

## CADRE POUR LA CONCEPTION D'UNITES DE RESULTATS D'APPRENTISSAGE

### 1. OBJECTIF DU CADRE

L'objectif principal de ce cadre est de fournir un appui sur la manière de concevoir des *unités de résultats d'apprentissage* en tant qu'étape du processus de transfert, de reconnaissance et de certification des résultats d'apprentissage acquis par les apprenants I-VET lors de leur participation à des programmes de mobilité européens.

### 2. APPROCHE METHODOLOGIQUE

Le terme "acquis d'apprentissage" étant déjà fortement ancré dans les politiques européennes en matière d'éducation et de formation, il est important de comprendre la différence entre les résultats d'apprentissage attendus (exprimés dans le référentiel descriptif d'une qualification) et les résultats d'apprentissage atteints (résultats d'apprentissage effectivement atteints) par l'apprenant.

Cedefop (2016) donne une compréhension globale entre les résultats d'apprentissage attendus et atteints, à travers deux définitions interdépendantes:

(a) les acquis d'apprentissage définis comme «les énoncés de ce qu'un apprenant sait, comprend et peut faire à la fin d'un processus d'apprentissage, définis en termes de connaissances, aptitudes et compétences» - définition fournie par la Commission européenne (Recommendation of the European Parliament and of the Council of 18 June 2009 on the establishment of a European Credit System for Vocational Education and Training);

(b) les acquis d'apprentissage définis comme «des ensembles de connaissances, d'aptitudes et / ou de compétences qu'une personne a acquises et / ou en mesure de démontrer après l'achèvement d'un processus d'apprentissage, qu'il soit formel, non formel ou informel» (Cedefop, 2014a, pp. 164-165).

Selon le Cedefop (2016), ces définitions sont liées entre elles dans la manière dont la première définit les résultats d'apprentissage attendus (résultats d'apprentissage souhaités) et la seconde définit les résultats d'apprentissage déjà atteints.

«Les résultats d'apprentissage atteints ne peuvent être identifiés qu'après le processus d'apprentissage, au moyen d'évaluations et de la démonstration de l'apprentissage réalisé dans la vie réelle, par exemple au travail. L'application cohérente des résultats d'apprentissage nécessite un dialogue permanent entre les résultats escomptés et les résultats réels, dans le but d'améliorer les attentes énoncées (résultats d'apprentissage prévus) sur la base des résultats réellement obtenus.»(Cedefop, 2016)

Le dialogue entre le monde de l'éducation et le monde du travail, et la société en général, est essentiel pour la réussite de la mise en œuvre - ainsi que de la révision et du renouvellement continu de l'approche des acquis de l'apprentissage.

Considérer la différence entre les résultats d'apprentissage attendus - les résultats d'apprentissage souhaités en vue du succès d'une profession donnée - et les résultats d'apprentissage réellement atteints - les résultats d'apprentissage réellement obtenus après un processus d'apprentissage - dans le *projet EURspace*, une unité de résultat d'apprentissage est composée d'un ensemble de composants qui incluent non seulement la description des résultats d'apprentissage attendus en termes de **connaissances, aptitudes et compétences**, mais également:

- la relation entre les résultats d'apprentissage attendus et un **résultat technique clé** spécifique, qui exprime les tâches techniques principales que l'apprenant doit effectuer pour mettre en évidence un résultat observable spécifique;
- les **critères de performance** associés à chaque résultat technique clé et les connaissances, aptitudes et compétences spécifiques de l'unité. Les critères de performance sont mesurables, observables et fournissent des informations qualitatives et quantitatives sur la performance.
- les **résultats**. Les résultats sont les résultats observables, les produits obtenus ou les preuves. Les produits sont directement associés au résultat technique clé et aux critères de performance, constituant le résultat observable de la performance.

Les composants d'une unité de résultat d'apprentissage, associés à des outils d'évaluation, permettent de comparer les résultats d'apprentissage attendus avec les résultats d'apprentissage atteints et de savoir dans quelle mesure les résultats d'apprentissage ont été atteints.

Les unités de résultats d'apprentissage constituent un élément technique crucial d'ECVET pour la viabilité de la mise en œuvre d'ECVET. ECVET exige non seulement que les qualifications soient décrites en termes de résultats d'apprentissage, mais également que les résultats d'apprentissage soient rassemblés en unités.

Dans le projet EURspace, une **unité de résultat d'apprentissage** est considérée comme une composante d'une qualification, consistant en un ensemble cohérent de connaissances, d'aptitudes et de compétences pouvant être évaluées et validées avec un certain nombre de points ECVET associés. Une unité de résultat d'apprentissage ne peut pas être confondue avec une discipline ou avec un module d'un cadre de formation. Une qualification comprend plusieurs unités et comprend l'ensemble des unités. Ainsi, un apprenant peut obtenir une qualification en accumulant les unités requises, réalisées dans différents pays et différents contextes (formel et, le cas échéant, non formel et informel), tout en respectant les législations nationales relatives à l'accumulation d'unités et à la reconnaissance des acquis. les résultats.

Une unité peut être spécifique à une seule qualification ou commune à plusieurs qualifications. Les résultats d'apprentissage attendus définissant une unité peuvent être atteints indépendamment du lieu ou de la manière dont ils ont été atteints. (Recommendation of the European Parliament and of the Council of 18 June 2009 on the establishment of a European Credit System for Vocational Education and Training)

Les unités de résultat d'apprentissage doivent être décrites pour les activités professionnelles et les tâches techniques clés.

Les unités de résultats d'apprentissage doivent inclure non seulement les connaissances, aptitudes et compétences techniques et méthodologiques, mais également les attitudes et autres compétences sociales, personnelles et transversales importantes pour le profil professionnel.

Étant donné que les résultats d'apprentissage sont centrés sur les résultats obtenus à l'issue d'un processus d'apprentissage, les conditions contextuelles, les processus d'apprentissage, les méthodologies d'apprentissage et les ressources ne sont pas considérés comme pertinents pour la description des unités du résultat d'apprentissage.

Les composantes d'une unité de résultat d'apprentissage sont décrites de manière plus complète dans l'outil no. 4, intitulé *Cadre de groupement des résultats d'apprentissage communs dans les unités*.

Table 1: Unité de résultat d'apprentissage «Préparation de soupes» pour la qualification de la cuisine portugaise.

UNITÉ DE RÉSULTAT D'APPRENTISSAGE		HEURE	CREDITS
PREPARATION DE SOUPE		25	2,25
RÉSULTAT TECHNIQUE CLÉ	CONNAISSANCE	APTITUDES	COMPÉTENCE
1. Élaborer des plans de travail au quotidien pour la production de soupes	<p>L'apprenant connaît et comprend:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La technologie liée aux appareils de cuisine et aux ustensiles de cuisine;</li> <li>Procédures de production et d'organisation: service de cuisine;</li> <li>Articulation avec service de restauration (réservations, commandes, etc.);</li> <li>Techniques de planification de la cuisine: production.</li> </ul>	<p>L'apprenant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Interpréter et analyser des documents liés à l'organisation et au fonctionnement de la cuisine;</li> <li>Analyser le plan de production et les autres directives de production (réservations, commandes, services spéciaux, etc.);</li> <li>Lire et interpréter les fiches techniques en PT et EN;</li> <li>Sélectionner et appliquer les procédures de production et d'organisation: service de cuisine;</li> <li>Appliquer des techniques de planification de la cuisine.</li> </ul>	<p>L'apprenant:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Élabore des plans de travail au quotidien pour la production de soupes, en:</li> <li>Travailler en équipe;</li> <li>Respecter les normes de sécurité et de santé au travail;</li> <li>Définir des objectifs et agir conformément;</li> <li>Etre proactif dans la résolution de problèmes et d'événements imprévus.</li> </ul>
	CRITERES DE PERFORMANCE		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Respecte les plans de production (production quotidienne, commandes, services spéciaux, etc.);</li> <li>Respecte les règles d'organisation et de fonctionnement du service de cuisine;</li> <li>Considère la division du travail;</li> <li>Définit les objectifs et agit en conséquence;</li> <li>Respecte les normes de sécurité et de santé au travail;</li> <li>S'adapte à la situation et à la capacité de résoudre des problèmes et / ou des imprévus.</li> </ul>		
RÉSULTAT TECHNIQUE CLÉ	CONNAISSANCE	APTITUDES	COMPÉTENCE
2. Elaborer la fiche technique du produit	<p>L'apprenant connaît et comprend:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fiches techniques;</li> <li>Spécifications techniques;</li> <li>Techniques de calcul de capitation;</li> <li>Nutrition et diététique;</li> <li>Durée et processus de préparation;</li> <li>Mesures, proportions et procédures de pesée des ingrédients;</li> <li>Techniques de tarification;</li> <li>Langue anglaise pour la restauration.</li> </ul>	<p>L'apprenant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Interpréter et analyser le plan de production et d'autres directives de production (réservations, commandes, services spéciaux, etc.);</li> <li>Lire et interpréter les fiches techniques en portugais et en anglais;</li> <li>Appliquer les procédures de mesure - proportions des ingrédients et pesée;</li> <li>Sélectionner les informations pour préparer la fiche technique du produit;</li> <li>Appliquer des techniques de tarification.</li> </ul>	<p>L'apprenant:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Élabore la fiche technique du produit en:</li> <li>en utilisant des techniques de calcul par capitation;</li> <li>se conformer aux directives de fixation des prix;</li> <li>respecter les procédures de production des matières premières et des produits finis;</li> <li>respecter les procédures générales et internes pour l'élaboration de la fiche technique;</li> <li>respecter les normes de sécurité et de santé au travail;</li> <li>être responsable des biens et des valeurs;</li> <li>agir conformément aux objectifs définis.</li> </ul>
	CRITERES DE PERFORMANCE		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Applique les techniques de calcul par capitation;</li> <li>Se conforme aux directives de tarification;</li> <li>Respecte les processus de production applicables aux matières premières et au produit final;</li> <li>Respecte les procédures générales et internes pour la préparation de la fiche technique;</li> <li>Respecte les normes de sécurité et de santé au travail;</li> <li>Définit les objectifs et agit en conséquence.</li> </ul>		

RÉSULTAT TECHNIQUE CLÉ	CONNAISSANCE	APTITUDES	COMPÉTENCE
<b>3. Prepare the raw material, equipment and workplace</b>	<p>L'apprenant connaît et comprend:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Types de soupes, crèmes, velours, bouillons et consommés;</li> <li>▪ Matières premières utilisées dans les soupes;</li> <li>▪ Spécialités nationales et régionales;</li> <li>▪ Mesures, proportions et procédures de pesée des ingrédients;</li> <li>▪ Procédures de manipulation des aliments;</li> <li>▪ Techniques de préparation de potages, crèmes, velours, bouillons et consommés:</li> <li>- Manipulation des ustensiles et du matériel;</li> <li>- la sélection, le mesurage et la préparation des matières premières, préparations industrielles et autres ingrédients;</li> <li>▪ Normes de qualité, de sécurité et d'hygiène des aliments;</li> <li>▪ Hygiène et désinfection;</li> <li>▪ Langue anglaise pour la restauration.</li> </ul>	<p>L'apprenant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpréter la fiche technique du produit;</li> <li>▪ Lire et interpréter les fiches de données dans une langue étrangère;</li> <li>▪ Sélectionner l'équipement et les ustensiles nécessaires à la production;</li> <li>▪ Organiser l'espace de travail, les appareils et les ustensiles;</li> <li>▪ Appliquer les normes de manipulation des aliments;</li> <li>▪ Appliquer les normes de qualité alimentaire et d'hygiène.</li> </ul>	<p>L'apprenant:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prépare la matière première, l'équipement et le lieu de travail en:</li> <li>- sélectionner les appareils et les ustensiles conformément à la fiche technique du produit;</li> <li>- appliquer des techniques pour la préparation de soupes, de crèmes, de velours, de bouillons et de consommés;</li> <li>- être responsable des biens et des valeurs;</li> <li>- être proactif dans la résolution de problèmes et d'événements imprévus.</li> <li>- respecter les normes de sécurité et de santé;</li> <li>- respecter les normes de qualité, de sécurité et d'hygiène des aliments;</li> <li>- travailler en équipe;</li> <li>- agir conformément aux objectifs définis.</li> </ul>
	<p><b>CRITERES DE PERFORMANCE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sélectionner les appareils et les ustensiles conformément à la fiche technique du produit;</li> <li>▪ Respecte le plan de travail et le budget établi;</li> <li>▪ Respecte les normes de qualité, de sécurité et d'hygiène des aliments;</li> <li>▪ Applique les techniques de vérification lors de la vérification de l'état de conservation de la matière première;</li> <li>▪ S'adapte à la situation et à la capacité de résoudre des problèmes et / ou des imprévus.</li> </ul>		
RÉSULTAT TECHNIQUE CLÉ	CONNAISSANCE	APTITUDES	COMPÉTENCE
<b>4. Préparer / préparer des soupes (spécialités régionales et nationales)</b>	<p>L'apprenant connaît et comprend:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Types de soupes, crèmes, velours, bouillons et consommés;</li> <li>▪ Matières premières utilisées dans les soupes;</li> <li>▪ Spécialités nationales et régionales;</li> <li>▪ Techniques de préparation de la soupe: crèmes, velours, bouillons et consommés;</li> <li>▪ Techniques de garniture de soupe: crèmes, velours, bouillons et consommés:</li> <li>- mise en place;</li> <li>- ordre d'introduction de la matière première;</li> <li>- temps de cuisson.</li> <li>▪ Appareils / ustensiles nécessaires et procédures de contrôle: processus de préparation de la soupe;</li> <li>▪ Procédures de contrôle de la qualité;</li> <li>▪ Nutrition et diététique;</li> <li>▪ Normes de manipulation des aliments;</li> <li>▪ Normes de qualité, de sécurité et d'hygiène des aliments;</li> <li>▪ Langue anglaise pour la restauration.</li> </ul>	<p>L'apprenant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpréter la fiche technique du produit;</li> <li>▪ Lire et interpréter les fiches techniques en anglais;</li> <li>▪ Sélectionner l'équipement et les ustensiles nécessaires à la production;</li> <li>▪ Appliquer les procédures de production pour la fabrication de soupes, velours, bouillons et consommés;</li> <li>▪ Appliquer les normes de qualité alimentaire et d'hygiène;</li> <li>▪ Appliquer les normes de manipulation des aliments.</li> </ul>	<p>L'apprenant:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prépare la matière première, l'équipement et le lieu de travail en:</li> <li>- Utiliser des appareils et des ustensiles appropriés ;;</li> <li>- Appliquer des techniques pour la préparation de soupes, de crèmes, de velours, de bouillons et de consommés;</li> <li>- Travailler en équipe;</li> <li>- Respecter les normes de sécurité et de santé au travail;</li> <li>- Résoudre des problèmes et prévoir des événements.</li> <li>- Respecter les normes de qualité, de sécurité et d'hygiène des aliments;</li> <li>- Agir conformément aux objectifs définis.</li> </ul>

#### CRITERES DE PERFORMANCE

- Respecte les procédures de préparation indiquées sur la fiche technique (ingrédients, horaires, températures, garnitures, etc.);
- Respecte le plan de travail et le budget établi;
- Respecte les normes de qualité, de sécurité et d'hygiène des aliments;
- Utilise l'équipement et les ustensiles appropriés;
- Travail d'équipe;
- S'adapte à la situation et a la capacité de résoudre des problèmes et / ou des imprévus.

RÉSULTAT TECHNIQUE CLÉ	CONNAISSANCE	APTITUDES	COMPETENCE
5. Potage et garniture de soupe	L'apprenant connaît et comprend: <ul style="list-style-type: none"> <li>Types de soupes, crèmes, velours, bouillons et consommés;</li> <li>Matières premières utilisées dans les soupes;</li> <li>Spécialités nationales et régionales;</li> <li>Techniques de préparation de soupe;</li> <li>Techniques de garniture de soupe;</li> <li>Techniques pour garnir la soupe;</li> <li>Appareils / ustensiles nécessaires et procédures de contrôle: processus de préparation de la soupe;</li> <li>Procédures de contrôle de la qualité;</li> <li>Concepts de nutrition et de diététique;</li> <li>Normes de manipulation des aliments;</li> <li>Normes de qualité, de sécurité et d'hygiène des aliments;</li> <li>Langue anglaise pour la restauration.</li> </ul>	L'apprenant est capable de: <ul style="list-style-type: none"> <li>Interpréter la fiche technique du produit;</li> <li>Lire et interpréter les fiches techniques en anglais;</li> <li>Sélectionner l'équipement et les ustensiles nécessaires à la production;</li> <li>Appliquer les procédures de production pour la fabrication de soupes, velours, bouillons et consommés;</li> <li>Utiliser des matières premières pour faire de la soupe;</li> <li>Utiliser des spécialités nationales et régionales;</li> <li>Appliquer les normes de qualité alimentaire et d'hygiène;</li> <li>Appliquer les normes de manipulation des aliments.</li> </ul>	L'apprenant: <ul style="list-style-type: none"> <li>Assiette et garniture de soupes, de volailles et de gibiers, par: <ul style="list-style-type: none"> <li>Appliquer les procédures de placage;</li> <li>Appliquer des techniques de saisie-arrêt;</li> <li>Travailler en équipe;</li> <li>Respecter les normes de sécurité et de santé au travail;</li> <li>Résoudre des problèmes et prévoir des événements.</li> <li>Respecter les normes de qualité, de sécurité et d'hygiène des aliments;</li> <li>Agir conformément aux objectifs définis;</li> <li>-être créatif.</li> </ul> </li> </ul>

#### CRITERES DE PERFORMANCE

- Respecte les procédures de préparation des plats pour les soupes;
- Respecte le plan de travail et les directives supérieures;
- Respecte les normes de qualité, de sécurité et d'hygiène des aliments;
- Applique les techniques de garniture de la soupe;
- Fait preuve de créativité dans la garniture de soupe;
- S'adapte à la situation et a la capacité de résoudre des problèmes et / ou des imprévus.

RÉSULTAT TECHNIQUE CLÉ	CONNAISSANCE	APTITUDES	COMPETENCE
6. Approvisionnement en matières premières, ustensiles et matériel	L'apprenant connaît et comprend: <ul style="list-style-type: none"> <li>Techniques d'emballage et de conservation des matières premières et des produits confisés;</li> <li>Enregistrement des stocks et procédures de contrôle.</li> </ul>	L'apprenant est capable de: <ul style="list-style-type: none"> <li>Appliquer des techniques de conditionnement et de conservation des matières premières et des produits confisés</li> <li>Appliquer les procédures d'enregistrement et de contrôle des stocks.</li> </ul>	L'apprenant: <ul style="list-style-type: none"> <li>Approvisionnement en matières premières, ustensiles et matériel, par: <ul style="list-style-type: none"> <li>Respecter les techniques d'emballage des matières premières et des produits confisés;</li> <li>Sse conformer aux procédures d'enregistrement et de contrôle des stocks;</li> <li>Travailler en équipe;</li> <li>Agir conformément aux objectifs définis;</li> <li>Résoudre des problèmes et prévoir des événements;</li> <li>Respecter les normes de sécurité et de santé au travail;</li> <li>Respecter les normes de qualité, de sécurité et d'hygiène des aliments</li> </ul> </li> </ul>

#### CRITERES DE PERFORMANCE

- Utilise les technologies de conservation appropriées (réfrigération, refroidissement rapide, congélation, vide);
- Respecte les règles de sécurité alimentaire et d'hygiène;
- Respecte les procédures de gestion des stocks.

#### RESULTATS

- Plan de travail au quotidien;
- Fiche technique du produit;
- Des soupes prêtes à l'emploi, garnies;
- Enregistrement de produits confits;
- Enregistrement des stocks.

Table 2: Unité de résultat d'apprentissage «Soupes» pour la qualification de la cuisine espagnole.

UNITÉ DE RÉSULTAT D'APPRENTISSAGE		HEURES	CREDITS
SOUPES		26	1,6
RÉSULTAT TECHNIQUE CLÉ	CONNAISSANCE	APTITUDES	COMPÉTENCE
1. Organisation des processus de production et de service lors de la cuisson des soupes, analyse des informations orales ou écrites	L'apprenant connaît et comprend: <ul style="list-style-type: none"> <li>Diverses zones de production et de service de cuisine</li> <li>Besoins en ingrédients, ainsi qu'équipement, ustensiles, outils, etc.</li> <li>Réglementation de sécurité et de protection de l'environnement</li> </ul>	L'apprenant est capable de: <ul style="list-style-type: none"> <li>Déterminer et séquencer les différentes étapes de production et de service de cuisine</li> <li>Déterminer les procédures de conservation intermédiaires en tenant compte des besoins des différentes préparations et de leur utilisation ultérieure</li> </ul>	L'apprenant organise les processus de production et de service lors de la préparation des soupes, analyse des informations orales ou écrites en: <ul style="list-style-type: none"> <li>Comptabiliser les éventuels besoins de coordination avec le reste de l'équipe de cuisine</li> <li>Effectuer des travaux en tenant compte de la propreté et de la propreté</li> <li>Travailler avec une utilisation rationnelle de l'énergie et des ressources matérielles</li> <li>Appliquer les règles de sécurité et de protection de l'environnement dans ses opérations</li> </ul>
	CRITERES DE PERFORMANCE		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caractérise les différentes zones de production et de service de cuisine</li> <li>Détermine et séquence les différentes étapes de production et de service de cuisine</li> <li>Réduit les besoins en ingrédients, ainsi que le matériel, les ustensiles, les outils, etc.</li> <li>Tient compte des éventuels besoins de coordination avec le reste de l'équipe de cuisine</li> <li>Reconnait l'importance de la propreté et de la propreté pour que le travail progresse sans heurts</li> <li>Détermine les procédures de conservation intermédiaires en tenant compte des besoins des différentes préparations et de leur utilisation ultérieure</li> <li>Détermine que les processus recherchaient une utilisation rationnelle de l'énergie et des ressources matérielles</li> <li>Évalue les réglementations en matière de santé, de sécurité au travail et de protection de l'environnement d'un point de vue organisationnel</li> </ul>		
RÉSULTAT TECHNIQUE CLÉ	CONNAISSANCE	APTITUDES	COMPÉTENCE
2. Préparer des soupes établies, choisir et appliquer des techniques traditionnelles et avancées	L'apprenant connaît et comprend: <ul style="list-style-type: none"> <li>Différentes techniques culinaires avancées applicables aux soupes</li> <li>Différentes techniques culinaires applicables aux soupes</li> <li>Réglementation de sécurité et de protection de l'environnement</li> </ul>	L'apprenant est capable de: <ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier la disponibilité de tous les éléments requis avant d'effectuer des tâches</li> <li>Réaliser les techniques culinaires applicables aux soupes selon la procédure établie</li> <li>Développer des procédures de conservation intermédiaires en tenant compte des différentes préparations et de leur utilisation ultérieure</li> </ul>	L'apprenant prépare des soupes établies en sélectionnant et en appliquant des techniques traditionnelles et avancées en: <ul style="list-style-type: none"> <li>Valoriser l'importance des différentes techniques dans différentes zones de production</li> <li>Lier les techniques avec les applications possibles avec différentes matières premières</li> <li>Appliquer des mesures correctives en fonction des résultats obtenus</li> <li>Évaluer les caractéristiques du produit final</li> <li>Appliquer les règles de sécurité et de protection de l'environnement dans ses opérations</li> </ul>



#### CRITERES DE PERFORMANCE

- Identifie les différentes techniques culinaires avancées
- Valorise l'importance de ces techniques dans différentes zones de production
- Relie les techniques avec les applications possibles avec différentes matières premières
- Vérifie la disponibilité de tous les éléments requis avant d'effectuer des tâches
- Effectue des techniques culinaires selon la procédure établie
- Détermine les mesures correctives possibles en fonction des résultats obtenus
- Évalue et vérifie les caractéristiques du produit final
- Développe des procédures de conservation intermédiaires en tenant compte des besoins des différentes préparations et de leur utilisation ultérieure
- Effectue toutes les opérations en tenant compte des réglementations en matière de santé, de sécurité au travail et de protection de l'environnement

#### RÉSULTAT TECHNIQUE CLÉ

#### CONNAISSANCE

#### APTITUDES

#### COMPETENCE

L'apprenant connaît et comprend:

- Techniques pour les matières premières en fonction du résultat final recherché
- Procédures de conservation applicables aux soupes
- Réglementation de sécurité et de protection de l'environnement

L'apprenant est capable de:

- Organiser et ordonner les tâches pour les différentes étapes requises pour fabriquer des produits de manière appropriée et en temps voulu
- Vérifier la disponibilité de tous les éléments requis avant d'effectuer des tâches
- Suivre la procédure pour obtenir des soupes
- Compiler un livre de recettes avec toutes les préparations faites pendant le cours

L'apprenant prépare des soupes avec différentes matières premières en évaluant leurs différentes alternatives en:

- Proposer différents produits culinaires à partir d'un ensemble d'ingrédients bruts donnés
- Évaluer la possibilité de mobiliser des ressources
- Concevoir des préparations combinant des éléments de manière raisonnable
- Évaluer les caractéristiques du produit final
- Appliquer les règles de sécurité et de protection de l'environnement dans ses opérations

#### 3. Préparer des soupes avec différentes matières premières en évaluant leurs différentes alternatives

#### CRITERES DE PERFORMANCE

- Propose différents produits culinaires à partir d'un ensemble d'ingrédients bruts donnés
- Évalue la possibilité de mobiliser des ressources
- Conçoit des préparations combinant des éléments de manière raisonnable
- Déduit et relie les techniques appropriées pour les matières premières et les résultats finaux proposés
- Exécute les tâches d'organisation et de séquençage pour les différentes étapes requises pour fabriquer des produits de manière appropriée et en temps voulu
- Vérifie la disponibilité de tous les éléments requis avant d'effectuer des tâches
- Effectue des tâches pour obtenir des produits culinaires selon la procédure établie
- Vérifie et évalue les caractéristiques du produit final
- Compile un livre de recettes avec toutes les préparations faites pendant le cours / cycle
- Effectue des procédures de conservation intermédiaires et finales en tenant compte des exigences des produits obtenus et de leur utilisation ultérieure.
- Effectue toutes les opérations en tenant compte des réglementations en matière de santé, de sécurité au travail et de protection de l'environnement

#### RÉSULTAT TECHNIQUE CLÉ

#### CONNAISSANCE

#### APTITUDES

#### COMPETENCE

L'apprenant connaît et comprend:

- Différents types de besoins alimentaires spécifiques
- Produits de remplacement possibles
- Réglementation de sécurité et de protection de l'environnement

L'apprenant est capable de:

- Identifier les produits alimentaires exclus dans chaque besoin alimentaire spécifique
- Préparer les plats selon les procédures établies et en évitant la contamination croisée avec des produits alimentaires exclus

L'apprenant prépare des soupes pour les personnes ayant des besoins alimentaires spécifiques en analysant les caractéristiques de chaque situation en:

- Évaluer les conséquences possibles d'une manipulation / préparation inadéquate
- Appliquer les règles de sécurité et de protection de l'environnement dans ses opérations

#### 4. Préparer des soupes pour les personnes ayant des besoins alimentaires spécifiques en analysant les caractéristiques de chaque situation

#### CRITERES DE PERFORMANCE

- Reconnaît les différents types de besoins alimentaires spécifiques
- Identifie les denrées alimentaires exclues dans chaque besoin alimentaire spécifique
- Reconnaît les produits de remplacement possibles
- Prépare les plats conformément à la procédure établie et en évitant la contamination croisée avec des produits alimentaires exclus
- Évalue les conséquences possibles d'une manipulation / préparation inadéquate
- Effectue toutes les opérations en tenant compte des réglementations en matière de santé, de sécurité au travail et de protection de l'environnement

#### RESULTATS

- Les soupes sont préparées correctement
- Opérations effectuées dans le respect des règles de sécurité et environnementales

Table 3: Unité de résultat d'apprentissage «Soupe spéciale internationale» pour la qualification de la cuisine turque.

UNITÉ DE RÉSULTAT D'APPRENTISSAGE		HEURES	CREDITS
SOUPES INTERNATIONALES SPECIALES		24	1,2
RÉSULTAT TECHNIQUE CLÉ	CONNAISSANCE	APTITUDES	COMPETENCE
1. Cuisiner des soupes spéciales internationales selon leurs caractéristiques et préparer les au goût, selon l'apparence et la texture désirées	L'apprenant connaît et comprend: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Différentes cultures culinaires internationales</li><li>▪ Ccultures de soupe de différentes cultures</li><li>▪ Caractéristiques des soupes spéciales</li><li>▪ Variétés spéciales de soupes de différentes cultures</li><li>▪ Préparer, garnir et servir différentes soupes en fonction de son origine.</li></ul>	L'apprenant est capable de: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Faire fond</li><li>▪ Cuire la soupe</li><li>▪ Préparer la garniture</li><li>▪ Préparer les produits pour le service</li></ul>	L'apprenant: Cuisine des soupes spéciales internationales par: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Préparation du matériel et des ingrédients pour les soupes spéciales</li><li>▪ Préparation du fond pour des soupes spéciales</li><li>▪ Cuisson des soupes selon les caractéristiques et le type</li><li>▪ Préparation de la garniture selon les caractéristiques et le type des soupes</li></ul>
	CRITERES DE PERFORMANCE		
	Prépare les outils et les ingrédients pour les soupes spéciales Prépare le fond pour des soupes spéciales Cuisine la soupe en fonction de ses caractéristiques et de son type Prépare une garniture appropriée selon les caractéristiques et le type de la soupe Prépare la soupe pour le service Respecte les règles de soins personnels et d'hygiène lors du travail		
RÉSULTAT TECHNIQUE CLÉ	CONNAISSANCE	APTITUDES	COMPETENCE
2. Cuire les soupes froides internationales selon leurs caractéristiques et les préparer au goût, selon l'apparence et la texture désirées	L'apprenant connaît et comprend: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Les caractéristiques des soupes froides</li><li>▪ Les pPoints à considérer lors de la préparation de soupes froides</li><li>▪ La variété de soupe froide</li><li>▪ La pPréparation, la garnaison et le service des soupes froides</li></ul>	L'apprenant est capable de: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Faire le fond</li><li>▪ Cuire la soupe</li><li>▪ Préparer la garniture</li><li>▪ Préparer les produits pour le service</li></ul>	L'apprenant: Cuisine les soupes froides internationales par: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Préparation du matériel et des ingrédients pour les soupes froides</li><li>▪ Préparation du fond pour les soupes froides</li><li>▪ Cuisson des soupes selon les caractéristiques et le type</li><li>▪ Soupe froide selon les caractéristiques et le type</li><li>▪ Préparation de la garniture selon les caractéristiques et le type des soupes</li></ul>
	CRITERES DE PERFORMANCE		
	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Prépare les outils et les ingrédients pour les soupes froides</li><li>▪ Prépare le fond pour les soupes froides</li><li>▪ Cuit la soupe en fonction de ses caractéristiques et de son type</li><li>▪ Refroidit la soupe en fonction de ses caractéristiques et de son type</li><li>▪ Prépare une garniture appropriée en fonction des caractéristiques et du type de soupe</li><li>▪ Prépare la soupe pour le service</li><li>▪ Respecte les règles de soins personnels et d'hygiène lors du travail</li></ul>		
RESULTATS			
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Cuits des potages spéciaux internationaux</li></ul>			

Table 4: Unité de résultat d'apprentissage «Préparation et service de soupes et de sauces» pour la qualification de la cuisine lituanienne.

UNITÉ DE RÉSULTAT D'APPRENTISSAGE		HEURES	CREDITS
PRÉPARATION ET SERVICE DE SOUPES ET SAUCES		81	3
RÉSULTAT TECHNIQUE CLÉ	CONNAISSANCE	APTITUDES	COMPETENCE
1. Estimez les produits alimentaires (matières premières) pour la préparation des soupes.	<p>L'apprenant sait et comprend:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>la structure et les principes de base des formes techniques;</li> <li>L'estimation des matières premières nécessaires selon les formes techniques.</li> </ul>	<p>L'apprenant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Estimer les quantités de matières premières selon les formes techniques pour la préparation des soupes.</li> </ul>	<p>L'apprenant:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Élabore la fiche technique des soupes.</li> </ul>
CRITERES DE PERFORMANCE			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Estimation des matières premières correctement selon les formes techniques.</li> <li>Élaboration de la forme technique des soupes en respectant la quantité de matières premières utilisant les TIC.</li> </ul>			
RÉSULTAT TECHNIQUE CLÉ	CONNAISSANCE	APTITUDES	COMPETENCE
2. Préparer le lieu de travail pour la préparation des soupes.	<p>L'apprenant sait et comprend:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>les exigences et les règles pour le lieu de travail;</li> <li>l'hygiène et l'assainissement;</li> <li>la technologie et l'utilisation des appareils ménagers, des équipements et des outils;</li> <li>Des diverses méthodes de préparation thermique.</li> </ul>	<p>L'apprenant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appliquer les exigences pour le lieu de travail.</li> <li>Travailler dans le respect des exigences d'hygiène.</li> <li>Choisir et utiliser en toute sécurité des appareils, des équipements et des outils.</li> <li>Appliquer différentes méthodes de préparation thermique selon les formes techniques.</li> </ul>	<p>L'apprenant:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prépare le lieu de travail conformément aux exigences et aux règles d'hygiène pour la préparation des soupes et des sauces.</li> <li>Choisit et applique correctement et en toute sécurité les appareils, l'équipement et les outils.</li> </ul>
CRITERES DE PERFORMANCE			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Respecter les exigences du lieu de travail;</li> <li>Appliquer des exigences d'hygiène;</li> <li>Appliquer les appareils, l'équipement et les outils correctement et en toute sécurité.</li> </ul>			
RÉSULTAT TECHNIQUE CLÉ	CONNAISSANCE	APTITUDES	COMPETENCE
3. Choisissez des matières premières de qualité pour la préparation des bouillons, des soupes et des sauces.	<p>L'apprenant sait et comprend:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les méthodes d'évaluation de la qualité des aliments;</li> <li>Les particularités de la sélection des produits alimentaires en fonction; assortiment de bouillons, soupes et sauces.</li> </ul>	<p>L'apprenant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Choisir des méthodes d'évaluation de la qualité des aliments</li> <li>Choisir des produits alimentaires en fonction d'un assortiment de bouillons, de soupes et de sauces.</li> </ul>	<p>L'apprenant:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Choisit des produits alimentaires de qualité pour la préparation des bouillons, des soupes et des sauces.</li> </ul>
CRITERES DE PERFORMANCE			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Choisir les produits alimentaires appropriés pour les bouillons, les soupes et la préparation des sauces;</li> <li>Respecter les principes d'une alimentation saine;</li> <li>Respecter les normes de qualité, d'hygiène et de sécurité des aliments.</li> </ul>			
RÉSULTAT TECHNIQUE CLÉ	CONNAISSANCE	APTITUDES	COMPETENCE

4. Préparer préalablement des produits alimentaires et des matières premières pour la préparation de bouillons, soupes, sauces.
- L'apprenant sait et comprend:
- les méthodes de préparation des produits alimentaires et des matières premières; (couper, couper, trancher, etc.);
  - les modes de préparation thermique (friture, cuisson, etc.);
  - la technologie des équipements / ustensiles de cuisine;
  - HACCP.
- L'apprenant est capable de:
- Utiliser les méthodes de préparation appropriées pour la préparation des produits alimentaires et des matières premières pour les bouillons, les soupes et les sauces;
  - Utiliser les bonnes méthodes de préparation thermique des produits alimentaires et des matières premières;
  - Utiliser la technologie des équipements / ustensiles de cuisine de manière sûre et correcte;
  - Travailler selon le système HACCP.
- L'apprenant:
- Prépare les produits alimentaires et les matières premières pour les bouillons, les soupes et les sauces selon la technologie.

#### CRITERES DE PERFORMANCE

- Choisir le matériel et les outils appropriés pour la préparation des produits alimentaires et des matières premières pour les bouillons, les soupes et les sauces;
- Respecter les normes de qualité, d'hygiène et de sécurité des aliments.
- Préparer des produits alimentaires et des matières premières pour les bouillons, les soupes et les sauces selon la technologie.

RÉSULTAT TECHNIQUE CLÉ	CONNAISSANCE	APTITUDES	COMPÉTENCE
------------------------	--------------	-----------	------------

5. Préparez des bouillons, des soupes et des sauces.
- L'apprenant sait et comprend:
- l'assortiment et particularités de préparation des bouillons, des soupes et des sauces;
  - les techniques (séquence d'opérations) de bouillons, soupes et sauces;
  - HACCP.
- L'apprenant est capable de:
- Appliquer des processus technologiques dans les bouillons de préparation, les soupes et les sauces;
  - Travailler selon le système HACCP.
- L'apprenant:
- Prépare les bouillons, les soupes et les sauces en fonction de la technologie.

#### CRITERES DE PERFORMANCE

- Utiliser des formulaires techniques pour préparer des bouillons, des soupes et des sauces;
- Préparer les bouillons, les soupes et les sauces en fonction des technologies (séquence d'opérations correcte);
- Respecter les normes de qualité, d'hygiène et de sécurité des aliments.

RÉSULTAT TECHNIQUE CLÉ	CONNAISSANCE	APTITUDES	COMPÉTENCE
------------------------	--------------	-----------	------------

6. Évaluez la qualité des produits prêts à l'emploi, des soupes et des sauces.
- L'apprenant sait et comprend:
- les critères d'évaluation de la qualité des bouillons, des soupes et des sauces;
  - Les méthodes d'évaluation de la qualité des bouillons, des soupes et des sauces.
- L'apprenant est capable de:
- Évaluer la qualité des bouillons, des soupes et des sauces en fonction de critères et de méthodes d'évaluation appropriés.
- L'apprenant:
- Évalue la qualité des bouillons, des soupes et des sauces en appliquant les bons critères et méthodes d'évaluation.

#### CRITERES DE PERFORMANCE

- Utiliser des méthodes sensorielles pour évaluer la qualité des bouillons, des soupes et des sauces;
- Expliquer les critères d'évaluation de la qualité des bouillons, des soupes et des sauces.

RÉSULTAT TECHNIQUE CLÉ	CONNAISSANCE	APTITUDES	COMPÉTENCE
------------------------	--------------	-----------	------------

7. Servir des bouillons, des soupes et des sauces.
- L'apprenant sait et comprend:
- les méthodes de service des bouillons et des soupes;
  - la sélection de plats de service (vaisselle);
  - la température de divers stocks et soupes;
  - la décoration des bouillons et des soupes;
  - les plats d'accompagnement servis avec des bouillons et des soupes
  - l'appariement de sauces et de plats;
  - la température des sauces au service;
  - les méthodes de service des sauces.
- L'apprenant est capable de:
- Choisir les méthodes de service des bouillons et des soupes;
  - Choisir des plats de service (vaisselle);
  - Servir les bouillons et les soupes à la bonne température;
  - Décorer des bouillons et des soupes;
  - Choisir des plats d'accompagnement avec des bouillons et des soupes;
  - Faire les sauces et les plats;
  - Servir les sauces à la bonne température.
  - Choisir des méthodes pour servir les sauces.
- L'apprenant:
- sert des bouillons et des sauces de qualité;
  - associe les sauces aux plats et les sert correctement.

#### CRITERES DE PERFORMANCE

- Utiliser des stocks pour divers potages et autres plats;
- Servir des soupes selon les technologies et à la décoration créative;
- Jumeler des sauces avec divers plats et servi correctement.

#### RESULTATS

- Elaboration de formulaires techniques et, en conséquence, de matières premières choisies pour les bouillons, les soupes et les sauces.
- Préparer des bouillons, des soupes et des sauces selon la technologie et le système HACCP;
- Assortir les sauces avec les plats;
- Des plats servis, des soupes et des sauces décorées de manière créative.

Table 5: Unité de résultat d'apprentissage "Plats liquides" pour la qualification de la cuisine roumaine.

UNITÉ DE RÉSULTAT D'APPRENTISSAGE		HEURES	CREDITS
PLATS LIQUIDES		31	1,6
RÉSULTAT TECHNIQUE CLÉ	CONNAISSANCE	APTITUDES	COMPETENCE
Préparer les plats liquides	L'apprenant sait et comprend: <ul style="list-style-type: none"><li>• le rôle, la place dans le menu, la valeur nutritionnelle et la digestibilité des plats liquides;</li><li>• l'identification et dosage des ingrédients crus conformément à la recette des plats liquides;</li><li>• le traitement initial et traitement thermique afin de préparer des plats liquides;</li><li>• l'utilisation des articles de stock appropriés pour servir des plats liquides;</li><li>• les composants de la vaisselle liquide en effectuant un examen physique simple;</li><li>• le test organoleptique pour déterminer les conditions de qualité des plats liquides.</li><li>• les plats liquides</li></ul>	L'apprenant est capable de: <ul style="list-style-type: none"><li>• présenter la place et le rôle des plats liquides disponibles dans la production alimentaire en travaillant sur des feuilles de calcul, des ouvrages scientifiques et des portefeuilles individuels;</li><li>• choisir et doser les matières premières selon la recette des plats liquides;</li><li>• effectuer les opérations initiales et thermiques en utilisant des ustensiles de cuisine spécifiques;</li><li>• utiliser des stocks suffisants pour servir les plats liquides;</li><li>• effectuer un examen physique simple pour déterminer le dosage des ingrédients;</li><li>• effectuer un test organoleptique pour déterminer l'éligibilité; conditions pour servir les plats liquides;</li><li>• préparer des plats liquides.</li></ul>	L'apprenant <ul style="list-style-type: none"><li>• prépare des plats liquides en:<ul style="list-style-type: none"><li>- présentant et évaluant des plats liquides;</li><li>- communiquant avec les clients afin de répondre à leurs demandes;</li><li>- travaillant en équipe;</li><li>- choisissant et mesurant les ingrédients crus et les ingrédients supplémentaires pour les plats liquides;</li><li>- respectant les normes d'hygiène et de sécurité;</li><li>- ordonnant et respectant le programme des services;</li><li>-agissant conformément à la prévention des mesures contre la pollution.</li></ul></li></ul>
	CRITERES DE PERFORMANCE		
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Souligner l'importance de la production de plats liquides</li><li>• Choisir et dose les ingrédients crus selon les recettes;</li><li>• Effectuer les opérations de précuisson et l'adaptation thermique en utilisant un équipement adéquat;</li><li>• Préparer les plats liquides;</li><li>• Vérifier les conditions de qualité.</li></ul>		
RESULTATS			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Plats liquides confits: soupes et soupes à la crème, soupes aigres, gâteaux, bouillons.</li></ul>			

Table 6: Unité de résultat d'apprentissage «Préparer des soupes» pour la qualification de cuisinier français.

UNITÉ DE RÉSULTAT D'APPRENTISSAGE		HEURES	CREDITS
FAIRE LA SOUPE		30H00	1,8
RÉSULTAT TECHNIQUE CLÉ	CONNAISSANCE	APTITUDES	COMPETENCE
	L'apprenant connaît et comprend: La caractérisation des préparations culinaires en termes de combinaison de techniques: - les soupes, - L'identification des principaux descripteurs de la reconnaissance des qualités organoleptiques.	L'apprenant est capable de: ▪ ☑ Faire des soupes: - coupe / velouté / crème; - Passé (légumes frais et secs).	L'apprenant: - prépare les soupes.
Faire la soupe	CRITERES DE PERFORMANCE		
	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Conformité et maîtrise des gestes et des techniques professionnelles de base en totale autonomie</li><li>▪ Respect du principe de "marcher de l'avant" Optimisation des moyens (rendement, temps, produits ...)</li><li>▪ Conformité des produits dans le respect de la fiche technique, des appellations, du vocabulaire professionnel</li><li>▪ Pertinence du choix des matériaux et équipements</li><li>▪ Respect des protocoles d'utilisation du produit</li><li>▪ Optimisation des qualités organoleptiques des fabrications</li><li>▪ Appréciation et rectification si nécessaire des fabrications</li><li>▪ Pertinence du traitement des points critiques</li><li>▪ Cohérence avec l'organisation du travail prévue</li></ul>		
RESULTATS			
<ul style="list-style-type: none"><li>- Optimisation des moyens: humains, techniques, matériels, équipements, matières premières</li><li>- Conformité et contrôle de la cuisson des produits alimentaires</li><li>- Adaptation à de nouvelles techniques, nouveaux produits, nouveaux matériaux</li><li>- Rapidité et pertinence des réponses à la situation</li></ul>			

## REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

*Recommendation of the European Parliament and of the Council of 23 April 2008 on the establishment of the European Qualifications Framework for lifelong learning.*

*Recommendation of the European Parliament and of the Council of 18 June 2009 on the establishment of a European Credit System for Vocational Education and Training.*

Cedefop (2016). *Application of learning outcomes approaches across Europe: a comparative study*. Luxembourg: Publications Office. Cedefop reference series. No 105. <http://dx.doi.org/10.2801/735711>.

Cedefop (2014a). *Terminology of European education and training policy: a selection of 130 key terms*. Second edition. Luxembourg: Publications Office. <http://www.cedefop.europa.eu/en/publications-and-resources/publications/4117>.

## REFERENCES SITES INTERNETS

[http://www.catalogo.anqep.gov.pt/PDF/QualificacaoReferencialPDF/1809/CP/duplacertificacao/811183\\_RefC\\_P](http://www.catalogo.anqep.gov.pt/PDF/QualificacaoReferencialPDF/1809/CP/duplacertificacao/811183_RefC_P)

<https://www.euskadi.eus/bopv2/datos/2010/04/1001930a.pdf>

[http://megep.meb.gov.tr/dokumanlar/Ders%20Bilgi%20Formlar%C4%B1/Eski%20Alanlar/Y%C4%B0YECEK%20%C4%B0%C3%87ECEK%20H%C4%B0ZMETLER%C4%B0\\_DBF.rar](http://megep.meb.gov.tr/dokumanlar/Ders%20Bilgi%20Formlar%C4%B1/Eski%20Alanlar/Y%C4%B0YECEK%20%C4%B0%C3%87ECEK%20H%C4%B0ZMETLER%C4%B0_DBF.rar)

<http://www.kpmc.lt/kpmc/profesinis-mokymas-3/programos-ir-istekliai/modulines-profesinio-mokymo-programos/>

<http://tvvet.ro/Anexe/OMECTS/OMECTS%203646%20din%2004.02.2011.zip>

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1675#Baccalaureat-Professionnel-Cuisine>



## ANNEX I – FICHE TECHNIQUE

### 1- Ce cadre **vis**e à **fournir**:

- un soutien sur la manière de concevoir des unités de résultats d'apprentissage en tant qu'étape du processus de transfert, de reconnaissance et de certification des résultats d'apprentissage acquis par les apprenants I-VET lors de leur participation à des programmes de mobilité européens.

### 2- Ce cadre **est destiné à** - **groupe cible**:

- Professionnels de l'EFP;
- Enseignants;
- Formateurs;
- Directeurs;
- Directeurs de centres de formation professionnelle;
- Techniciens qui travaillent dans les programmes de mobilité de l'EFP;
- Chefs de projet;
- Représentants ou des techniciens d'organisations souhaitant promouvoir les programmes européens de mobilité.
- Écoles;
- Centres d'enseignement et de formation professionnels;
- Organisations participant aux programmes européens de mobilité (organisations d'envoi, organisations d'accueil, organisations intermédiaires, organisations proposant des stages en FEP).

### 3- **Phase et étape du circuit pédagogique dans lequel le cadre devrait être utilisé**

**Phase 1: avant la mobilité**

**Étape 1: Identifier les résultats d'apprentissage attendus**