voies biliaires.</p> <p>25. La cholécystite</p> <p>26. La cholécystite lithiasique chronique : Régime alimentaire.</p> <p>27. L'ictère par obstruction : Régime alimentaire.</p> <p>28. Le régime de cholécystectomisé</p> <p>29. L'insuffisance pancréatique.</p> <p>30. L'entérite aiguë : régime alimentaire.</p> <p>31. Type de diarrhée : Régime alimentaire.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aiguë</li> <li>- chronique</li> </ul> <p>32. Diarrhée par insuffisance digestive : Régime alimentaire</p> <p>33. Constipation : Régime alimentaire.</p> <p>34. La diététique et la chirurgie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rapport</li> <li>- différence</li> <li>- notions.</li> </ul>
---	--

### **DIRECTIVES METHODOLOGIQUES**

La diététique est un cours qui a pour objet l'étude des régimes alimentaires des personnes bien portantes et des personnes malades. Dans la partie théorique le professeur fera connaître à ces élèves les signes cliniques d'une personne malade, les catégories des maladies de son milieu et celles apprises à l'école. La visite d'une institution médicale hospitalière n'est pas exclue, aussi la visite des malades à l'occasion servira matériel didactique.

La connaissance des maladies à l'aide des images (Photo, diapositives etc..) est vivement recommandée et parfois nécessaire. Quant à la préparation des régimes alimentaires pour chaque type de maladie, le professeur devra impliquer directement les élèves dans la recherche et identification des produits alimentaires locaux ou importés qui composent les repas.

La ration alimentaire se fera dans la salle de classe à l'aide de formules indiquées notamment ; les produits alimentaires, la quantité et qualité proportionnelle (sol naturel, sol artificiel), le calcul de mélange, le degré de la chaleur, les minutes de la durée de la cuisson, etc... Ces opérations doivent se faire concrètement ensemble avec les élèves.

Les méthodes démonstratives seront régulièrement utilisées pour l'enseignement de la diététique. On insistera trop au respect des conditions de l'hygiène dans toutes les étapes de la préparation des repas (Régime alimentaire).

Les régimes alimentaires des personnes bien portantes tiendront compte des besoins énergétiques exigés pour l'organisme humain. (Bébé, enfant, adulte, vieillard).

**COURS DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE.**

Au terme de l'apprentissage du cours de Technologie Alimentaire, l'élève sera capable de :

1. Connaître les techniques de fabrication, de composition, de conservation et de commercialisation des produits alimentaires de son milieu.
2. Décrire les propriétés physiologiques des aliments.
3. Connaître les étapes de fabrications des boissons alcooliques, distillées et les liqueurs.

**Contenu du Programme**

**3<sup>ème</sup> année : 1 heure par semaine**

<b><u>Objectifs Spécifiques</u></b>	<b><u>Matières</u></b>
<p><u>1. Eau de boisson</u> 1. Expliquer quelques techniques de traitement.</p> <p>2. Décrire les méthodes de conservation de l'eau.</p> <p>3. Citer les qualités de l'eau potable.</p> <p>4. Citer le mode de traitement ménager des eaux.</p> <p>5. Définir le café</p> <p>6. Citer les propriétés physiologiques du café</p> <p>7. Décrire et présenter le café</p> <p>8. Expliquer la conservation et la commercialisation du café</p> <p>9. Définir le thé</p> <p>10. Expliquer la présentation, la conservation et la commercialisation du thé.</p> <p>11. Expliquer l'importance du sel de cuisine</p> <p>12. Décrire la fabrication, la conservation et commercialisation du sels de cuisine. - utiliser le sels de cuisine</p> <p>13. Expliquer les condiments aromatiques</p> <p>14. Expliquer les condiments acides.</p> <p>15. Distinguer les sortes des condiments acides.</p> <p>16. Définir le sucre.</p> <p>17. Expliquer la composition du sucre.</p> <p>18. Expliquer l'importance du sucre</p> <p>19. Définir le miel.</p> <p>20. Expliquer la composition du miel.</p> <p>21. Définir le cacao</p> <p>22. Expliquer la composition de cacao.</p> <p>23. Décrire la fabrication de chocolat.</p> <p>24. Expliquer la conservation des légumes.</p> <p>25. Expliquer la conservation des fruits.</p>	<p><u>1. Eau de boisson</u> 1. Quelque traitement de l'eau à boire : filtration, décantation, ébullition.</p> <p>2. La conservation de l'eau - Matériel de conservation - Filtre, frigo</p> <p>3. Qualités d'une eau potable : claire, inodore, insipide, non contaminée par les microbes incolore.</p> <p>4. Traitement ménager des eaux</p> <p>5. Définition du café</p> <p>6. Les propriétés physiologiques du café.</p> <p>7. Description du café</p> <p>8. Conservation et commercialisation du café</p> <p>9. Définition du thé</p> <p>10. Présentation, conservation et commercialisation du thé.</p> <p>11. L'importance du sels de cuisine.</p> <p>12. Le sel de cuisine : - présentation - conservation - commercialisation - utilisation des sels de cuisine.</p> <p>13. Les condiments aromatiques - fabrication, présentation, - conservation.</p> <p>14. Condiments acides.</p> <p>15. Sortes des condiments acides : - aouïter - aigre</p> <p>16. Définition du sucre.</p> <p>17. Le sucre : - Fabrication, composition - Conservation - Consommation - Commercialisation.</p> <p>18. Importance du sucre.</p> <p>19. Définition du miel.</p> <p>20. Le miel : - fabrication, composition - conservation - consommation - commercialisation.</p> <p>21. Description de cacao.</p> <p>22. Le cacao : - fabrication, composition, - conservation - consommation, - commercialisation</p> <p>23. Le chocolat : - fabrication - conservation, consommation - commercialisation.</p> <p>24. Les légumes : - la conservation - la consommation.</p> <p>25. Les fruits : - conservation - consommation.</p>

<p>26. Citer les variétés de lait. 27. Décrire la conservation et la commercialisation de lait. 28. Donner les valeurs nutritifs du lait.</p> <p>29. Expliquer et décrire le fromage 30. Citer les sortes de fromage 31. Indiquer le mode de présentation et de conservation de fromage. 32. Connaître les huiles et les graisses comestibles 33. Définir les qualités des bonnes huiles et graisse 34. Décrire et expliquer la fabrication de la crème. 35. Donner les valeurs nutritifs de la crème. 36. Connaître le beurre et la margarine. 37. Citer les catégories des viandes 38. Décrire les techniques de conservations. 39. Expliquer la préparation de la charcuterie. 40. Expliquer l'élevage de la basse-cour. 41. Pratiquer l'élevage de la volaille. 42. Citer les oiseaux de la basse-cour 43. Connaître les catégories de viande du gibier. 44. Définir la pomme de terre</p>	<p>26. Les variétés du lait. 27. La conservation et la commercialisation du lait. 28. Composition du lait : - vitamines - protéine 29. Le fromage 30. Variété de fromage 31. Présentation et conservation de framage. 32. Les huiles et les graisses 33. Les qualités des huiles et graisse. 34. Fabrication de la crème. 35. Les qualités de la crème. 36. Le beurre et la margarine. 37. La catégorisation des viandes. 38. La conservation de la viande. 39. Préparation de la charcuterie. 40. Elevage des volailles. 41. L'élevage de la volaille. 42. Les oiseaux de la basse-cour. 43. Les catégories de viandes de gibier. 44. Définition de la pomme de terre : - ses origines - sa culture - sa composition - sa conservation.</p>
<b>4<sup>ème</sup> année : 2 heures par semaine.</b>	
<p>1. Définir les céréales</p> <p>2. Citer les Milieu.</p> <p>3. Fabriquer les semoules</p> <p>4. Fabriquer les flacons d'avoine</p> <p>5. Fabriquer de l'amidon (nature de glucidique)</p> <p>6. Citer les qualités de l'amidon</p> <p>7. Décrire la fabrication et la conservation des Farines</p> <p>8. Citer les sortes des farines.</p> <p>9. Décrire les pâtes alimentaires</p> <p>10. La fabrication du pain</p> <p>11. Décrire les qualités du pain</p> <p>12. Conserver les pains</p> <p>13. Expliquer les qualités nutritifs du pain</p> <p>14. Décrire et expliquer la fabrication du lait.</p> <p>15. Conserver la viande de gibier</p> <p>16. Expliquer et décrire la capture des poissons</p> <p>17. Conserver les poissons</p> <p>18. Expliquer la capture des mollusques et les crustacés.</p> <p>19. Connaître les techniques de conservation des mollusques et les crustacés.</p> <p>20. Connaître les techniques de préparation des boissons alcooliques.</p> <p>21. Décrire et expliquer les boissons fermentées à la bière.</p> <p>22. Citer les sortes de vins.</p> <p>23. Conserver les vins</p> <p>24. Connaître les boissons distillées et les liqueurs</p>	<p>1. Culture céréalière - culture à production des graines.</p> <p>2. Culture céréalière : - le riz - le millet - le maïs - le blé</p> <p>3. Fabrication de semoule</p> <p>4. Les flacons d'avoine : - Conservation d'avoine - Pication d'avoine - Des volailles.</p> <p>5. Amidon : - fabrication - conservation - rôle.</p> <p>6. Qualité de l'amidon.</p> <p>7. Fabrication et conservation des Farines.</p> <p>8. Sortes des farines : - Maïs - Manioc - Forment</p> <p>9. Les pâtes alimentaires : - catégories de pâtes.</p> <p>10. Planification.</p> <p>11. Les qualités du pain.</p> <p>12. Conservation de pain : - conditions.</p> <p>13. Qualités nutritifs du pain.</p> <p>14. La fabrication du lait.</p> <p>15. Conservation de la viande de gibier.</p> <p>16. La pêche des poissons.</p> <p>17. Conservation des poissons.</p> <p>18. La capture des mollusque et les crustacés.</p> <p>19. La conservation des mollusques et les crustacés.</p> <p>20. Préparation des boissons alcooliques.</p> <p>21. Les boissons fermentées à la bière.</p> <p>22. Types de vins.</p> <p>23. La conservation des vins.</p> <p>24. Boissons distillées et les liqueurs.</p>

### **DIRECTIVES METHODOLOGIQUES**

A ce niveau de formation on doit éviter un enseignement essentiellement livresque, les leçons théoriques seront appuyées des démonstrations et des travaux pratiques.

L'enseignement de technologie Alimentaire visera plus à développer l'esprit d'observation, à éveiller le besoin d'explications, la recherche des étapes de fabrication et de conservation des produits alimentaires.

- A partir des produits du milieu local, l'enseignant va démontré les conditions de production de certains produits exemples : le thé, le café, le cacao, la conservation et la commercialisation. (la vente, achat etc..).
- S'agissant de la conservation des produits alimentaires les professeurs visitera avec les élèves les chambres froides, les congélateurs et les frigos au niveau de la famille, ou matériel peuvent constituer le matériel didactique le mieux indiqués pour la démonstration de ces notions.
- Le professeur pourra aussi se servir des techniques utilisées pour la fabrication de la charcuterie, des boissons distillées en visitant les entreprises de son milieu local. Exemples : Bracongo la fabrication artisanale de l'alcool indigène.
- Quant à la conservation des gibiers et poissons le professeur parlera des techniques les artisanales le plus utilisé, dans notre pays. (5sechahes des poissons, fumés et salés – viandes boucanés, boîtes de conserves etc....)

## COURS DE BIOLOGIE

Au terme de l'apprentissage du cours de microbiologie, l'élève sera capable de :

1. Connaître et expliquer les origines, la classification des micro-organismes.
2. Décrire le monde des micro-organismes dans la vie des êtres vivants.
3. Sensibiliser la communauté sur les dangers des micro-organismes.
4. Sensibiliser la communauté sur l'importance de la pratique des règles d'hygiène humaine et animal.
5. Citer quelques maladies infectieuses de son milieu.
6. Décrire et expliquer l'influence des agents physiques qui développent les micro-organismes.

### Contenu du Programme

#### 5<sup>ème</sup> année : 1 heure par semaine

<u>Objectifs Spécifiques</u>	<u>Matières</u>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Définir les micro-organismes</li> <li>2. Citer les micro-organismes de son milieu</li> <li>3. Observer et connaître les micro-organismes suivants : bacille subtil amibe, paramécie</li> <li>4. Distinguer les micro-organismes animaux et végétaux.</li> <li>5. Connaître et expliquer les micro-organismes suivants : Champignons, bactéries virus.</li> <li>6. Décrire les étapes de l'évolution biologiques des micro-organismes.</li> <li>7. Expliquer la nutrition</li> <li>8. Expliquer la respiration</li> <li>9. Expliquer la Fermentation</li> <li>10. Expliquer la reproduction</li> <li>11. Connaître l'infection et la dépense antimicrobienne.</li> <li>12. Définir et expliquer la théorie de Pasteur.</li> <li>13. Définir la génération spontanée</li> <li>14. Décrire et expliquer l'infection des plaies</li> <li>15. Définir l'asepsie.</li> <li>16. Définir l'antisepsie</li> <li>17. Citer les maladies infectieuses de son milieu</li> <li>18. Expliquer la lutte contre ces maladies.</li> <li>19. Citer les principales causes de ces maladies.</li> <li>20. Citer les maladies contagieuses de son milieu.</li> <li>21. Citer les moyens de lutte contre ces maladies contagieuses.</li> <li>22. Citer les maladies à prévenir par la vaccination.</li> <li>23. Définir les sérums</li> <li>24. Identifier les maladies suivantes Variole, Diphtérie, Tuberculose, Poliomyélite, lèpre.</li> <li>25. Citer e expliquer les maladies vénériennes.</li> <li>26. Citer les moyens de lutte contre ces maladies.</li> <li>27. Citer les maladies transmises par les animaux.</li> <li>28. Citer les moyens de lutte contre ces maladies</li> <li>29. Citer les maladies d'origine alimentaire</li> <li>30. Expliquer les moyens de lutte contre ces maladies.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Définition des micro-organismes</li> <li>2. Sortes de micro-organismes.</li> <li>3. Observation et connaissances des micro-organismes suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>- bacille subtil</li> <li>- amibe</li> <li>- paramécie</li> </ul> </li> <li>4. Différent types de micro-organismes : <ul style="list-style-type: none"> <li>- animaux</li> <li>- végétaux</li> </ul> </li> <li>5. Etude des champignons, bactéries virus.</li> <li>6. Description de l'évolution biologique des micro-organismes.</li> <li>7. Explication de la nutrition.</li> <li>8. Explication de la respiration.</li> <li>9. Explication de la Fermentation.</li> <li>10. Explication de la reproduction.</li> <li>11. Infection et dépense antimicrobienne.</li> <li>12. La théorie de Pasteur.</li> <li>13. La génération spontanée définition, notion.</li> <li>14. Infection des plaies.</li> <li>15. Définition de l'asepsie.</li> <li>16. Définition de l'antisepsie.</li> <li>17. Sortes des maladies infectieuses.</li> <li>18. La lutte contre ces maladies</li> <li>19. Les causes de ces maladies.</li> <li>20. Quelques maladies contagieuses.</li> <li>21. Moyens de lutte.</li> <li>22. Maladies à prévenir par la vaccination : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tétanos, tuberculose, rougeole, coqueluche, diphtérie, poliomyélite</li> </ul> </li> <li>23. Définition de sérums.</li> <li>24. Les maladies contagieuses : variole, diphtérie ; tuberculose, Poliomyélite, lèpre.</li> <li>25. Les maladies vénériennes.</li> <li>26. Moyens de lutte contre ces maladies.</li> <li>27. Les maladies transmissibles par les animaux <ul style="list-style-type: none"> <li>- malaria</li> <li>- fièvre jaune</li> <li>- malade du sommeil.</li> <li>- Peste</li> <li>- Rage.</li> </ul> </li> <li>28. Moyens de lutte contre ces maladies.</li> <li>29. Les maladies d'origine alimentaire <ul style="list-style-type: none"> <li>- Typhoïde</li> <li>- Dysenterie</li> <li>- Choléra</li> </ul> </li> <li>30. Moyens de lutte contre ces maladies</li> </ol>
<u>6<sup>ème</sup> année : 2 heures par semaine</u>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Définir les micro-organismes.</li> <li>2. Donner l'histoire de la découverte des micro-organismes.</li> <li>3. Classer et distinguer les micro-organismes.</li> <li>4. Citer les agents Physiques de développement de micro-</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Définition de micro-organismes.</li> <li>2. Histoire évolutive des micro-organismes.</li> <li>3. Classification des micro-organismes</li> <li>4. Agents Physiques de micro-organisme :</li> </ol>

Organismes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Température, Lumière osmotique,</li> <li>- Tension superficielle,</li> <li>- Filtration.</li> </ul>
5. Citer les agents cliniques qui influencent de développement des micro-organismes.	5. Les agents cliniques des micro-organismes : <ul style="list-style-type: none"> <li>- eau</li> <li>- oxygène</li> <li>- ions hydrogène et hydroxydes</li> <li>- matières minérales</li> <li>- sources d'azote</li> <li>- source de carbone</li> <li>- facteurs de croissance</li> </ul>
6. Décrire le métabolisme de démolition et assimilation.	6. Métabolisme des éléments suivant : <ul style="list-style-type: none"> <li>- démolition</li> <li>- assimilation</li> </ul>
7. Décrire les métabolismes de la fermentation alcoolique.	7. Les métabolismes de : <ul style="list-style-type: none"> <li>- lactique</li> <li>- acétique</li> <li>- butyrique</li> </ul>
8. Expliquer les micro-organismes Zoo et Phytopathologie.	8. Micro-organismes Zoo et Phytopathogène : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Antibiose</li> <li>- Métabiose - symbiose</li> </ul>
9. Expliquer et décrire le mode de pénétration et résistances	9. Pénétration et résistance cas fièvre.
10. Définir l'immunité	10. Définition de l'immunité
11. Citer les sortes d'immunité.	11. Sorte d'immunité : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Antigènes</li> <li>- Anticorps</li> <li>- pouvoir agglutinant</li> <li>- précipitant</li> <li>- lytique</li> <li>- antitoxique</li> <li>- phagocytose</li> </ul>
12. Citer les qualités d'une eau potable	12. Qualités d'une eau potable propre – non contaminée par les microbes.
13. Expliquer l'importance du traitement de l'eau	13. Importance du traitement de l'eau : rendre l'eau potable.
14. Citer et décrire les différentes méthodes de traitement de l'eau	14. Méthodes de traitement de l'eau.
15. Décrire les techniques de recherches des colibacilles	15. Recherches des colibacilles

### DIRECTIVES METHODOLOGIQUES

A l'occasion de l'étude des différenciations, des exemples concrets seront pris dans le domaine humain et agricole..

Le cours de microbiologie devra être vivant. Il partira du concret de ce qui est connu des élèves, d'un événement, d'une situation ou d'un fait réel qui accroche l'intérêt et l'attention de la classe, pour conduire vers ce que les objectifs définissent comme résultat à atteindre.

Le professeur exploitera ainsi la curiosité spontanée et vive des élèves, recourra parfois aux éléments de sciences Biologique, en cas des maladies courantes (origine alimentaire par exemple) dans le milieu et à tout autre fait susceptible de faire acquérir et développer de bonnes manières, de bons comportements et des aptitudes à observer, à découvrir, à imaginer, à réaliser, à exécuter, individuellement ou en groupe sous la direction du Maître.

Le cours de Microbiologie ne se donnera pas seulement pendant la leçon inscrit dans l'horaire mais de façon occasionnelle, quelques enseignements peuvent être développés, notamment en cas de maladie ponctuelle ou de manifestation d'une maladie (épidémie, accident...).

### COURS DE MICROBIOLOGIE

Au terme de l'apprentissage du cours de Biologie, l'élève sera capable de :

1. Connaître l'étude morphologique de la cellule animale et végétale.
2. Décrire, expliquer et dessiner les parties de la cellule animale et végétale.
3. Citer et décrire les principaux tissus de la cellule (perenchymes, protecteur, conducteurs, soutien, sécréteur).
4. Expliquer la morphologie des phanérogames par l'étude des plantes.
5. Identifier et décrire les éléments de la physiologie cellulaire.
6. Expliquer et décrire la nutrition des plantes par la chlorophylliennes.
7. Décrire et expliquer les mécanismes de la circulation de la sève brute de la racine à la transpiration au niveau des feuilles.
8. Expliquer la nutrition azotée d'une plante.

**Contenu du Programme****3<sup>ème</sup> année : 2 heures par semaine**

<b>Objectifs Spécifiques</b>	<b>Matière</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Expliquer la morphologie de la cellule végétale.</li> <li>2. Citer les parties de la cellule végétale</li>   <li>3. Dessiner le schéma général de la cellule.</li> <li>4. Décrire le noyau</li> <li>5. Indiquer les chromosomes</li> <li>6. Identifier le cytoplasme des mitochondries du recticulum endoplasmique</li> <li>7. Identifier la membrane cytoplasmique</li> <li>8. Expliquer la théorie cellulaire</li> <li>9. Indiquer le schéma de la cellule animale</li> <li>10. Distinguer par le dessin la cellule animale et la cellule végétale.</li> <li>11. Comparer la cellule animale et, la cellule végétale.</li> <li>12. Citer les tissus végétaux</li> <li>13. Décrire chaque tissu végétal.</li>   <li>14. Connaître la morphologie des phanérogames</li> <li>15. Définir la racine</li> <li>16. Citer le différent type de racine</li>   <li>17. Décrire le Schéma général de la racine</li> <li>18. Dessiner les différentes racines</li> <li>19. Décrire la feuille</li> <li>20. Décrire la tige</li> <li>21. Décrire la fleur</li> <li>22. Décrire le fruit</li> <li>23. Décrire la graine</li> <li>24. Donner les différents types de feuille, de tige, de fleur, de fruits</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La morphologie de la cellule végétale.</li> <li>2. Les parties de la cellule végétale : <ul style="list-style-type: none"> <li>- extérieur de la cellule</li> <li>- membrane cellulosique</li> <li>- cytoplasme</li> <li>- noyau</li> <li>- chloroplastes</li> <li>- amyloplast</li> <li>- chromoplaste</li> <li>- vacuoles.</li> </ul> </li> <li>3. Schéma général de la cellule.</li> <li>4. Description du noyau.</li> <li>5. Les chromosomes.</li> <li>6. Le cytoplasme de mitochondries du recticulum.</li>   <li>7. La membrane cytoplasmique.</li> <li>8. La théorie cellulaire.</li> <li>9. Le Schéma de la cellule animale</li> <li>10. Distinction de la cellule animale et la cellule végétale.</li> <li>11. Comparaison de la cellule animale et cellule végétale.</li> <li>12. Sortes des tissus végétaux.</li> <li>13. Description de tissu végétal : <ul style="list-style-type: none"> <li>- les parenchymes</li> <li>- les tissus protecteurs (liège, épidémie)</li> <li>- les tissus conducteurs (tubes cribles, vaisseaux ligneux)</li> <li>- les tissus de soutien (collenchyme, sclérenchyme)</li> <li>- les tissus sécréteurs (laticifères...).</li> </ul> </li> <li>14. Morphologie des planerogames</li> <li>15. Définition de la racine.</li> <li>16. Sortes de racines : <ul style="list-style-type: none"> <li>- pivotantes, - fasciculées...</li> </ul> </li> <li>17. Schéma général de la racine.</li> <li>18. Dessin des différentes racines.</li> <li>19. Description de la famille.</li> <li>20. description de la tige...</li> <li>21. Description de la fleur.</li> <li>22. Description du fleur.</li> <li>23. Description de la graine.</li> <li>24. Sortes de feuille, de tige, de fleur de fruits.</li> </ol>
<b>4<sup>ème</sup> année : 2 heures par semaine</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Connaître les éléments de physiologie cellulaire.</li> <li>2. Expliquer la nutrition cellulaire.</li> <li>3. Décrire l'échange d'eau par le turgescence et la plasmolyse</li> <li>4. Décrire la pénétration des matières dissoutes.</li> <li>5. Définir l'embolisme</li> <li>6. Expliquer le schéma de la photosynthèse</li> <li>7. Définir le catabolisme</li> <li>8. Expliquer le schéma de la respiration</li> <li>9. Décrire et expliquer la division cellulaire par mitose.</li> <li>10. Expliquer la nutrition des plantes chlorophylliennes</li> <li>11. Expliquer la formation de la sève brute</li> <li>12. Expliquer la circulation la sève brute</li> <li>13. Expliquer et pratiquer l'abscision d'eau de la racine et de la transpiration au niveau des feuilles.</li> <li>14. Expliquer et décrire le mécanisme de la circulation de la sève brute.</li> <li>15. Décrire la nutrition carbonée</li> <li>16. Expérimenter la photosynthèse calorophyllienne.</li> <li>17. Décrire l'importance de la lumière dans la photosynthèse.</li> <li>18. Dire l'importance de la chlorophylle et du gaz carbonique</li> <li>19. Expliquer la nutrition azotée</li> <li>20. Expliquer la sève élaborée</li> <li>21. Expliquer la circulation.</li> <li>22. Expliquer la formation de réserves.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les éléments Physiologie cellulaire.</li> <li>2. La nutrition cellulaire.</li> <li>3. L'échange d'eau par turgescence et plasmolyse</li> <li>4. La pénétration des matières dissoutes.</li> <li>5. Définition de l'embolisme</li> <li>6. Le schéma de la photosynthèse</li> <li>7. Définition de catabolisme</li> <li>8. Le schéma de la respiration</li> <li>9. La division cellulaire par la mitose.</li> <li>10. La nutrition des plantes chlorophylliennes.</li> <li>11. La formation de la sève brute.</li> <li>12. La circulation de la sève brute.</li> <li>13. Pratiquer l'absorption d'eau de la racine et de la transpiration au niveau des feuilles.</li> <li>14. Mécanisme de la circulation de la sève brute.</li>   <li>15. La nutrition carbonée</li> <li>16. Expérimentation de la photosynthèse chlorophyllienne.</li> <li>17. L'importance de la lumière dans la photosynthèse.</li> <li>18. L'importance de la chlorophylle et du gaz carbonique.</li> <li>19. La nutrition azotée.</li> <li>20. La sève élaborée</li> <li>21. La circulation</li> <li>22. La formation de réserves.</li> </ol>

### DIRECTIVES METHODOLOGIQUES

- Le cours de Biologie sera axé sur les synthèses construites au départ de l'observation et de l'expérimentation.
- Les notions de biologie partiront l'étude pratique des cellules générales que l'on retrouve à partir des plantes du milieu local.

L'observation s'effectuera sur des plantes naturelles que l'on retrouve dans la cours de l'école, en défaut chaque élève amènera une plante de son choix, le maître profitera de ce matériel didactique concret pour expliquer les différentes parties d'une plante.

L'observation pratique servira au professeur d'expliquer les composantes d'une plante (feuilles, tiges, fleur, fruit etc...)

- Quant aux éléments physiologique cellulaire, le professeur observera avec les élèves des expériences simples pour démontrer la photosynthèse chlorophyllienne à partir des plantes appropriée tels que le Tournesol.
- Les élèves pourront également dessiner des plantes dans leur cahier, le respect des couleurs pour indiquer les parties sera scrupuleusement suivi par le professeur.

### COURS D'ALLEMAND

#### OBJECTIFS INTERMEDIAIRES

1. Assumer les éléments fondamentaux du mécanisme de la langue allemande.
2. Apprendre une troisième langue pour répondre aux exigences de l'hôtellerie internationale.
3. Exprimer oralement, en allemand simple et correct avec le client parlant cette langue.
4. Répondre oralement et en allemand aux questions posées.
5. Comprendre un message oral et y réagir.

5<sup>ème</sup> année : 2 heures par semaine

<u>Objectifs Opérationnel</u>	<u>Matière</u>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utiliser les éléments de la phrase (syntaxe de la phrase).</li> <li>2. Effectuer les substitution, des transformations d'une phrase ayant une structure fondamentale donnée.</li> <li>3. Construire une phrase à partir des structures et des vocabulaires</li> <li>4. Situer une illustration dans le temps et dans l'espace.</li> <li>5. Utiliser les mots outils du vocabulaire fondamental usuel</li> <li>6. Produire un récit à partir d'une illustration.</li> <li>7. Exprimer des actions et des faits présents, passés et futurs</li> <li>8. Exprimer des actions par un actant simple (Wein Trinken)</li> <li>9. Exprimer des actions par un actant (sujet, objet)</li> <li>10. Produire une phrase comprenant un verbe de modalité ou assimilé</li> <li>11. Exprimer des actions par un groupe verbal.</li> <li>12. Conjuguer aux temps et aux modes usuels les verbes cités en situations de communication réelle ou simulée.</li> <li>13. Donner le pluriel des noms usuels</li> <li>14. Donner et identifier l'épithète, adjectif substantive, infinitif substantif.</li> <li>15. Donner et identifier Les pluriels de noms et le groupe nominal.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mots actifs de la phrase : Phrase simple, phrase composée - La coordination.</li> <li>2. Structure de présentation Wenn, Bevor - Structure relative, de comparaison. So..... Wie.... Gröddor als....</li> <li>3. Structure d'interrogation, d'affirmation ou de négation.</li> <li>4. Structures et formules de salutation, de politesse, d'accueil, de séparation - Guten tag. Wie ist Ihr Namen - Structure exprimant le besoin d'appartenance, le souhait. - Structure exprimant le remerciement, excuse, l'acceptation, le refus, etc... Ex : Entschuldigen sie bitte - Structure exprimant le remerciement, l'excuse, l'acceptation, le refus etc. - Structure pour demander ou dire ce que fait, dit, entend ou lit.</li> <li>5. Mots actif d'usage courant.</li> <li>6. Utilisation de l'indicatif présent, passé et futur ainsi que l'impératif présent.</li> <li>7. Exploitation de la perception auditive et gestuelle.</li> <li>8. Structure exprimant des phrases suivant les circonstances. Par les formules - demande de menus - service de vins, etc.</li> <li>9. Structure exprimant des phrases avec les sujets et les objets.</li> <li>10. Construction d'une phrase en utilisant le verbe de modalité (... Dasser richt hat Kommen)</li> <li>11. Construction d'une phrase par un groupe verbal du type : Daran erinnern, dars....</li> <li>12. Conjugaison aux temps présent, imparfait, futur, parfait, plusque - parfait du passif..</li> <li>13. Nature des mots, neutre, masculin, féminin, pluriel avec les articles : der, das, die, die. - ein, ein, eine - Kein, Kein, Keine, Keine - Keinen, Kein, Keine, Keine.</li> <li>14. Identification des mots épithète, substantif, adjectif substantive et infinitif substantive.</li> <li>15. Pluriels de noms et groupe nominal du Type Das Kürzlich in Deutschland erschiene Buch.</li> </ol>

16. Connaître les chiffres de 1 à 100	16. Utilisation des chiffres die Kardinalzahlen.
17. Connaître et identifier les jours, les mois de l'année, les saisons.	17. Utilisation des jours, mois et saisons dans les phrases. Beispiel : Freitag 2. Mai 99
<b>6<sup>ème</sup> Année : 2 heures par semaine</b>	
1. Construire les phrases à partir de structure et formules de salutation.	1. Dialogue sur le structure et formules de salutation, de politesse, d'accueil, etc. Beispiel : Guten tag ; Danke gut.
2. Construire une phrase à partir des verbes qui indiquent les déplacements.	Entschuldigen Sie. Auf Wiedersehen.
3. Construire des phrases à partir de verbe qui indique l'habitation	2. Utilisation dans les phrases les verbes : Kommen, fliegen, fahren und gehen.
4. Produire un récit à partir de formules de salutation, d'habitation et du voyage d'un client	3. Utilisation du verbe « wohnen » (temps présent, futur, imparfait etc).
5. Construire des phrases à partir des verbes Kommen, Wohnom, fliegen.	4. Dialogue en utilisant : Beispiel : - Wie geht es Ihnen. - Was nachen sie?
6. Situer un événement dans le temps et dans l'espace en l'aide du verbe être (sein)	5. Utilisation des verbes (forme interrogative) Beispiel : - Woher Kommen sie ? - Wo wohnen sie ?
7. Construire des phrases avec les adjectifs qualificatifs	6. Structure d'interrogation, d'affirmation, de négation. Beispiel : - Sind sie in Kikwit ? Ja ich bin in Kikwit. - Ist Hen MASHINY in Kinshasa ? Nein, es ist nicht in Kinshasa.
8. Situer un événement dans le temps et dans l'espace avec le verbe avoir (haben)	7. Utilisation des adjectifs qualificatifs avec le verbe sein dans les phrases. Beispiel : Das auto ist schön
9. Construire des phrases se rapportant au notion de temps (matin, midi, soir).	8. Structure d'interrogation, déaffirmation, de négation. Beispiel : - Haben sie zeit ? - Ha ter Kein Zeit ? Dech, er hat Zeit.
10. Construire des phrases sur la numérotation chiffrée de 1 à 100.	9. Utilisation des heures dans les phrases. Beispiel : Wieviel uhr est es ?
11. Dialoguer avec les clients sur les moyens de transport.	10. Utilisation des chiffres dans les phrases. Beispiel : Wieviel macht des ? Zwei Karten Kosten 5 FC
12. Répondre aux questions du client pour son hébergement.	11. Dialogue pour un Taxi Beispiel : - Hallo Taxi ! - Hier Taxistand NDJILI
13. Utiliser les moyens de communication pour répondre aux clients.	12. Dialogue à l'hôtel „Im Hotel“ Beispiel: Haben sie Zimmer frei?
	13. Dialogue „Am Telefon“ Beispiel: Wer ist bitte am Apparat ?

### METHODOLOGIE

Le choix de manuel est laissé à chaque école ou à chaque professeur, mais il doit correspondre à la volonté de développer des compétences de communication dans des situations rencontrées lors de l'exercice du métier d'hôtelier.

Le dialogue entre deux élèves ou la division de la classe en groupe est souhaitable pour faire parler les élèves.

Le professeur utilisera les matériels didactiques à sa disposition, et demandera à chaque élève de répéter après lui chaque mot. Il veillera sur la prononciation de chaque élève.

MAX	40/Période	120/Examen	200/Semestre
	Fréquence	: 2 heures / Semaine.	

**COURS DE BUANDERIE**

- Objectifs Intermédiaires :** - Nettoyer et entretenir l'intérieur et l'extérieur des bâtiments, cirer le sol et évacuer les débris.  
 - Nettoyer les tapis et carpepe.  
 - Lessiver et s'occuper du blanchissage, repassage et le raccommodage ainsi que leur détachage.  
 - Entretenir les garnitures et accessoires en métal.

**Contenu**

Objectifs	Matière
1. Donner l'importance de l'hygiène distinguer les différentes méthodes. 2. Connaître et utiliser les différentes matières (Vim, Savon, détergent produits de lessives) 3. Reconnaître le Matériel de nettoyage nécessaire à la maison et à l'hôtel. 4. Connaître et manipuler / utiliser les machines à lessiver - utilité, fonctionnement et entretien. 5. Utiliser et entretenir les machines à lessiver 6. Résoudre les exercices simples et complexes. 7. Laver à la main - Coton de couleur : pièces scingles + séchage	1. Notions de base. - Importance de l'hygiène - Différentes méthode d'hygiène 2. Différents produits de lessive 3. Matériel nécessaire à la maison et à l'hôtel : a) balais – brosses – raclettes – ramasse – poussières. b) Lavettes – chiffons – chamoisettes – peau de chamoiser – piliers. c) Bassin – seaux - paniers 4. L'utilité de machine à lessiver leur fonctionnement et entretien. 5. Les machines et matériel d'entretien. 6. Activités pratiques : - lessivage à la main coton blanc. - Coton de couleur ; - Autre activité - Limectage - Etirage - Repassage - Pliage des linges - Plats. Les tissus : mouchoirs, serviettes, nappes, essuies, pagnes, etc... 7. Lessivage à la main - du coton de couleur, pièces scingles plus séchage Ex : pagne, essuies, serviettes.
<b><u>4<sup>ème</sup> HOTELERIE</u></b>	
1. Laver à la machine (ou utiliser la machine pour le coton blanc et éponge, trempage et séchage). 2. Laver à la main et à la machine - le persey de coton plus séchage 3. Utiliser et entretenir les machines modernes de lessivages. 4. Laver à la main et à la machine. Le coton blanc + trempage Cuisson et séchage. 5. Lessiver à la main de tissus tergal et nettoyer un veston, des cravates. 6. Laver à la main le lainage et nettoyer le velour 7. Entretenir les métaux. 8. Entretenir le carrelage, les différents bois, maquettes et tapis. 9. Organiser le travail pour l'entretien d'une pièce à fond.	1. Lessivage à la machine - Coton blanc et éponge + trempage et séchage ex : Essuies de bain, gants de toilette, bavoirs 2. Lessivage à la main et à la machine. - jersey de coton + séchage ex : Linges de corps, slips, singlets, chaussettes, blouses d'enfants et pyjamas. 3. Condition de fonctionnements des machines. 4. Lessivage de vêtements à la main. Les catégories. 5. Lessivage à la main de tissus tergal nettoyage d'un veston de cravates. 6. Lessivage à la main de lainage et nettoyage du velour. 7. Entretien des métaux. Ex : Acier, Cuivre, Aliminum. 8. Entretien du carelage, différents bois, maquettes et tapis. 9. Rappel balayage, comment épousseter les meubles, vitres, etc.. Torchonner un pavement, Récurer un pavement.
<b><u>Buanderie</u></b>	MAX 40/ Période 120/ Examen 200/ Semestre Fréquence 3 <sup>e</sup> et 4 <sup>e</sup> année 3 H / S.

### **Directives Méthodologiques**

Comme tous les cours techniques, le cours de Buanderie devra se faire dans une salle d'application et du matériels appropriés. La salle doit contenir : une machine à laver, à repasser, des bassins, seaux, ainsi que les différents produits.

Le professeur interviendra, matériel à l'appui sur le choix, le but, et l'utilisation des différents produits d'entretiens, de lessivage ainsi que les techniques de lessivage, de repassage et d'entretiens.

Les travaux pratiques sont nécessaires pour associer la théorie apprise aux élèves. Toutefois le maître donnera l'occasion aux élèves de réaliser progressivement ces travaux en commençant par le Nettoyage, le séchage et repassage, le maniement de matériel et l'utilisation des machines doivent se faire sous l'œil vigilant de l'enseignant.

Donc, la théorie et l'application pratique doivent être données alternativement.

**COURS D'OENOLOGIE ET BOISSONS 5<sup>ème</sup> ANNEE**

**1. OBJECTIFS INTERMEDIAIRES :**

Au terme de l'apprentissage de l'œnologie et Boissons, l'élève de la 5<sup>ème</sup> année doit être capable :

1. Décrire et expliquer l'ouverture de la Bouteille de vin ; la manière de servir et les différents types de vins.
2. Lire une carte de vins et utiliser les bons vins correspondant aux différents plats à servir.
3. Utiliser correctement les décapsuleurs (ouvre bouteille) appropriés pour accéder au vins et les mesurer à prendre pour recouvrir la bouteille.
4. Servir le vin à l'aide du seau à glace ou du journal mouillé.
5. Connaître les différents vins et boissons de service restaurant et bar.
6. Choisir le vin en tenant compte de son aspect, de son arôme et de son goût.
7. Définir et expliquer les mots relatifs au vin.
8. Prévenir (connaître) les dangers de la consommation abusive du vin et des boissons alcooliques.

**Contenu du Programme.**

<b>Objectifs Spécifiques</b>	<b>Matière</b>
1. connaître les origines du vin et son évolution	1. Les vins : origines, fabrication, sortes de vins.
2. Définir le vin, le vinicole.	2. Définition des vins ; des vinicoles origines, fabrications, sortes.
3. Indiquer la production du vin.	3. La fabrication de vin, région vinicole, le sol, les cépages, le climat, la culture de la vigne, la production, les caractères des vins.
4. Expliquer la législation de la consommation de vin.	4. La réglementation sur la consommation du vin.
5. Décrire la fabrication du vin.	5. La fabrication du vin - la fermentation - la méléssines
6. Citer les sortes de vins	6. Les sortes de vins.
7. Décrire les services de vins.	7. Observation de services de vins différents repas (dîner, soupes).
8. Distinguer, nommer et classer les types de vin (dictionnaire du vin).	8. Sortes des vins - identification des vins - différents plats - les circonstances (fête, réception)
9. Distinguer et indiquer les boissons de bar suivant ; la nature, la présentation et la préparation.	9. Identification et localisation des vins - Bières - Boissons distillés - Eau de vie - Boissons mélangées - Café et différents infusions.
10. Choisir pour chaque repas un bon vin.	10. Choix de vin avec repas approprié.

**COURS D'OENOLOGIE ET BOISSONS 6<sup>ème</sup> ANNEE**

**1. OBJECTIFS INTERMEDIAIRES**

Au terme de l'apprentissage de l'œnologie et Boissons, l'élève de la 6<sup>ème</sup> année doit être capable de :

1. Organiser et assurer le fonctionnement du restaurant.
2. Organiser et assurer le fonctionnement du restaurant.
3. Gérer correctement une cave de restaurant sur le plan organique et fonctionnel.
4. Gérer correctement les ressources financières, matérielles et humaines d'un restaurant.
5. Servir la clientèle du restaurant en fonction des besoins (commandes) exprimés ;
6. Connaître les mesures à prendre pour ouvrir une bouteille de vin, de boisson.
7. Résoudre les problèmes liés à la rupture de stocks, les bouchons qui cassent, qui refusent de bouger, etc...

**Contenu du Programme**

<b>Objectifs Spécifiques</b>	<b>Matière</b>
1. Définir le rôle de gestionnaire du restaurant.	1. Définition et rôle du gérant du restaurant.
2. Décrire et expliquer la structure organique du restaurant.	2. Structure organique du restaurant - localisation - adresse - organigramme - composition d'un restaurant
3. Décrire et expliquer la structure fonctionnelle du restaurant.	3. Structure fonctionnelle du restaurant - personnel - chef cuisine - réceptionniste - hôtesse, conierge.
4. Décrire les attributions du personnel de commandement et de	4. Les attributions de chaque unité du restaurant

<p>collaboration</p> <p>5. Donner les attributions du personnel de restaurant.</p> <p>6. Citer les mesures à prendre pour ouvrir une bouteille de vin, boissons.</p> <p>7. Reconnaître les bouchons qui cassent</p> <p>8. Reconnaître les bouchons qui refusent de bouger.</p> <p>9. Dire pourquoi conserver le vin</p> <p>10. Expliquer l'utilisation et entretien des verres</p> <p>11. Expliquer les précautions à prendre pour servir le vin et les menus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- gestionnaire</li> <li>- cuisinier en chef</li> <li>- réceptionniste</li> <li>- hôtesse</li> <li>- concierge</li> <li>- cuisinier</li> <li>- travailleur.</li> </ul> <p>5. Les Fonctions exercées au restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gérant du restaurant</li> <li>- détermination boisson</li> <li>- achats stocks</li> <li>- contrôle des entrées</li> <li>- stockage</li> <li>- gestion des stocks</li> <li>- distribution.</li> </ul> <p>6. Précaution à prendre pour ouvrir une bouteille.</p> <p>7. Ouvrir le bouchon, fermer le bouchon.</p> <p>8. Boucher une bouteille de vin ou boissons.</p> <p>9. Servir de vin précaution à prendre :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- conservation</li> <li>- décantation</li> <li>- service.</li> </ul> <p>10. Nettoyage régulier des verres.</p> <p>11. Précaution à prendre :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fraîcheur, sec,</li> <li>- art de l'association,</li> <li>- factage au restaurant</li> <li>- facteurs principaux.</li> </ul>
--	--

### Directives méthodologiques

Le cours d'œnologie / Boissons doit se donner d'une manière à permettre la dégustation systématique de tous les produits étudiés.

Le professeur doit amener les élèves à bien utiliser les matériels de travail disponibles, notamment :

- Tables individuelles.
- Eviers.
- Eclairage variable.
- Matériel d'analyse de vin.
- Matériel de mise en bouteille et de conservation du vin, etc....

Au cours des travaux pratiques, le Maître utilisera les installations du bar, de restaurant, de la cafétéria pour une meilleure utilisation.

Il est indispensable que l'enseignant dans le cadre des visites guidées, puisse amener les élèves à découvrir les installations des entreprises telles que :

Brasseries, distilleries (fabricant de l'alcool indigène) afin d'illustrer concrètement ces leçons pour concilier la théorie à la pratique.

Il doit utiliser les fiches de dégustation, pour chaque catégorie de vin et par groupe d'élèves.

Il est indiqué que la tenue de fiches organoleptiques soit suivi régulièrement au cours des travaux pratiques.

La France, considéré comme grand producteur de vin sera pris à titre d'exemple pour enseigner la région vinicole. Les autres Nations pourront être abordées également.

En outre, les cours seront toujours donnés en relation avec le cours de la pratique salle.

MAX : 40 / Période 120 / Examen

200/Semestre

Fréquence : 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> année : 1 H / Semaine

**HORTICULTURE****Objectifs Généraux**

A l'issue du cycle, l'élève sera capable de :

- connaître et entretenir les plantes ornementales
- distinguer les variétés des plantes ornementales
- veiller à la croissance des plantes
- maîtriser les techniques de sélection et d'hybridation propres aux horticulteurs
- organiser les jardins et entretenir l'environnement
- appliquer les techniques d'ornementation des hôtels et des habitations.

**5<sup>ème</sup> Hôtellerie**

<b><u>Objectifs spécifiques</u></b>	<b><u>Contenu de matière</u></b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Définir l'horticulture et donner son importance.</li> <li>2. Décrire les caractéristiques du sol approprié à l'horticulture.</li> <li>3. Décrire le matériel utilisé en horticulture.</li> <li>4. Déterminer l'importance du fumier et des engrais chimiques utilisés en horticulture.</li> <li>5. Expliquer et appliquer la technique de l'irrigation.</li> <li>6. Utiliser les produits de traitement des maladies et les insectes.</li> <li>7. Pratiquer la culture maraîchère de quelques légumes.</li> <li>8. Citer les légumes courantes et déterminer leur importance nutritive.</li> <li>9. Maîtriser les techniques de semences et l'usage des engrais</li> <li>10. aménager un jardin</li> <li>11. Entretien le jardin de l'école et aussi un jardin personnel.</li> <li>12. Maîtriser les techniques de culture et de multiplication des plantes ornementales.</li> <li>13. Définir la floriculture <ul style="list-style-type: none"> <li>- déterminer, la présentation de ces plantes et les oateries de présentation</li> <li>- appliquer les techniques culturales et les techniques du forçage.</li> </ul> </li> <li>14. Définir la culture en pépinière</li> <li>15. Mécaniser des plantations et semences dans des serres.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Définition et but de l'horticulture.</li> <li>2. Les caractéristiques du sol utilisé dans l'horticulture.</li> <li>3. Le matériel de l'horticulture.</li> <li>4. Utilisation du fumier et des engrais.</li> <li>5. La technique de l'irrigation en horticulture.</li> <li>6. Le traitement des maladies et la lutte contre les insectes.</li> <li>7. La culture maraîchère et les légumes d'usage courant.</li> <li>8. Les légumes courantes <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'amarante, l'épinard, l'oseille agricaire, pointe noire « bilolo », concombre, carotte, choux, fleurs, tomates, augerine, poivron, courgette haricot, chignon, céleri, persil.</li> </ul> </li> <li>9. Technique de semences et usage des engrais.</li> <li>10. Aménagement du jardin.</li> <li>11. Entretien d'un jardin scolaire et d'un jardin familial.</li> <li>12. Culture et Multiplication des plantes ornementales.</li> <li>13. La floriculture : - bulbiculture <ul style="list-style-type: none"> <li>- fleurs et feuillages coupés</li> <li>- Techniques du forçage</li> </ul> </li> <li>14. Culture en pépinière : <ul style="list-style-type: none"> <li>- arbres</li> <li>- arbustes d'ornement Productions locales des fleurs et des centrés horticoles de l'Entrange en France.</li> </ul> </li> <li>15. Mécanisation des installations de serres <ul style="list-style-type: none"> <li>- planning</li> <li>- cultures</li> <li>- climats</li> <li>- conditions d'exploitations.</li> </ul> </li> </ol>

**6<sup>ème</sup> année Hôtellerie**

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Multiplier les végétaux d'ornement.</li> <li>2. Décrire les jardins</li> <li>3. Déterminer les techniques culturelles.</li> <li>4. Citer et identifier les plantes de terre de bruyère.</li> <li>5. Décrire les végétaux et leur paysage <ul style="list-style-type: none"> <li>- caractériser et distinguer un jardin classique d'un jardin moderne.</li> </ul> </li> <li>6. Entretien les jardins</li> <li>7. Décrire les tables de restaurant. <ul style="list-style-type: none"> <li>- choisir les meilleures fleurs appropriées à la circonstance</li> <li>- distinguer les fleurs en pot et les fleurs sans pot.</li> <li>- Préparer les tables réservées.</li> </ul> </li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Multiplication des végétaux d'ornement.</li> <li>2. Décoration des jardins : <ul style="list-style-type: none"> <li>- plantes annuelles</li> <li>- plantes vivaces ou buveuses</li> </ul> </li> <li>3. Techniques culturels <ul style="list-style-type: none"> <li>- essences à feuillage caduc</li> <li>- arbres</li> <li>- cultures des arbres et arbustes</li> </ul> </li> <li>4. Plantes de terre de bruyère <ul style="list-style-type: none"> <li>- rhododendrons</li> <li>- bruyères</li> <li>- azalées</li> <li>- camellia</li> </ul> </li> <li>5. Végétaux et paysage <ul style="list-style-type: none"> <li>- jardin classique</li> <li>- jardin moderne</li> </ul> </li> <li>6. Travaux pratiques d'ontrotion des jardins (scolaire et familial).</li> <li>7. Décoration des tables au restaurant <ul style="list-style-type: none"> <li>- choix des meilleures fleurs</li> <li>- fleurs en pot</li> <li>- fleurs sans pot</li> </ul> </li> </ol>
---	--

8. Décorer les tables de banquet en utilisant rationnellement les fleurs ou les feuilles.	- préparation des tables réservées. 8. Décoration des tables de banquet - utilisation des fleurs - utilisation des feuilles.
9. Décorer la salle de banquet en utilisant les plantes selon la cérémonie.	9. Décoration de la salle de banquet. - utilisation des plantes en fonction de la cérémonie (mariage, anniversaire, etc..)
10. Faire des travaux pratiques de décoration en rapport avec les cours de technologie et de gestion de restaurant.	10. Travaux pratiques de décoration - en rapport avec les cours de technologie et de gestion de restaurants.
11. Identifier et rechercher les fleurs.	11. Identification et recherche des fleurs – pendant la saison de pluie – pendant la saison sèche.

### HORTICULTURE / ART FLORAL

Le professeur exigera aux élèves d'observer d'abord la plante, sujet de la leçon, après les élèves doivent chercher ensemble les idées et les faits d'observation.

L'enchaînement de ceux-ci et leur mise en ordre constituera l'objet d'un travail d'ensemble.

L'analyse de l'outil de travail désigné par chaque élève sous la conduite de professeur est indispensable. Il est généralement indiqué à ce que le maître puisse terminer ses leçons par une conclusion, par une idée principale que les élèves doivent retenir.

Le professeur organisera les visites guidées dans les pépinières, les jardins botaniques, etc... et exigera à chaque élève de réaliser les exercices pratiques à l'école et à la maison. Il est donc recommandé à chaque élève d'entretenir un petit jardin ou une pelouse.

MAX : 20 pts / Période

60 / Examen

100 / Semestre

Fréquence : 1 heure : 4<sup>e</sup>, 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> année.

### TECHNOLOGIE HOTELIERE

#### Objectifs généraux.

A l'issue du cycle, l'élève qui a suivi avec brio ce cours sera en mesure de s'intégrer manière active dans le métier d'hôtelier et de gérer le personnel de la réception d'hôtel.

Il devra en outre être capable d'acquérir les compétences de communication, de gestion et les habiletés techniques dans l'usage des machines de bureau.

#### 4<sup>ème</sup> HOTELLERIE

<u>Objectifs spécifiques</u>	<u>Contenu de matière</u>
1. Définir un hôtel, donner son origine et expliquer son importance.	1. Historique de l'hôtellerie : - définition d'un hôtel - importance d'un établissement hôtelier.
2. Décrire les différentes sortes d'hôtes.	2. Sortes d'hôtels (classes)
3. Déterminer les différentes formes d'exploitation d'un établissement hôtelier.	3. Formes d'exploitations d'un établissement.
4. Classer et identifier les différents établissements hôteliers en République Démocratique du Congo.	4. Classement des établissements hôteliers en République Démocratique du Congo.
5. Expliquer les normes et les procédures d'homologation d'un hôtel	5. Homologation des hôtels : - normes - procédures.
6. Maîtriser les services d'accueil	6. Les services d'accueil.
7. Identifier et déterminer les différents types de locaux d'hôtel et le personnel y affecter.	7. Les différents types de locaux d'un hôtel. Le personnel affecté. - à la réception de la clientèle ; - au bon séjour dans l'hôtel, - au départ et au survi de la clientèle.
8. Gérer et organiser le comptoir de réception.	8. Le comptoir de réception (agencement)
9. organiser et gérer les bureaux.	9. Les différents bureaux de l'hôtel.
10. Identifier le personnel de réception et reconnaître (dire) leur rôle.	10. Le personnel de la réception - La conciergerie regroupée ; - La Déontologie des réceptionnaires ; - Les qualités requises pour ce genre de travail.
11. Identifier et regrouper les différents clients d'hôtel.	11. Les caractéristiques de clients d'hôtel (types de clients) fréquentant.
12. Reconnaître les différents types de tourisme et leur mode d'organisation.	12. Différents types de tourisms - tourisme d'affaire - tourisme de loisir - tourisme médical et culturel.
13. Reconnaître les traits essentiels de la psychologie du client.	13. La psychologie du client quelques traits essentiels.
14. Accueillir les clients et donner l'information nécessaire.	14. Accueil – des clients ordinaires - des touristes.

**5<sup>ème</sup> HOTELLERIE**

- |   |  |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Décrire et gérer les documents de police</li> <li>2. Décrire, identifier et remplir les documents d'hôtel.</li> <li>3. Distinguer et gérer les documents à l'intérieur des services.</li> <li>4. Gérer et planifier les réservations.</li> <li>5. Préparer l'accueil du client à l'hôtel.</li> <li>6. Accueillir le client à son arrivée.</li> <li>7. Préparer le délogement et le départ du client.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Documents de Police           <ul style="list-style-type: none"> <li>- La fiche de police</li> <li>- Le livre de police</li> </ul> </li> <li>2. Documents pour l'hôtel :           <ul style="list-style-type: none"> <li>- le bulletin d'arrivée</li> <li>- le bulletin de délogement</li> <li>- le bulletin de départ</li> <li>- la liste des clients présents</li> </ul> </li> <li>3. Documents à l'intérieur des services :           <ul style="list-style-type: none"> <li>- le livre de réservation</li> <li>- le livre de réception</li> <li>- le cardex</li> <li>- le planning</li> <li>- la demande de réservation</li> <li>- les caractéristiques hôtelières (entrées et mitées).</li> </ul> </li> <li>4. les réservations d'hôtel :           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réservation par correspondance               <ul style="list-style-type: none"> <li>• la réception du courrier (téléphone)</li> <li>• le planning</li> <li>• le modèle du livre de réservation</li> </ul> </li> <li>- Réservations orales.</li> </ul> </li> <li>5. Préparation du travail de l'arrivée du client :           <ul style="list-style-type: none"> <li>• la veille</li> <li>• le jour d'arrivée</li> <li>• l'arrivée</li> </ul> </li> <li>6. L'arrivée du client : accueil et formalités d'usage.</li> <li>7. Le délogement et le départ du client.</li> </ol> |
|---|--|

**6<sup>ème</sup> HOTELLERIE**

- |  |   |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Faire la réservation pour le compte de l'Agence.</li> <li>2. Maîtriser le code de télégramme international de l'hôtel.</li> <li>3. Définir l'économat et dire son rôle.</li> <li>4. Gérer l'économat.</li> <li>5. Maîtriser le fonctionnement de l'économat.</li> <li>6. Connaître et classer les marchandises</li> <li>7. Faire des achats et contrôler</li> <li>8. Etudier le marché</li> <li>9. Apprécier le rapport qualité-prix</li> <li>10. Calculer le prix de revient.</li> <li>11. Etablir les relations entre l'économat, la cuisine, les étages et les fournisseurs.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Réservation pour le compte de l'agence : - le vaucher           <ul style="list-style-type: none"> <li>- les sortes de vauchers</li> <li>- les arrangements.</li> </ul> </li> <li>2. Le Code de télégramme international de l'hôtel.</li> <li>3. L'économat et son rôle.</li> <li>4. Gestion de l'économat : règles régissant les achats de marchandises, qualité des produits achetés, rentabilité des produits achetés.</li> <li>5. Fonctionnement de l'économat :           <ul style="list-style-type: none"> <li>- les livres des entrées et des sorties ;</li> <li>- le bon de commande ;</li> <li>- le bon de sortie ;</li> <li>- la fiche de stock (méthodes FIFO et LIFO) ;</li> <li>- la fiche de casier et l'inventaire.</li> </ul> </li> <li>6. Connaissance de marchandises classifications.</li> <li>7. Achats et contrôle.</li> <li>8. Etude du marché, vision des prix.</li> <li>9. Rapport qualité – prix.</li> <li>10. Calcul du prix de revient.</li> <li>11. Relations entre l'économat, la cuisine, les étages et les fournisseurs.</li> </ol> |
|--|---|

**DIRECTIVES METHODOLOGIQUES**

- Enseigner de manière concrète l'organisation et le service de réception dans un hôtel.
- Le professeur fera participer l'élève aux différentes tâches de la réception, du hall et de l'économat.

Sous la conduite de professeur, les élèves seront initiés au remplissage des imprimés utilisés à la réception.

Le professeur assurera le suivi de chaque élève dans la pratique dans les autres services de l'hôtel, notamment les étages (chambres), la cuisine, le restaurant etc....

Le professeur guidera l'élève à tenir le service de la réception à donner des informations justes aux visiteurs et à être compétent dans tous ses actions.

Dans le chapitre de l'économat :

Sous la direction du maître, les élèves visiteront les marchés appropriés. Ils seront initiés à l'élaboration des prévisions budgétaires et leur exécution. Ils seront amenés à résoudre des exercices simples sur la gestion de stocks.

Le professeur sera amené à faire connaître aux élèves la présence des nouveaux produits sur les marchés. Il les initiera à l'utilisation et au respect des normes indiqués tels que : l'origine, procédé de fabrication et les précautions à prendre pour l'utilisation et la conservation.

Le professeur doit être au courant de l'évolution de l'industrie alimentaire, des produits périmés ou avariés

Pour ce faire, il donnera des conseils aux élèves pour qu'ils puissent faire les bons choix des produits.

MAX. : 20 pts / Période

60 Pts / Examen

100 Pts / Semestre

Fréquence :

4<sup>e</sup>, 5<sup>e</sup>, 6<sup>e</sup>

: 2 heures / Semaine.

**COURS COMPTABILITE HOTELIERE DU MAIN COURANTE**

**5<sup>ème</sup> année Hôtellerie**

**1. OBJECTIFS INTERMEDIAIRES**

Au terme de l'apprentissage de la comptabilité Hôtelière (au main courante), l'élève de la 5<sup>e</sup> année Hôtelière sera capable de :

1. Tenir correctement la comptabilité (main courante) au moment de l'entrée et de la sortie du client ;
2. Ouvrir le compte courant et enregistrer correctement les écritures comptables de la clientèle.
3. Calculer correctement tous les versements des clients de l'hôtel (restaurant, bar).
4. Tenir correctement les documents comptables et délivrer les documents aux clients.
5. Résoudre les exercices de la comptabilité main courante.

**Contenu de la matière**

<b>Objectifs opérationnels</b>	<b>Matière</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Définir la comptabilité main courante.</li> <li>2. Effectuer les écritures de la comptabilités mais courantes</li> <li>3. Etablir le tableau des recettes et les encaissements journaliers ;</li> <li>4. Effectuer dans le livre de réceptions les mouvements comptables.</li> <li>5. Etablir le décompte final des opérations comptables.</li> <li>6. Effectuer les exercices des principes comptables de main courante.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comptabilité main courante               <ul style="list-style-type: none"> <li>- ouverture des comptes</li> <li>- gestion des comptes</li> <li>- fermeture des comptes</li> <li>- ouverture des compte</li> <li>- Ecriture des dépenses des clients</li> <li>- petits déjeuners</li> <li>- lunchoons</li> <li>- Divers</li> <li>- Téléphones etc.</li> </ul> </li> <li>2.</li> <li>3. Tableau des recettes journalières               <ul style="list-style-type: none"> <li>- total du jour</li> <li>- le services rendus</li> <li>- les débours</li> <li>- total général</li> <li>- les repports.</li> </ul> </li> <li>4. opérations comptables de la main courante               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Day – Use</li> <li>- Arrivée de nuit</li> <li>- Changements</li> <li>- La fuite</li> <li>- NO Show arrival</li> <li>- Double occupation</li> </ul> </li> <li>5. La clôture du compte d'un client.</li> <li>6. Calcul d'un décompte final               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Opération sur la comptabilité main courante</li> <li>- Recettes, profit, perte,</li> <li>- Ecriture comptable du compte courant du client</li> <li>- Ecriture documents comptables de l'hôtel</li> <li>- Ecriture et remise document comptable aux clients.</li> </ul> </li> </ol>



**COURS DE PSYCHOLOGIE****6<sup>ème</sup> Hôtellerie****1. OBJECTIFS INTERMEDIAIRES :**

Au terme de l'apprentissage de la Psychologie du client l'élève de la 6<sup>ème</sup> année hôtellerie doit être capable de :

1. Connaître et expliquer la Psychologie Sociale et différentielles.
2. Prévenir les incidents psychologiques dans ses rapports avec les clients.
3. Distinguer selon les origines ethnique, culturelle et sociale le comportement des clients.
4. Reconnaître les attitudes préférentielles des clients.
5. Eviter les conflits entre les clients qui fréquentent régulièrement l'hôtel (bar, restaurants, hôtel).
6. Distinguer les habitudes culinaires des clients Etrangers et Nationaux qui fréquentent le Restaurants.
7. Identifier les clients selon leurs habitudes culinaires.
8. Connaître les qualités et les défauts éventuels des clients (aspect physique, Sociale, mental psychologique).
9. Maintenir la clientèle par la qualité de services rendus.

<u>Objectifs Spécifiques</u>	<u>Matière</u>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Définir la Psychologie. (Sociale et différentielle).</li> <li>2. Connaître le comportement du client sur le plan social différentiel).</li> <li>3. Distinguer la Psychologie et le client.</li> <li>4. Connaître les qualités des clients.</li>   <li>5. Spécifier la position de l'employé de l'hôtel.</li> <li>6. Citer les catégories des clients</li>   <li>7. Indiquer les qualités physiques des clients.</li> <li>8. Reconnaître les qualités Psychosociales de client.</li>   <li>9. Identifier la psychologie des Etrangers (Psychologie différentielle).</li>   <li>10. Identifier les besoins des clients.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Généralités sur la Psychologie <ul style="list-style-type: none"> <li>- Notion, définition, but, objet de la psychologie ;</li> </ul> </li> <li>2. le comportement du client.</li> <li>3. Définition des Mots ; client, visiteur.</li> <li>4. Connaissance du client <ul style="list-style-type: none"> <li>- le client est roi</li> <li>- le client</li> </ul> </li> <li>5. Connaissance de l'employé de l'hôtel.</li> <li>6. Les catégories des clients <ul style="list-style-type: none"> <li>- les individus gros</li> <li>- les personnes de figure rondes</li> <li>- les personnes marchant avec délicatesse</li> <li>- les individus onification développé</li> <li>- les personnes minces.</li> </ul> </li> <li>7. Qualités physiques du client.</li> <li>8. Connaissance des qualités Psycho-sociales (comportement) des clients <ul style="list-style-type: none"> <li>- sexe féminin</li> <li>- indécis</li> <li>- pessimistes</li> <li>- compétent</li> <li>- pressé</li> <li>- régulier</li> <li>- malheureux</li> <li>- aléatoire (imprévu)</li> <li>- passant</li> <li>- gourment</li> <li>- capricieux et bizarre</li> <li>- malade</li> <li>- plus généreux</li> <li>- gourment</li> </ul> </li> <li>9. Connaissance du comportement des Etrangers (client de nationalité différentes). <ul style="list-style-type: none"> <li>- peuple du climat nordique</li> <li>- les Anglais</li> <li>- les Français</li> <li>- les Allemands</li> <li>- les Américains</li> <li>- les Africains</li> </ul> </li> <li>10. Technique d'entretien des clients <ul style="list-style-type: none"> <li>- besoins préférés des clients</li> <li>- besoins et musique préféré, goûts préféré.</li> </ul> </li> </ol>

**PSYCHOLOGIE****DIRECTIVES METHODOLOGIQUES**

Le professeur du cours de Psychologie aidera les élèves à comprendre les incidences psychologiques dans leurs relations avec les clients. Il examinera avec les élèves en détail les qualités et les défauts des clients indépendamment de la nationalité et de l'origine de chacun.

Ils analyserons ensemble en rapport avec les mœurs et coutumes des individus selon les caractéristiques particuliers des pays d'origine, ainsi que de leurs préférences spécifiques.

Le professeur donnera beaucoup d'importance sur la psychologie qui régit chaque peuple d'une façon particulièrement caractéristique.

En Europe, il portera son choix sur les Anglais, les Français, les Allemands etc. En Amérique, il peut choisir les américains et en Afrique, il peut étudier sur les Ouest-Africains, les bantous et particulièrement les Congolais de Kinshasa en détail, en choisissant les tribus comme : Baluba – Bakongo, Bangala, etc.

Le professeur classifera les clients en différents types envers lesquels ils ont un comportement analogue, exemple : les femmes, les pessimistes, les capricieux, les malades, etc.

Le professeur évitera d'appliquer à la lettre les types caractériels définis mais il tiendra compte de la psychologie différentielle qui est une norme à respecter. Car on peut tenir compte du sexe appartenant à chaque individu.

MAX : 20 pts / Période

60 / Examen

100 pts Semestre

Fréquence : 1 heure / Semaine en 6<sup>ème</sup> année.

## PROGRAMME DE TECHNOLOGIE DE RESTAURANT

### I. Objectifs Généraux

A l'issu de ce cours, l'élève sera capable de :

1. Défendre la valeur de la profession de restaurateur ;
2. Revaloriser la profession de restaurateur ;
3. Défendre la dignité et l'honneur d'un restaurateur ;
4. Assumer ses responsabilités dans les différents services allant de la préparation des mets, sa bonne présentation et le service dans la salle.
5. Appliquer les principes hygiéniques du métier ;
6. Respecter la législation du pays en matière hôtelière.

### II. CONTENU DE LA FORMATION

3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup>

<u>Objectifs spécifiques</u>	<u>Matières</u>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Classifier les types de restaurant en République Démocratique du Congo.</li> <li>2. Citer les critères d'implantation d'un restaurant.</li> <li>3. Distinguer les différents locaux d'un restaurant.</li>   <li>4. Connaître l'unité matérielle et l'unité fonctionnelle d'un restaurant.</li> <li>5. Maintenir et entretenir le restaurant.</li> <li>6. Revêtir la salle à manger de son aspect propre</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Types des restaurants d'une fourchette à 4 (cfr arrêté départemental 0075 du 30/11/1977.</li> <li>2. Les conditions d'ouverture d'un restaurant.</li> <li>3. Les différents locaux :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- La salle à manger</li> <li>- Le salon et les dépendances</li> </ul> </li> <li>4. L'organisation d'un restaurant :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisation matérielle ;</li> <li>- Organisation fonctionnelle (Brigades et ses composant).</li> </ul> </li> <li>5. Entretien de restaurant Nettoyage ayant la mise en place.</li> <li>6. Mise en place d'une salle à manger               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arranger les sièges</li> <li>- Dresser la table (molle tonnage, nappage, serviettes, Différentes pièces composant un couvert (assiettes, couverts, verres etc...).</li> </ul> </li> </ol>

4<sup>ème</sup> Hôtellerie

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Servir les mets.</li>   <li>2.</li>   <li>3. Connaître la composition des différents repas et les services y afférents.</li>   <li>4. Proposer et expliquer la carte de menu.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les différents services et leur règle               <ul style="list-style-type: none"> <li>- à l'anglaise</li> <li>- à la française</li> <li>- à la Russe</li> <li>- à l'assiette</li> </ul> </li> <li>2. Le port de plateau de service Le débarrassage des couverts Les règles des rédactions du menu et respect des appellations. La prise de commande.</li> <li>3. Le petit déjeuner et service Le déjeuner et service Le dîner et service Les découpages et flambages.</li> <li>4. Carte de menu et Vin</li> </ol>
--	--

5<sup>ème</sup> et 6<sup>ème</sup>

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Décrire les différents services et appliquer les règles de service de mets</li> <li>2. Adopter les qualités professionnelles fondamentales.</li>   <li>3. Respecter les conditions de travail</li> <li>4. Protéger le patrimoine du restaurant et ses annexes.</li>   <li>5. Entretien le matériel.</li>   <li>6. Assurer l'accueil et la mise en place des convives</li> <li>7. Décorer la salle à manger et les tables selon les circonstances</li> <li>8. Présenter l'addition</li> <li>9. Organiser le service de banquet.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les règles de services des mets               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sortes de services</li> <li>- La rédaction des menus</li> </ul> </li> <li>2. Les qualités professionnelles d'un restaurateur :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualités physiques</li> <li>- Qualités morales</li> </ul> </li> <li>3. Le profil d'un restaurant</li> <li>4. Le patrimoine d'u restaurant               <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'entretien et réparation du mobilier</li> <li>- La réparation et le renouvellement.</li> </ul> </li> <li>5. L'entretien :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- argenterie</li> <li>- vaisselle</li> <li>- vénerie</li> <li>- linge</li> <li>- le matériel de découpage.</li> </ul> </li> <li>6. Les formules d'accueil               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les règles de préséances et de service de table.</li> </ul> </li> <li>7. Choix de la décoration appropriée :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les arbustes d'ornement, les fleurs.</li> </ul> </li> <li>8. Addition (Facture du restaurant)</li> <li>9. Le service de banquet.</li> </ol>
---	--

**METHODOLOGIE**

Le cours sera donné en relation avec le cours de pratique de salle et le cours de technologie de cuisine. L'école doit avoir un restaurant d'application et le professeur utilisera comme matériels didactiques : l'argenterie, les plateaux de service, le linge, le verrerie, et le ménage pour permettre aux élèves de voir, toucher et connaître le matériel qu'ils auront à manipuler au restaurant.

La visite de certains restaurants homologués de la ville est très nécessaire en vue de donner aux élèves le point d'aller au delà des connaissances et la possibilité de rencontrer des professionnels de la restauration.

**1. Technologie**

MAX	:	20/Période		60/ Examen		100 total / Semestre
		Fréquence	:	1 heure / Semaine.		
				2 Pratique		
MAX	:	50/Période		150/Examen		200 Total/ Semestre
		Fréquence :				

**PROGRAMME DE TECHNOLOGIE ET ART CULINAIRE**

**1. Objectifs Généraux :**

**A. Technologie de cuisine.**

L'élève de la section Hôtellerie – Restauration doit être capable de :

1. Organiser et assurer le bon fonctionnement de la cuisine.
2. Maîtriser les principes de préparation et de cuisson des aliments.
3. Définir les qualités professionnelles d'un cuisinier.
4. Connaître et appliquer les règles dans le métier d'un cuisinier.
5. Déterminer les mesures de prévention des accidents relatifs au métier.

**B. Art Culinaire.**

L'élève de la section Hôtellerie – Restaurant doit être capable de :

1. Maîtriser les techniques de base, le vocabulaire spécifique et manifester les qualités professionnelles et indispensables au métier de cuisine.
2. Appliquer les règles d'hygiène dans les manipulations des denrées alimentaires et les équipements spécifiques.
3. Respecter les normes gastronomiques relations à l'équilibre alimentaire.
4. S'adapter aux innovations alimentaires.
5. Adopter des nouvelles techniques de cuisine et de conservation.

**CONTENU DE LA FORMATION**  
**3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup>**

<b><u>Objectifs Spécifiques</u></b>	<b><u>Matière</u></b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Connaître le métier de cuisinier.</li> <li>2. Connaître et localiser le lieu de travail d'un cuisinier.</li> <li>3. Identifier et donner le rôle de l'outil de travail du cuisinier.</li> <li>4. Connaître les règles de préventions des accidents et leurs utilisation.</li> <li>5. Donner la composition et les tâches d'une brigade classique.</li> <li>6. Connaître les règles d'hygiène</li> <li>7. Connaître les propositions exigées dans la préparation des plats et l'ordre chronologique</li> <li>8. Utiliser rationnellement les ingrédients.</li> <li>9. Rétention des termes culinaires</li> <li>10. Connaître les règles classiques dans la présentation des plats.</li> <li>11. Respecter l'originalité des menus et développer l'esprit de créativité.</li> <li>12. Connaître le principe et la technique de réalisation des fonds.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La description du métier de cuisinier :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les fonctions de cuisinier ;</li> <li>- Les devoirs et obligation d'un cuisinier ;</li> <li>- Les conditions requises pour être cuisinier ;</li> <li>- Les aptitudes professionnelles</li> </ul> </li> <li>2. Identification de la cuisine.</li> <li>3. Les différents matériels cuisine               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériel de plonge</li> <li>- Matériel de préparation</li> <li>- Matériel de cuisine</li> <li>- Matériel de conservation</li> <li>- Ustensiles de cuisine</li> </ul> </li> <li>4. Les règles de sécurité et leur application.</li> <li>5. La structure d'une brigade classique.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'organigramme</li> </ul> </li> <li>6. Les règles de tenue de service :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- La tenue vestimentaire</li> <li>- Les soins corporels</li> <li>- L'hygiène</li> <li>- L'entretien du matériel.</li> </ul> </li> <li>7. Les étapes de la cuisine.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'achat (quantité)</li> <li>- la préparation (cuisson)</li> <li>- l'envoi</li> </ul> </li> <li>8. L'utilisation des ingrédients :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- la quantité</li> <li>- l'effectif des personnes</li> </ul> </li> <li>9. Définition des termes Culinaires :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Julienne</li> <li>- Bouillon</li> <li>- Marines etc.</li> </ul> </li> <li>10. La présentation des plats :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- la décoration</li> <li>- le dressage</li> <li>- l'envoi des plats</li> </ul> </li> <li>11. Originalité des menus               <ul style="list-style-type: none"> <li>- innovations individuelles</li> </ul> </li> <li>12. Cuisine de fonds de base               <ul style="list-style-type: none"> <li>- fonds blanc</li> <li>- fonds de volaille</li> <li>- fonds brun</li> <li>- jus de veau lié</li> <li>- fonds classique simplifié Préparation de fonds :</li> <li>- Ingrédients</li> </ul> </li> </ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériel</li> <li>- Cuisiner</li> <li>- Conservation de fonds</li> <li>- Utilisation de fonds.</li> </ul>
<b>4<sup>ème</sup> HOTELLERIE</b>	
<p>13. Identifier et utiliser les fonds de base selon le menu.</p> <p>14. Distinguer les saveurs et les arômes des fonds.</p> <p>15. Décrire les propriétés des aliments et la technique culinaire.</p> <p>16. Reconnaître la fraîcheur et la qualité d'un produit courant.</p> <p>17. Connaître les aliments de base, les éléments de garnitures et les types de découper.</p> <p>18. Identifier et connaître les propriétés de protéides et les procédés des préparations.</p> <p>19. Identifier et préparer les volailles</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître les caractères de fraîcheur des volailles.</li> </ul> <p>20. Connaître les techniques de cuisson et les accompagnements classiques des poissons et crustacés.</p> <p>21. Citer les espèces de viandes de boucherie.</p> <p>22. Identifier et donner les caractéristiques des viandes</p> <p>23. Décrire et connaître des appoints de cuisson.</p> <p>24. Identifier et garnir les pièces de viande.</p>	<p>13. Choix de fonds suivant le menu.</p> <p>14. Saveurs et arômes</p> <p>15. Propriétés des aliments</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Protéines</li> <li>- Vitamine</li> <li>- Technique Culinaire</li> <li>- Vase clos</li> <li>- Bouillon etc.</li> </ul> <p>16. Les produits courants selon les saisons :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomates, persil, aubergine</li> <li>- Les produits nouveaux : huile, cube magique etc..</li> </ul> <p>17. Les potages :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les hors d'œuvre</li> <li>- les légumes</li> <li>- la cuisson des œufs</li> <li>- pommes de terre</li> <li>- les volailles</li> <li>- les poissons et crustacés</li> <li>- viandes de boucherie</li> <li>- les Gelées</li> <li>- les sauces</li> </ul> <p>18. Cuisson des œufs :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- en coquille</li> <li>- hors coquille</li> </ul> <p>19. Cuisson des volailles :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- proches</li> <li>- rôtis</li> <li>- sautés</li> <li>- grillés</li> </ul> <p>20. Cuisson des poissons et des crustacés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poché</li> <li>- fritt</li> <li>- meunière</li> </ul> <p>21. Sortes de viandes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Filet de veau</li> <li>- Entrecôte</li> <li>- Culotte</li> <li>- Langue etc..</li> </ul> <p>22. Viande blanche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viande rouge</li> <li>- Gibier à plume</li> <li>- Gibier à poil</li> <li>- Fraîcheur de la viande</li> </ul> <p>23. Méthodes de cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concentration</li> <li>- Expansion</li> <li>- Mixte</li> </ul> <p>24. Cuisson de grosse pièce</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gigot</li> <li>- Entrecôte</li> </ul>
<b>5<sup>ème</sup> HOTELLERIE</b>	
<p>25. Connaître les techniques de cuisson et décrire les accompagnements et les garnitures.</p> <p>26. Connaître et préparer les gelées</p> <p>27. Identifier et préparer les sauces</p>	<p>25. Méthodes de cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pochés</li> <li>- rôtis</li> <li>- sautés simples et mixtes</li> <li>- breusés</li> <li>- grillés</li> </ul> <p>Garnitures :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- riz</li> <li>- frites</li> <li>- bananes plantions</li> </ul> <p>26. Cuisson des gelées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- blanc de l'œuf</li> <li>- au sang</li> <li>- à la crème etc..</li> </ul> <p>27. Sortes des sauces :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sauces émulsionnées froides</li> </ul>

<p>28. Connaître et utiliser les marinades</p> <p>29. Définir la composition et la préparation des forces</p> <p>30. Connaître et préparer les potages spéciaux.</p> <p>31. Préparer et présenter avec soins les mets froids avant de les exposer pour le service dans la salle.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- sauce mayonnaise et dérivées.</li><li>- Sauce vinaigrette</li><li>- Beurre composé à base d'éléments crus.</li><li>- Beurre composé avec les éléments cuits.</li></ul> <p>28. Sortes de marinade pour la viande :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- à base d'huile</li><li>- à base de vin</li><li>- à base vinaigre</li><li>- à base d'aromate</li></ul> <p>29. Sortes des forces :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mode d'utilisation</li><li>- Etapes de réalisation.</li></ul> <p>30. Sortes de potages :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- consommés</li><li>- crèmes</li><li>- volontés</li></ul> <p>Mode de préparation.</p> <p>31. Cuisine froide et décoration.</p>
--	--

**PÂTISSERIE**5<sup>ème</sup> et 6<sup>ème</sup> Années

<b>Objectifs Spécifiques</b>	<b>Matières</b>
1. Identifier et connaître les différents matériels de la pâtisserie. 2. Identifier et connaître les matières de pâtisserie. 3. Préparer les différentes pâtes. 4. Connaître l'utilisation de proportions de différentes pâtes. 5. Identifier et connaître l'ordre chronologique de fabrication et de cuisson.	1. Matériels utilisés en pâtisserie - moules – pique pâte – Tourtière - rouleau – fouet – tamis – grille – pince pâte – etc.. 2. Matières de pâtisserie : sel – paille, sucre, farine, œufs, fruits, etc. 3. Préparation et utilisation : - pâte semi-liquide - pâte à choux - pâte à biscuit etc.. 4. Préparation et cuisson : cakes, feuilletage – brioches. 5. Préparation et cuisson : - Pâtes - Crème - Garniture Le masse pain.
<b>6<sup>ème</sup> HOTELLERIE</b>	
6. Connaître la combinaison de toute base 7. Identifier et connaître les propriétés des glucides. 8. Expliquer les précautions à prendre pour obtenir une belle liaison. 9. Reconnaître les éléments de compositions. 10. Respecter l'ordre chronologique et les étapes de réalisation. 11. Décrire les qualités du produit fini. 12. Identifier et connaître la composition des différentes préparations et leurs utilisations 13. Respecter la succession des étapes de réalisation.	6. Préparation et cuisson : - les petits fours chauds - les bombes glacées - les sorbets - les mignardises 7. Méthode d'utilisation - Crème - Jaune d'œuf - Sang - Amidon - Farine - Roux - Beurre manié 8. Liaison et technique : - Crème - Jaune d'œuf - sang - Faire lents etc. 9. Les sauces de base - sauces chaudes - sauces tomates - sauce espagnole etc. 10. Préparation et cuisson : - fonds lié - roux - volonté - dérivés. 11. Cuire - refroidir - garnir - saupoudrer. 12. Méthode de préparation : - Les appareils - Les forces simples - etc.. 13. Etapes de : - de composition et - utilisation.

**DIRECTIVES METHODOLOGIQUES**

Il est vrai que dans la société, la technologie de la cuisine se complète avec l'art culinaire. Dans notre souci d'amener l'élève formé à concilier la théorie et la pratique, le cours de la technologie de la cuisine se fera le devoir d'inculquer dans l'élève les termes techniques, propres à son métier. Pour atteindre cet objectif ; le professeur insistera sur les termes techniques que l'élève doit apprendre, approfondir et maîtriser, d'une manière progressive.

Quant à la technique culinaire l'enseignant doit aider les élèves les mets compliqués qui nécessitent plus d'attention dans le choix des ingrédients :

Pour ce faire ; les étapes suivantes seront respectées :

- Achat des ingrédients.
- Préparation.
- Proportion des quantités de fond.
- Cuisson suivant les techniques.
- Décoration et dressage des plats.
- L'envoi.
- La remise en ordre de la cuisine.

#### 1) Technologie

MAX : 50/Période  
Fréquence :

150 /Examen  
3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> - 2 heures / Semaine ;  
5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> - 3 heures / Semaine.

200 Total / Semestre

**COURS DE PRATIQUE SALLE 5<sup>ème</sup> et 6<sup>ème</sup>**

**Objectifs Généraux :** Connaître et décrire les infrastructures hôtelières au niveau provincial et national.  
 Décrire les structures internes d'un hôtel – Restaurant.  
 Assurer la gestion des différents types de restaurants organisés dans le pays.  
 Connaître la réglementation en vigueur.

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Accueillir les clients.</li> <li>2. Prendre en charge les hôtes a restaurant ; à la réception de l'hôtel ; au bar.</li> <li>3. Présenter et expliquer les cartes de mets et de boissons</li> <li>4. Conseiller sur le choix de vin, de mets dans une structure de menu cohérent adaptée à une circonstance</li> <li>5. Servir correctement les vins selon les règles de service.</li> <li>6. Prendre les commandes, rédiger les bons de commande.</li> <li>7. Servir les mets suivant la commande de client.</li> <li>8. Présenter l'addition.</li> <li>9. Remercier et saluer le client à son départ.</li> <li>10. Observer les normes de travail requises dans un restaurant.</li> <li>11. Assumer le rôle de chef d'équipe et d'initiateur.</li> <li>12. Réaliser les techniques de découper.</li> <li>13. Assumer le rôle de barman.</li> <li>14. Assumer le rôle de caissier de restaurant.</li> <li>15. Assumer le rôle de sommelier.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Qualités requises dans l'accueil de clients : sympathie – courtoisie . Esprit vif = de brouillard – endurance physique.</li> <li>2. Attitudes requises :           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Attitude physique</li> <li>- Attitude communication</li> <li>- Attitude sociale.</li> </ul> </li> <li>3. Tenue ; attitude ; geste ; démarches ; langue.</li> <li>4. Service des vins.</li> <li>5. Service des vins.</li> <li>6. Le bon de commande. Fonds et forme But.</li> <li>7. Présentation des plats au client.</li> <li>8. L'addition du client Fonds et forme But ;</li> <li>9. Formules de remerciements et salutation au départ des clients.</li> <li>10. Les normes requises au bon fonctionnement ; Ordre ; rapidité ; propriété ; autorité.</li> <li>11. Organisation fonctionnelle du travail.</li> <li>12. Techniques de découper : Poissons – Fruit – Gibier – Viande de boucherie. Découper et préparation de cuisine de salle.</li> <li>13. Gestion du personnel Gestion de bar : boissons chaudes ; apéritifs ; cocktails ; bières etc.</li> <li>14. Clôture de la main-courante (manuelle, mécanique, électronique) Encaissement des recettes Vérification des stocks Inventaires.</li> <li>15. Service des boissons en limonade, en cafétéria, en restauration, au bar et au salon.</li> </ol>
--	---

**COURS DE GEOGRAPHIE TOURISTIQUE**

**1. OBJECTIFS INTERMEDIAIRES**

L'élève de la 5<sup>ème</sup> Hôtellerie doit être capable de :

1. Donner la vision d'ensemble de la géographie, physique, économique, humaine et touristique de la République Démocratique du Congo.
2. Décrire les composantes de la géographie physique, humaine et économique de la République Démocratique du Congo.
3. Localiser le fleuve Congo, ses affluents et les lacs.
4. Connaître les sites et les événements touristiques du Pays.
5. Décrire le climat, le floue , la Gaume et le relief du Congo.
6. Identifier et localiser les sites touristiques local, provincial et du Pays.
7. Connaître, expliquer et localiser l'aire des langues parler en République Démocratique du Congo
8. Connaître et localiser les religions pratiqué dans notre pays.

**5<sup>ème</sup> ANNEE**

<b>Objectifs Spécifiques</b>	<b>Matière</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Expliquer et localiser le République Démocratique du Congo</li> <li>2. Citez et distinguer les zones climatique du Congo.</li> <li>3. Citer et déterminer les zones de végétation et de faune du Congo.</li> <li>4. Donner les reliefs de la République Démocratique du Congo</li> <li>5. Décrire la population du Congo.</li> <li>6. Enumérer et localiser l'aire des langues parler en République Démocratique du Congo.</li> <li>7. Nommer et localiser les grands groupes ethniques du Pays.</li> <li>8. Citer et localiser les entités administratives du Congo.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Structure Physique, humaine et économique de la République Démocratique du Congo.</li> <li>2. Les zones climatique du Congo.</li> <li>3. Les zones de végétation et de faune du con go</li> <li>4. Les reliefs du Congo.</li> <li>5. La population du Congo           <ul style="list-style-type: none"> <li>- le nombre d'habitant</li> <li>- la composition, la répartition.</li> </ul> </li> <li>6. Les langues du Pays.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- langue de l'Administration</li> <li>- langues Nationales</li> <li>- langues locales</li> </ul> </li> <li>7. Les grands groupes ethniques du pays.</li> <li>8. Les entités administratives du Congo. (Provinces)           <ul style="list-style-type: none"> <li>- chef lieu de Provinces</li> </ul> </li> </ol>

<p>9. Localiser et décrire le fleuve Congo et ses affluents.</p> <p>10. Citer les événements touristiques du Pays.</p> <p>11. Localiser et décrire les sites touristiques par province.</p> <p>12. Donner l'importance de chaque site touristique</p> <p>13. Localiser et décrire les parcs Nationaux et jardins Zoologiques</p> <p>14. Citer et localiser les itinéraires touristiques du Pays.</p> <p>15. Localiser sur la carte les sites touristiques du Pays.</p> <p>16. Citer les principaux hôtels du Pays.</p>	<p>- Ville principales.</p> <p>9. Localisation et description du fleuve Congo et ses affluents (source et embouchure) – sa source</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sa longueur</li> <li>- sa position plan mondiale</li> </ul> <p>10. Les événements touristiques du Pays (mois, année)</p> <p>11. Sites touristiques par province</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kinshasa et ses environs.</li> <li>- Bas Congo</li> <li>- Bandundu</li> <li>- Katanga</li> <li>- Kasai-Occidental</li> <li>- Kasai-Oriental</li> <li>- Maniema</li> <li>- Oriental</li> <li>- Equateur</li> <li>- Nord Kivu</li> <li>- Sud Kivu</li> </ul> <p>12. Importance des sites touristiques</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sur le plan culturel</li> <li>- sur le plan financier</li> <li>- sur le plan économique</li> <li>- sur le plan politique</li> <li>- sur le plan social</li> </ul> <p>13. Les parcs Nationaux : situation, superficie, hobergement, restauration structure d'Accueil. Parcs nationaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Garamba</li> <li>- Kahuzi Biega</li> <li>- Kundelungu</li> <li>- Virunga</li> <li>- Salongo</li> <li>- Upemba</li> <li>- Maiko</li> </ul> <p>14. Les jardins Zoologiques du Pays</p> <p>15. Les itinéraires touristiques</p> <p>axe Goma à Bukavu Goma Rwindi</p> <p>axe Rwindi à Beni.</p> <p>axe Beni à Ishangu et retour par Butembo</p> <p>axe Beni à Bunia</p> <p>axe Rwindi à Goma par Mweso</p> <p>axe Bunia à Bunia par Ituri et le lac</p> <p>axe Bukavu à Bunia (par route de Beauté). Le carte des sites touristiques</p> <p>Les principaux hôtels par provinces (Villes).</p>
<p><b>6<sup>ème</sup> ANNEE</b></p>	
<p>1. Citer et localiser le fleuve Congo</p> <p>2. Localiser et décrire les sites touristiques de chaque Province</p>	<p>1. Le fleuve Congo du Village MUSOFI à Banana</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sa source</li> <li>- sa longueur</li> <li>- sa position par sa longueur</li> <li>- sa position sur le rang mondial</li> <li>- ses affluences</li> <li>- navigable</li> <li>- pool Malebo</li> <li>- de Kinshasa à Banana</li> </ul> <p>2.1. Kinshasa et ses environs</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'aéroport international de N'Djili</li> <li>- monument aux martyrs</li> <li>- la Fikin, l'université de Kinshasa</li> <li>- la gare centrale</li> <li>- les banques</li> <li>- les magasins</li> <li>- les compagnies aériennes</li> <li>- les agences de voyages</li> <li>- les hôtels, bars, cafes</li> <li>- les cliniques et les hopitaux</li> <li>- les monuments, jardins, etc...</li> <li>- Kinkole, Domaine de N'Sele, Maluku, Joli-site, Lac de ma vallée, Chute de la Lukaya, etc</li> </ul> <p>2.2. La province de Bandundu. Situation et accès, chef lieu, Hôtels, Villes importantes, Chutes, Festival de Gungu, les masques, le lac-Maïndombe, les statuètes.</p> <p>2.3. La Province du Bas-Congo Situation et accès, chef lieu, Villes importantes, Forêt de Mayumbe, Rocher de Diego Caõ, Pont Marchal, les grottes, les plages, jardin botanique de</p>

<p>3. Localiser et décrire les parcs nationaux de la République Démocratique du Congo.</p> <p>4. Citer et localiser les itinéraires touristiques du Pays.</p>	<p>Kisantu, chutes, statuettes.</p> <p>2.4. Les deux Provinces de Kasai Situation et accès, Chefs lieux, Hôtels, Ville importantes, Lacs, Masques, Vasses sceptres et sièges de chef, tissus en raphia, l'art songue et Bakuba.</p> <p>2.5. La Province de l'Equateur Situation et accès, chef lieu, Hôtels, Villes importantes, climat, sites, jardins botanique d'Eala, Village Basoko, Lacs, plantations.</p> <p>2.6. Kivu ensemble. Situation et accès, chefs-lieu des provinces, Villes importantes, les volcans, les lacs, le massif de Ruwenzori, la forêt d'Ituri, Village de MBAU, la route de beauté, Mont-Hogo, Escalier de venus, Danseurs Inture.</p> <p>2.7. La province Orientale. Situation et accès, chef lieu, Villes importantes, Hôtels, Pôcherie Wagenia, Chutes de Tshopo, Wanie Rukula, Yangambi, Tribunal Mangbotu.</p> <p>2.8. La Province du Katanga situation et accès, chef lieu, Villes importantes, Forme de Colon près de l'aéroport de Luano, les mangours de cuivre, Hôtels, Musée Nationale, Université de Lubumbashi, chute et rapides de Lualaba, Musée minéralogique de Likasi, le parc du barrage Dolcommune.</p> <p>3. Les parcs nationaux : Situation et accès, Hébergement – restauration, superficiel, les espèces (animaux)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Garamba</li> <li>- Kahuzi-biega</li> <li>- Kundelungu</li> <li>- Virunga</li> <li>- Salonga</li> <li>- Upemba</li> <li>- Maïko</li> <li>-</li> </ul> <p>4. Les itinéraires touristiques</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Axe Kinshasa à l'Océan</li> <li>- Axe Kinshasa Bukavu</li> <li>- Axe Kinshasa Bukavu et Goma</li> </ul>
---	--

#### **DIRECTIVES METHODOLOGIQUES**

- L'Enseignement de Géographie touristique doit s'étendre aux notions importantes de la géographie touristiques ce qui attire les touristes (Nationaux ou Etrangers).
- L'Enseignant va développer chez l'élève l'esprit de synthèse des phénomènes de la géographie touristiques c'est-à-dire la connaissance des sites touristiques et les événements touristiques organisés et développés dans le milieu local, dans chaque province et dans l'ensemble du Pays.
- L'Enseignant va amener l'élève à l'observation sur le terrain, à l'exploitation de l'actualité internationale à l'acquisition des aptitude de la recherche... l'élève doit connaître sans hésitation la localisation de sites touristiques, l'importance de ces milieux du pays qui attirent la curiosité des touristes, connaître les différents espèces d'animaux, de la faune qui sont disponibles dans ces endroits protégés.
- Contribuer à favoriser la compréhension internationale à partir de l'étude particulière de la géographie touristiques en partira des sites touristiques du Pays, de la province, du milieu dans lequel l'élève vit ensuite dans d'autres provinces du Pays et éventuellement dans d'autres Pays de l'Afrique.
- La représentation, la localisation géographique et les itinéraires vers les lieux touristiques, va s'étendre du milieu local vers le Pays, le continent et le monde, elle se fera concrètement sur les cartes, le globe terrestre.
- Le professeur pourra faire travailler de temps en temps en groupe en visant surtout l'acquisition de l'aptitude de la recherche, de la lecture d'un journal, la synthèse d'une émission Télévisée, la visite d'un site touristique, de son milieu local n'est pas à négligé mais l'Enseignant doit les encourager à le faire régulièrement.

**TABLE DES MATIERS****PAGES**

COURS GENERAUX.	
COURS SPECIAUX	
GRILLE HORAIRE	
HOTELLERIE – RESTAURATION	
COURS D'HYGIENE	
NUTRITION GENERALE	
DIETETIQUE	
TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE	
BIOLOGIE	
MICROBIOLOGIE	
ALLEMAND	
BUANDERIE	
ŒNOLOGIE ET BOISSONS	
HORTICULTURE	
TECHNOLOGIE HOTELIERE	
COMPTABILITE HOTELIERE ( MAIN COURANTE)	
PSYCHOLOGIE ET ART CULINAIRE	
PRATIQUE SALLE	
GEOGRAPHIE TOURISTIQUE.	