

# La création d'un diplôme intermédiaire dans le cadre du cursus des baccalauréats professionnels cuisine et commercialisation et services en restauration

## BEP restauration

### Option cuisine



### Option commercialisation et services en restauration



**Légende** : les textes en rouge et barrés issus des référentiels de baccalauréat professionnel cuisine et commercialisation et services en restauration n'ont pas été retenus pour le diplôme intermédiaire

# Référentiels d'activités professionnelles

## un profil identique, des activités et des fonctions spécifiques

Professionnel qualifié, opérationnel dans



**les activités  
de cuisine**

**les activités de  
commercialisation et  
de service en  
restauration**



... capable de s'adapter à terme en français et en langue étrangère à des fonctions



**de production  
culinaire**

**d'accueil et de  
commercialisation et  
de service**

**d'animation et de  
management**



... et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration

# Cinq pôles dans le référentiel d'activités professionnelles

Cinq pôles d'activités professionnelles dans le référentiel de certification

*2 spécifiques*



N° 1 Organisation et production culinaire  
N° 2 Relation clientèle  
~~Communication et commercialisation en restauration~~

N° 1 ~~Communication~~, démarche commerciale et relation clientèle  
N° 2 Organisation et services en restauration



N° 3 Communication et travail en équipe  
~~Animation et gestion d'équipe~~  
N° 4 Gestion des approvisionnements  
~~et d'exploitation~~ en restauration  
N° 5 Démarche qualité en restauration



*3 communs*



## Les pôles de compétences spécifiques



### PÔLE N° 1 Organisation et production culinaire

C1.1 Organiser la production

C1.2 Maîtriser les bases de la cuisine

C1.3 Cuisiner

C1.4 Dresser et distribuer les préparations

### PÔLE N° 2 Relation clientèle

~~C2.1 Entretien des relations professionnelles~~

C2.2 Communiquer à des fins commerciales

### PÔLE N° 1 Démarche commerciale et relation clientèle

C1.1 Prendre en charge la clientèle

C1.2 Entretien des relations professionnelles

C1.3 Vendre des prestations

### PÔLE N° 2 Organisation et services en restauration

C2.1 Réaliser la mise en place

C2.2 Gérer le service

C.2.3 Servir des mets et des boissons



**Dans le détail si besoin ...**

## PÔLE N° 1 Organisation et production culinaire



### C1.1 Organiser la production

C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production

C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace

C1-1.3 Mettre en place le(les) poste(s) de travail pour la production

C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels

~~C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production~~

### C1.2 Maîtriser les bases de la cuisine

C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires

C1-2.2 Apprêter les matières premières

C1-2.3 Tailler, découper

C1-2.4 Décorer

C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops

C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces

C1-2.7 Réaliser les liaisons

C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis

C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, appareils, purées, beures et crèmes)

C1-2.10 Réaliser les pâtes de base

C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons

### C1.3 Cuisiner

C1-3.1 Réaliser les potages

C1-3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds

C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques

C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs

C1-3.5 Réaliser les garnitures d'accompagnement

C1-3.6 Réaliser les desserts

~~C1-3.7 Optimiser la production~~

### C1.4 Dresser et distribuer les préparations

C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations

C1-4.2 Distribuer la production



Dans le détail si besoin ...

## PÔLE N° 2 Relation clientèle



### ~~C2.1 Entretien des relations professionnelles~~

~~C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure~~

~~C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers~~

### C2.2 Communiquer à des fins commerciales

C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle

C2-2.2 Communiquer en situation de service

C2-2.3 Communiquer avec la clientèle

~~C2-2.4 Gérer les réclamations et les objections éventuelles~~



# Dans le détail si besoin ...



## PÔLE N° 1 Démarche commerciale et relation clientèle

### C1 Prendre en charge la clientèle

<del>C1-1.1 Gérer les réservations individuelles et de groupe</del>
C1-1.2 Accueillir la clientèle
C1-1.3 Recueillir les besoins et les attentes de la clientèle
C1-1.4 Présenter les supports de vente
C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale
<del>C1-1.6 Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle</del>
<del>C1-1.7 Gérer les réclamations et les objections éventuelles</del>
C1-1.8 Prendre congé du client

### C1.2 Entretenir des relations professionnelles

C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes
C1-2.2 Communiquer en situation de service avec les équipes
<del>C1-2.3 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure</del>
<del>C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers</del>

### C1.3 Vendre des prestations

C1-3.1 Valoriser les produits
<del>C1-3.2 Valoriser les espaces de vente</del>
C1-3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons
C1-3.4 Proposer des accords mets – boissons ou boissons - mets
C1-3.5 Prendre une commande
<del>C1-3.6 Favoriser la vente additionnelle, la vente à emporter</del>
<del>C1-3.7 Facturer et encaisser</del>



## Dans le détail si besoin ...



### PÔLE N° 2 Organisation et services en restauration

#### C2 Réaliser la mise en place

C2-1.1 Entretien des locaux et des matériels

C2-1.2 Organiser la mise en place

C2-1.3 Réaliser les différentes mises en place

C2-1.4 Contrôler les mises en place

#### C2.2 Gérer le service

C2-2.1 Participer à l'organisation avec les autres services

C2-2.2 ~~Organiser~~ Participer à l'organisation et à la répartition des activités et les tâches avant, pendant et après le service

~~C2-2.3 Optimiser le service~~

#### C.2.3 Servir des mets et des boissons

C2-3.1 Servir des mets

~~C2-3.2 Valoriser des mets~~

C2-3.3 Servir des boissons



## Les trois pôles de compétences communs au référentiel

### PÔLE N° 3 ~~Animation et gestion~~ Communication et travail en équipe

C3.1 ~~Animer une équipe~~ Travailler en équipe

~~C3.2 Optimiser les performances de l'équipe~~

C3.3 Rendre compte de son travail ~~du suivi de son activité et des résultats~~

### PÔLE N° 4 Gestion des approvisionnements ~~et d'exploitation en restauration~~

C4.1 Recenser les besoins d'approvisionnement

C4.2 Contrôler les mouvements de stock

~~C4.3 Maîtriser les coûts~~

~~C4.4 Analyser les ventes~~

### PÔLE N° 5 Démarche qualité en restauration

C5.1 Appliquer la démarche qualité

C5.2 Maintenir la qualité globale



Dans le détail si besoin ...



## PÔLE N° 3 Animation et gestion d'équipe en restauration

### C3.1 ~~Animer une équipe~~ Travailler en équipe

C3-1.1 Adopter ~~et faire adopter~~ une attitude et un comportement professionnels

C3-1.2 Appliquer ~~et faire appliquer~~ les plannings de service

C3-1.3 ~~S'insérer (et insérer le personnel sous sa responsabilité) dans un principe de formation continue tout au long de la vie~~ Communiquer au sein d'une équipe, de la structure

~~C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel~~

### ~~C3.2 Optimiser les performances de l'équipe~~

~~C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe~~

~~C3-2.2 Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l'aide de son supérieur hiérarchique~~

~~C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives~~

### C3.3 Rendre compte de son travail ~~du suivi de son activité et des résultats~~

C3-3.1 Produire une synthèse écrite ~~pour rendre compte de son activité et de ses résultats~~

C3-3.2 Présenter oralement la synthèse



## Dans le détail si besoin ...

### PÔLE N° 4 Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration



#### C4.1 Recenser les besoins d'approvisionnement

C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l'activité prévue

~~C4-1.2 Participer à l'élaboration d'un cahier des charges~~

~~C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons~~

C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnement

#### C4.2 Contrôler les mouvements de stock

C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés

C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement

C4-2.3 Stocker les produits

C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés

~~C4-2.5 Réaliser un inventaire~~

~~C4-2.6 Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage~~

#### ~~C4.3 Maîtriser les coûts~~

~~C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons~~

~~C4-3.2 Améliorer la productivité~~

~~C4-3.3 Contribuer à la maîtrise des frais généraux liés à l'activité~~

~~C4-3.4 Calculer et analyser les écarts de coûts entre le prévisionnel et le réalisé~~

C4-3.5 Exploiter des outils de gestion

#### ~~C4.4 Analyser les ventes~~

~~C4-4.1 Contribuer à la fixation des prix~~

~~C4-4.2 Suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne~~

~~C4-4.3 Mesurer la contribution des plats à la marge brute~~

~~C4-4.4 Gérer les invendus~~

~~C4-4.5 Mesurer la réaction face à l'offre "prix"~~

~~C4-4.6 Mesurer et analyser les écarts de chiffre d'affaires entre le prévisionnel et le réalisé~~



## Dans le détail si besoin ...

### PÔLE N° 5 Démarche qualité en restauration



#### C5.1 Appliquer la démarche qualité

~~C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle~~

C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité

C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle

C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique

#### C5.2 Maintenir la qualité globale

C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions

C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions

C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions

~~C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité~~

~~C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement (innovation, créativité, ...)~~

# La certification – les épreuves



## UNITES PROFESSIONNELLES (coeff 18)

**EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée**  
(coeff 6), durée 3h

*Partie Technologie professionnelle, sciences appliquées (coeff4), durée 2 h*

*Partie Gestion appliquée (coeff 2), durée 1 h*

**EP2 –Pratique professionnelle (coeff 12, dont coeff 1 pour la PSE)**

**durée 4h30, dont une partie écrite de 30 minutes maximum (option cuisine)**

**durée 4h, dont une partie écrite de 1 h maximum (option commercialisation et services en restauration)**

## UNITES GENERALES (coeff 12)

**EG1 – Français, Histoire Géographie – Education civique (coeff 6)**

**EG2 – Mathématiques (coeff 4)**

**EG3 – Education physique et sportive (coeff 2)**