

JUSTEL - Législation consolidée

<http://www.ejustice.just.fgov.be/eli/arrete/2021/07/02/2021032038/justel>

Dossier numéro : 2021-07-02/13

Titre

2 JUILLET 2021. - Arrêté du Gouvernement flamand modifiant la réglementation relative à la classification de disciplines en formations de l'enseignement secondaire des adultes, à la validation des études et à la structure modulaire de l'enseignement secondaire des adultes pour les disciplines horeca, aide ménagère, réfrigération et chauffage et logistique et vente

Source : AUTORITE FLAMANDE

Publication : Moniteur belge du 17-08-2021 page : 85344

Entrée en vigueur : 01-09-2021

Table des matières

[CHAPITRE 1.](#) - Modification du décret du 15 juin 2007 relatif à l'éducation des adultes

Art. 1

[CHAPITRE 2.](#) - Modifications de l'arrêté du Gouvernement flamand du 1 septembre 2006 relatif à la structure modulaire de l'enseignement secondaire de promotion sociale pour la discipline Réfrigération et Chauffage

Art. 2-3

[CHAPITRE 3.](#) - Modification de l'arrêté du Gouvernement flamand du 19 juillet 2007 relatif à la validation des études dans l'éducation des adultes

Art. 4

[CHAPITRE 4.](#) - Modifications de l'arrêté du Gouvernement flamand du 10 juillet 2008 relatif à la structure modulaire de l'enseignement secondaire des adultes pour les disciplines aide ménagère, cuisine ménagère et techniques de décoration et de couture ménagères

Art. 5-7

[CHAPITRE 5.](#) - Modifications de l'arrêté du Gouvernement flamand du 10 juillet 2008 relatif à la structure modulaire de l'enseignement secondaire des adultes pour les disciplines " boulangerie ", " connaissance de boissons ", " horeca " et " boucherie "

Art. 8-11

[CHAPITRE 6.](#) - Modifications de l'arrêté du Gouvernement flamand du 24 juillet 2009 relatif à la structure modulaire de l'enseignement secondaire des adultes pour les disciplines techniques TIC, soudure et mécanique-électricité

Art. 12-13

[CHAPITRE 7.](#) - Modifications de l'arrêté du Gouvernement flamand du 11 juin 2010 relatif à la structure modulaire de l'enseignement secondaire des adultes pour les disciplines " administratie ", " bedrijfsbeheer ", " logistiek " et " verkoop "

Art. 14-15

[CHAPITRE 8.](#) - Modifications de l'arrêté du Gouvernement flamand du 7 octobre 2011 relatif à la structure modulaire de l'enseignement secondaire des adultes pour la discipline réfrigération et chauffage.

Art. 16-18

[CHAPITRE 9.](#) - Dispositions finales

Art. 19-21

[ANNEXE.](#)

Art. N

Texte

[CHAPITRE 1.](#) - Modification du décret du 15 juin 2007 relatif à l'éducation des adultes

Article [1er](#). A l'annexe I au décret du 15 juin 2007 relatif à l'éducation des adultes, modifié en dernier lieu par l'arrêté du Gouvernement flamand du 26 février 2021, la classification des disciplines de l'enseignement secondaire des adultes en formations est remplacée par la classification reprise à l'annexe 1 jointe au présent arrêté.

[CHAPITRE 2.](#) - Modifications de l'arrêté du Gouvernement flamand du 1 septembre 2006 relatif à la structure modulaire de l'enseignement secondaire de promotion sociale pour la discipline Réfrigération et Chauffage

[Art. 2.](#) L'annexe XII à l'arrêté du Gouvernement flamand du 1 septembre 2006 relatif à la structure modulaire de l'enseignement secondaire de promotion sociale pour la discipline Réfrigération et Chauffage est abrogée.

[Art. 3.](#) Les annexes I à VIII, les annexes X et XIII au même arrêté sont abrogées.

[CHAPITRE 3.](#) - Modification de l'arrêté du Gouvernement flamand du 19 juillet 2007 relatif à la validation des études dans l'éducation des adultes

[Art. 4.](#) L'annexe IX à l'arrêté du Gouvernement flamand du 19 juillet 2007 relatif à la validation des études dans l'éducation des adultes, remplacé par l'arrêté du Gouvernement flamand du 26 février 2021, est remplacée par l'annexe 2, jointe au présent arrêté.

[CHAPITRE 4.](#) - Modifications de l'arrêté du Gouvernement flamand du 10 juillet 2008 relatif à la structure modulaire de l'enseignement secondaire des adultes pour les disciplines aide ménagère, cuisine ménagère et techniques de décoration et de couture ménagères

[Art. 5.](#) A l'article 1 de l'arrêté du Gouvernement flamand du 10 juillet 2008 relatif à la structure modulaire de l'enseignement secondaire des adultes pour les disciplines aide ménagère, cuisine ménagère et techniques de décoration et de couture ménagères, remplacé par l'arrêté du Gouvernement flamand du 13 juillet 2018 et modifié par l'arrêté du Gouvernement flamand du 19 juillet 2019, les modifications suivantes sont apportées :

1° le membre de phrase " l'annexe IX " est remplacé par le membre de phrase " les annexes X et XI " ;

2° il est ajouté un alinéa deux, rédigé comme suit :

" En exécution de l'article 24, § 2, du décret précité, il est dérogé au nombre minimal de périodes de cours pour la discipline aide ménagère, de la manière suivante, pour les groupes cibles particuliers suivants :

1° la formation Aide ménagère Titres-services peut comprendre 450 périodes de cours pour les apprenants lents, la durée du module Nettoyage comprenant 120 périodes de cours ;

2° la formation Aide ménagère Soins pour les apprenants lents peut comprendre 550 périodes de cours, la durée du module Nettoyage comprenant 120 périodes de cours et la durée du module Cuisine adaptée dans les professions de soins comprenant 60 périodes de cours ;

3° la formation Aide ménagère Soins peut comprendre 478 périodes de cours pour les apprenants rapides, la durée du module Premiers secours comprenant 8 périodes de cours. ".

[Art. 6.](#) Le même arrêté, modifié par les arrêtés du Gouvernement flamand des 6 septembre 2013, 28 février 2014, 13 juillet 2018 et 19 juillet 2019, est complété par les annexes X et XI, jointes en annexe 3 et 4 au présent arrêté.

[Art. 7.](#) L'annexe IX du même arrêté, insérée par l'arrêté du Gouvernement flamand du 19 juillet 2019, est abrogée.

CHAPITRE 5. - Modifications de l'arrêté du Gouvernement flamand du 10 juillet 2008 relatif à la structure modulaire de l'enseignement secondaire des adultes pour les disciplines " boulangerie ", " connaissance de boissons ", " horeca " et " boucherie "

Art. 8. A l'article 1 de l'arrêté du Gouvernement flamand du 10 juillet 2008 relatif à la structure modulaire de l'enseignement secondaire des adultes pour les disciplines " boulangerie ", " connaissance de boissons ", " horeca " et " boucherie ", remplacé par l'arrêté du Gouvernement flamand du 13 juillet 2018 et modifié par les arrêtés du Gouvernement flamand des 15 février 2019, 4 septembre 2020 et 26 février 2021, les modifications suivantes sont apportées :

1° au premier alinéa, 3°, le membre de phrase " annexes XIX à XXXVI, annexe XXXIX et annexes LV à LX " est remplacé par le membre de phrase " annexe XIX, annexes XXIV et XXV, annexes XXVIII à XXX, annexes XXXIV à XXXVI et annexes LIX à LXIX " ;

2° au deuxième alinéa, 3°, les points c) à v) sont ajoutés, rédigés comme suit :

" c) la formation Chef de Partie Desserts, Pâtisserie et Pain peut, pour les apprenants lents, comprendre 1320 périodes de cours, les modules Plats simples de viande et de volaille, Plats simples de poisson, Plats simples aux légumes et aux condiments et Desserts simples comprenant chacun 60 périodes de cours, et les modules Plats de bistro de viande et de volaille, Plats de bistro de poisson, Plats de bistro aux légumes et aux condiments, Desserts de bistro, Initiation à l'accueil et au service des clients, Desserts, pain et pâtisserie de restaurant, Desserts, pain et pâtisserie de restaurant de la cuisine du monde entier, Desserts, pain et pâtisserie de restaurant sains et diététiques, Desserts, pain et pâtisserie de restaurant tendance et alternatifs comprenant chacun 120 périodes de cours ;

(d) la formation Chef de Partie Desserts, Pâtisserie et Pain peut, pour les apprenants rapides, comprendre 440 périodes de cours, les modules Plats simples de viande et de volaille, Plats simples de poisson, Plats simples aux légumes et aux condiments et Desserts simples comprennent chacun 20 périodes de cours et les modules Plats de bistro de viande et de volaille, Plats de bistro de poisson, Plats de bistro aux légumes et aux condiments, Desserts de bistro, Initiation à l'accueil et au service des clients, Desserts, pain et pâtisserie de restaurant, Desserts pain et pâtisserie de restaurant de la cuisine du monde entier, Desserts, pain et pâtisserie de restaurant de la cuisine sains et diététiques et Desserts, pain et pâtisserie de restaurant tendance et alternatifs comprenant chacun 40 périodes de cours ;

e) la formation Chef de Partie Légumes, Fruits et Condiments peut, pour les apprenants lents, comprendre 1320 périodes de cours, les modules Plats simples de viande et de volaille, Plats simples de poisson, Plats simples aux légumes et aux condiments et Desserts simples comprennent chacun 60 périodes de cours et les modules Plats de bistro de viande et de volaille, Plats de bistro de poisson, Plats de bistro aux légumes et aux condiments, Desserts de bistro, Initiation à l'accueil et au service des clients, Plats de restaurant aux légumes, fruits et condiments, Plats de restaurant aux légumes, fruits et condiments de la cuisine du monde entier, Plats diététiques et alimentation saine aux légumes, fruits et condiments et préparations tendance et alternatives pour les plats de restaurants aux légumes, fruits et condiments comprenant chacun 120 périodes de cours ;

f) la formation Chef de Partie Légumes, Fruits et Condiments peut, pour les apprenants rapides, comprendre 440 périodes de cours, les modules Plats simples de viande et de volaille, Plats simples de poisson, Plats simples aux légumes et aux condiments et Desserts simples comprennent chacun 20 périodes de cours, et les modules plats de bistro de viande et de volaille, Plats de bistro de poisson, Plats de bistro aux légumes et aux condiments, Desserts de bistro, Initiation à l'accueil et au service des clients, Plats de restaurant aux légumes, fruits et condiments, Plats de restaurant aux légumes, fruits et condiments de la cuisine du monde entier, Plats diététiques et alimentation saine aux légumes, fruits et condiments et Préparations tendance et alternatives pour les plats de restaurants aux légumes, fruits et condiments comprenant chacun 40 périodes de cours ;

g) la formation Chef de Partie Poisson, Fruits de mer peut, pour les apprenants lents, comprendre 1320 périodes de cours, les modules Plats simples de viande et de volaille, Plats simples de poisson, Plats simples aux légumes et aux condiments et Desserts simples comprenant chacun 60 période de cours et les modules Plats de bistro de viande et de volaille, Plats de bistro de poisson, Plats de bistro aux légumes et aux condiments, Desserts de bistro, Initiation à l'accueil et au service des clients, Plats de restaurant au poisson et aux fruits de mer, Plats de restaurant aux poisson, fruits de mer de la cuisine du monde entier, Plats diététiques et alimentation saine aux poisson et fruits de mer et Préparations tendance et alternatives pour les plats de restaurants au poisson et aux fruits de mer comprennent chacun 120 périodes de cours ;

h) la formation Chef de Partie Poisson, Fruits de mer peut, pour les apprenants rapides, comprendre 440 périodes de cours, les modules Plats simples de viande et de volaille, Plats simples de poisson, Plats simples aux légumes et aux condiments et Desserts simples comprennent chacun 20 périodes de cours et les modules Plats de bistro de viande et de volaille, Plats de bistro de poisson, Plats de bistro aux légumes et aux condiments, Desserts de bistro, Initiation à l'accueil et au service des clients, Plats de restaurant aux poissons et fruits de mer, Plats de restaurant de poisson, fruits de mer de la cuisine du monde entier, Plats diététiques et alimentation saine aux poisson et fruits de mer et Préparations tendance et alternatives pour les plats de restaurant au poisson et aux fruits de mer comprenant chacun 40 périodes de cours ;

i) la formation Chef de Partie Viande, Gibier et Volaille peut, pour les apprenants lents, comprendre 1320 périodes de cours, les modules Plats simples de viande et de volaille, Plats simples de poisson, Plats simples aux légumes et aux condiments et Desserts simples comprenant chacun 60 périodes de cours et les modules Plats de bistro de viande et de volaille, Plats de bistro de poisson, Plats de bistro aux légumes et aux condiments, Desserts de bistro, Initiation à l'accueil et au service des clients, Plats de restaurant de viande, de volaille et gibier, Plats de restaurant de viande, de volaille et de gibier de la cuisine du monde entier, Plats diététiques et alimentation saine à la viande, à la volaille et au gibier et Préparations tendance et alternatives pour les plats de