

Rénovation du baccalauréat professionnel restauration

17^{ème} CPC

La création de deux baccalauréats professionnels

Cuisine



Commercialisation et services en restauration



Référentiels d'activités professionnelles (validés en CPC le 15 septembre 2010)

un profil identique, des activités et des fonctions spécifiques

Professionnel qualifié, opérationnel dans



**les activités
de cuisine**

**les activités d'accueil,
de commercialisation,
d'animation
et de management**



... capable de s'adapter à terme en français et en langues étrangères à des fonctions



**d'animation
et de
management**

**d'activités de
service en
restauration**



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

Cinq pôles dans les référentiels d'activités professionnelles

Cinq pôles d'activités professionnelles dans les référentiels de certification



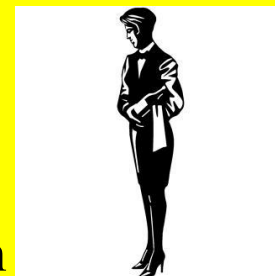
N° 1 Organisation et production culinaire

N° 2 Communication et commercialisation en restauration

2 spécifiques

N° 1 Communication, démarche commerciale et relation clientèle

N° 2 Organisation et services en restauration



N° 3 Animation et gestion d'équipe en restauration

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 Communication et commercialisation en restauration

C2.1 Entretenir des relations professionnelles

C2.2 Communiquer à des fins commerciales

PÔLE N° 1 Communication, démarche commerciale et relation clientèle

C1.1 Prendre en charge la clientèle

C1.2 Entretenir 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 Communication et commercialisation en restauration

C2.1 Entretenir 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 Communication, démarche commerciale et relation clientèle

C1 Prendre en charge la clientèle

C1-1.1 Gérer les réservations individuelles et de groupe
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
C1-1.6 Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle
C1-1.7 Gérer les réclamations et les objections éventuelles
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
C1-2.3 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure
C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers

C1.3 Vendre des prestations

C1-3.1 Valoriser les produits
C1-3.2 Valoriser les espaces de vente
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
C1-3.6 Favoriser la vente additionnelle, la vente à emporter
C1-3.7 Facturer et encaisser



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 et répartir les 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 aux deux référentiels



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

C3.1 Animer une équipe

C3.2 Optimiser les performances de l'équipe

C3.3 Rendre compte 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

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'inscrire (et inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un principe de formation continue tout au long de la vie

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 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, ...)



Des savoirs pluridisciplinaires, fondamentalement associés aux compétences professionnelles



Technologie professionnelle – Sciences appliquées – Gestion appliquée

☒ spécifiques au
baccalauréat professionnel
cuisine pour les pôles 1 et 2

Compétences et savoirs
au cœur de chaque
métier

☒ spécifiques au
baccalauréat professionnel
commercialisation et
services en restauration pour
les pôles 1 et 2

☒ communs aux deux référentiels pour les pôles 3, 4 et 5

Compétences et savoirs
partagés entre les deux
métiers



L'alternance entre établissement de formation et entreprise(s)

**Un principe : une complémentarité de la formation en
établissement et en entreprise**

- ☒ LIEU : une ou des entreprises accueillant des professionnels qualifiés, en restauration commerciale et en restauration collective
- ☒ DURÉE : 22 semaines au total en restauration commerciale et en restauration collective
- ☒ OBJECTIFS : Les périodes en entreprise permettent :
 - d'acquérir rapidité et dextérité gestuelles,
 - d'utiliser des matériels de grande diversité,
 - d'être confronté et de s'adapter aux diverses formes de production et de commercialisation,
 - d'analyser, d'exploiter a posteriori des vécus professionnels – *notamment en lien avec la sous-épreuve E22*

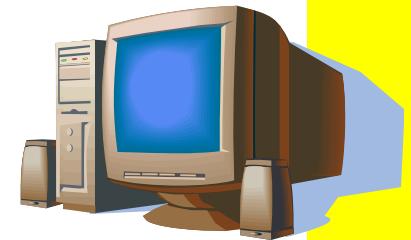


L'alternance entre établissement de formation et entreprise(s)

**Un principe : une complémentarité de la formation en
établissement et en entreprise**

Chaque période donne lieu , à l'occasion d'une visite dans
l'entreprise, à l'élaboration d'un **bilan individuel** établi
conjointement par le tuteur et un ou des membres de l'équipe
pédagogique

Le suivi et l'accompagnement de l'apprenant dans la maîtrise des
compétences professionnelles du diplôme se font à l'aide d'un support,
papier et/ou numérique, type **livret de compétences** ou passeport ou
livret d'apprentissage.





La certification

Les épreuves communes aux deux diplômes

COEFFICIENT 12

E1 – Épreuve scientifique et technique

Sous-épreuve de mathématiques (coeff 1), durée 1h

E3 – Épreuve professionnelle

Sous-épreuve de prévention – santé – environnement (coeff 1), durée 2h

E4 – Épreuves de langue vivante coeff 3

E5 – Épreuve de Français – Histoire Géographie – Education civique coef 5

Sous-épreuve de français (coeff 2,5), durée 2h30

Sous-épreuve d'histoire – géographie – éducation civique (coeff 2,5), durée 2h

E6 – Épreuve d'éducation artistique, arts appliqués coeff 1

E7 – Épreuve d'éducation physique et sportive coeff 1

Épreuve facultative dont 2^{ème} langue vivante étrangère



La certification

Les épreuves professionnelles spécifiques au bac pro Cuisine

Coeff total 17

E1 – Épreuve scientifique et technique coef 5

Sous-épreuve de technologie (coeff 2), durée 1h

ÉCRIT

Sous-épreuve de sciences appliquées (coeff 2), durée 1h

ÉCRIT

E2 – Épreuve de gestion et de dossier professionnel coef 5

Sous-épreuve de gestion appliquée (coeff 2), durée 2h

ÉCRIT

Sous-épreuve de présentation du dossier (coeff 3), durée 30 minutes

ORAL

E3 – Épreuve professionnelle coef 9

Sous-épreuve de pratique professionnelle (coeff 8), durée 5h30

ÉCRIT & PRATIQUE



La certification

Les épreuves professionnelles spécifiques au bac pro CSR

Coeff total 17

E1 – Épreuve scientifique et technique

Sous-épreuve de technologie (coef 2), durée 1h

ÉCRIT

Sous-épreuve de sciences appliquées (coef 2), durée 1h

ÉCRIT

E2 – Épreuve de gestion et de dossier professionnel

Sous-épreuve de gestion appliquée (coef 2), durée 2h

ÉCRIT

Sous-épreuve de présentation du dossier (coef 3), durée 30 minutes

ORAL

E3 – Épreuve professionnelle

Sous-épreuve de communication et commercialisation (coef 4), durée 1h30

ÉCRIT, ORAL & PRATIQUE

Sous-épreuve de d'organisation et mise en œuvre d'un service (coef 4), durée 4h

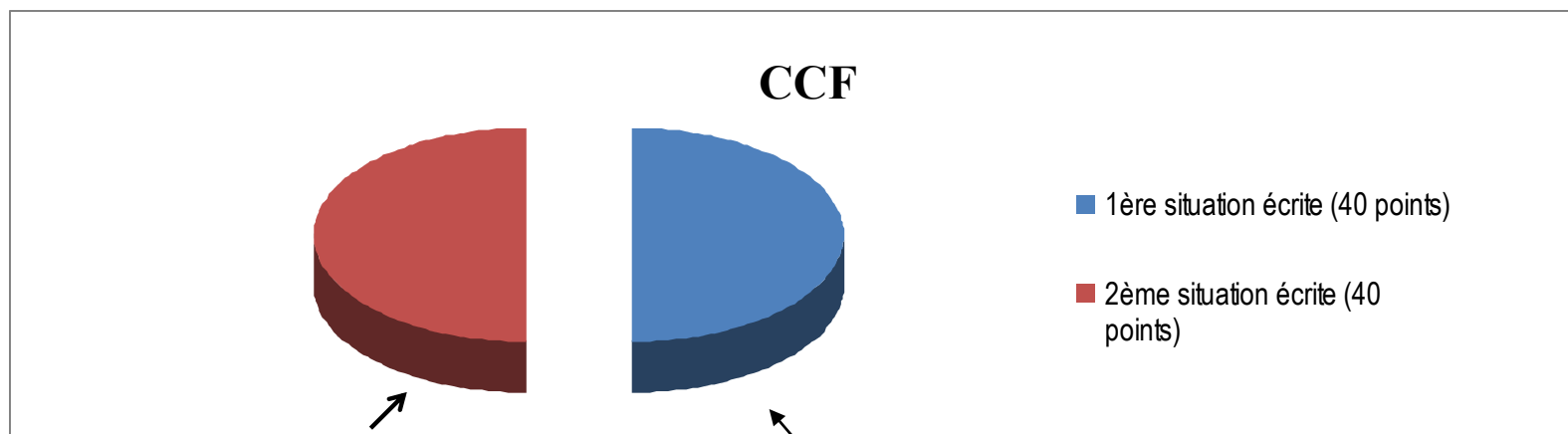


Le déroulement des examens

FOCUS sur l'E1, sous-épreuve de technologie (E11) et sous-épreuve de sciences appliquées (E12)

Épreuve ponctuelle écrite pouvant porter sur un même contexte professionnel :

- Technologie durée une heure
- Sciences appliquées durée une heure



Au cours du deuxième semestre de la classe de terminale professionnelle, à parité entre la technologie professionnelle (20 points) et les sciences appliquées (20 points)

Avant la fin du premier semestre de la classe de première professionnelle, à parité entre la technologie professionnelle (20 points) et les sciences appliquées (20 points)

Des situations portant sur des savoirs complémentaires, et sur tout ou partie des 5 pôles de compétences



Le déroulement des examens

FOCUS sur l'E2, sous-épreuve E21

Gestion appliquée en bac pro cuisine,

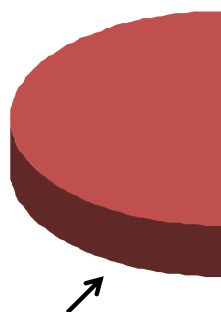
Mercatique et gestion appliquée en bac pro CSR

Épreuve ponctuelle écrite pouvant se référer au même contexte professionnel qu'en E1

Gestion appliquée durée 2 heures

Mercatique et gestion appliquée 2 heures

CCF



Au cours du deuxième semestre de la classe de terminale professionnelle



Avant la fin du premier semestre de la classe de première professionnelle

- 1ère situation (20 points)
- 2ème situation (20 points)

Des situations portant sur des savoirs complémentaires, et sur tout ou partie des 5 pôles de compétences



Le déroulement des examens

FOCUS sur l'E2

sous-épreuve de présentation du dossier (E22)

Dossier construit par le candidat tout au long de sa formation et/ou de son expérience professionnelle

De **12 pages maximum** hors annexes, et élaboré à l'aide de l'outil informatique

Comprenant une page de présentation du candidat et le bilan de la maîtrise des cinq compétences opérationnelles concertées entre le candidat, l'équipe pédagogique et le tuteur ou le maître d'apprentissage parmi une liste prédéfinie

Cible également l'évaluation des trois autres compétences suivantes :

- C3-1.3 S'inscrire (ou inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un dispositif de formation continue tout au long de la vie
- C3-3.2 Présenter oralement la synthèse
- C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement



Le déroulement des examens – bac pro cuisine

FOCUS sur l'E2



sous-épreuve de présentation du dossier (E22)

SPÉCIFIQUE référentiel cuisine

PÔLES	COMPÉTENCE	COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	COMPOSITION DU DOSSIER
<u>Pôle n° 1 :</u> Organisation et production culinaire	<i>C1-1 Organiser la production</i>	C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production	Choix d'une compétence opérationnelle N° 1
	<i>C1-3 Cuisiner</i>	C1-3.7 Optimiser la production	
<u>Pôle n° 5 :</u> Démarche qualité en restauration	<i>C5-1 Appliquer la démarche qualité</i>	C5-1.1 Etre à l'écoute de la clientèle	
	<i>C5-2 Maintenir la qualité globale</i>	C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité	
<u>Pôle n° 2 :</u> Communication et commercialisation en restauration	<i>C2-1 Entretenir des relations professionnelles</i>	C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers	Choix d'une compétence opérationnelle N° 2
	<i>C2-2 Communiquer à des fins commerciales</i>	C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle	
		C2-2.3 Communiquer avec la clientèle	
		C2-2.4 Gérer les réclamations et les objections éventuelles	



La certification du Bac commercialisation et services en restauration

FOCUS sur l'E2, sous-épreuve de présentation du dossier (E22)

SPÉCIFIQUE référentiel CSR

PÔLES	COMPÉTENCE	COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	COMPOSITION DU DOSSIER
<u>Pôle n° 1 :</u> Communication, démarche commerciale et relation clientèle	<i>C1-1 Prendre en charge la clientèle</i>	C1-1.1 Gérer les réservations individuelles et de groupe	Choix d'une compétence opérationnelle N° 1
		C1-1.6 Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle	
		C1-1.7 Gérer les réclamations et les objections éventuelles	
	<i>C1-2 Entretenir des relations professionnelles</i>	C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes, proposer une argumentation, promouvoir les produits et les plats	
		C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers	
<u>Pôle n° 5 :</u> Démarche qualité en restauration	<i>C5-2 Maintenir la qualité globale</i>	C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité	Choix d'une compétence opérationnelle N° 2
<u>Pôle n° 2 :</u> Organisation et services en restauration	<i>C2-2 Gérer le service</i>	C2-2.1 Participer à l'organisation avec les autres services	
		C2-2.3 Optimiser le service	

COMMUN aux deux référentiels cuisine et CSR

PÔLES	COMPÉTENCE	COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	COMPOSITION DU DOSSIER
Pôle n° 3 : Animation et gestion d'équipe en restauration	C3-1 Animer une équipe	C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel	Choix d'une compétence opérationnelle N° 3
	C3-2 Optimiser les performances de l'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	
Pôle n° 4 : Gestion des approvisionnements en restauration	C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement	C4-1.2 Participer à l'élaboration d'un cahier des charges	Choix d'une compétence opérationnelle N° 4
		C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons	
	C4-2 Contrôler les mouvements de stocks	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	
Pôle n° 4 : Gestion d'exploitation en restauration	C4-3 Maîtriser les coûts	C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons	Choix d'une compétence opérationnelle N° 5
		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	



Le déroulement des examens

FOCUS sur l'E2, sous-épreuve de présentation du dossier (E22)

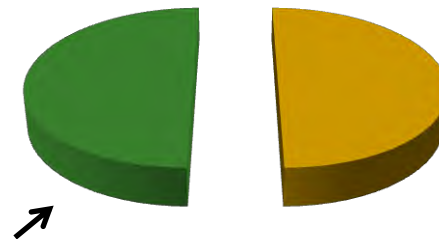
Épreuve ponctuelle orale de 30 minutes, dont 10 minutes de présentation du candidat et 20 minutes d'entretien avec le jury

Le candidat est évalué sur trois compétences parmi les cinq présentées dans le dossier

Au cours du deuxième semestre de la classe de première professionnelle, portant sur les compétences spécifiques (pôles 1, 2 et 5) .

JURY : Enseignant de spécialité et si possible enseignant de sciences appliquées

CCF



■ 1ère situation (30 points)

■ 2ème situation (30 points)

Au cours du deuxième semestre de la classe de terminale professionnelle, portant sur les compétences communes (pôles 3 et 4).

Commission d'interrogation : Enseignant de spécialité et enseignant de gestion appliquée



Le déroulement des examens – bac pro cuisine

FOCUS sur l'E3, sous-épreuve de pratique professionnelle E31



ÉPREUVE PONCTUELLE

PHASE ÉCRITE, 1h30 maximum
y compris la prise de contact avec le commis

Conception d'une fiche technique à partir d'un panier de produits, et d'un organigramme de production pour une entrée – un plat et un dessert (dont 2 imposés avec fiches techniques) pour le candidat et son commis

PHASE PRATIQUE, 4 heures
y compris le nettoyage – désinfection et remise en état des locaux

Réalisation des 3 plats, dressage et envoi selon les contraintes horaires fixées

AUTOÉVALUATION du travail réalisé
par le candidat en présence du commis

Remise de la grille d'autoévaluation à la commission d'interrogation



Le déroulement des examens – bac pro cuisine

FOCUS sur l'E3, sous-épreuve E31 en CCF



S3 en entreprise

Au cours des périodes de formation en milieu professionnelle de la classe de terminale professionnelle

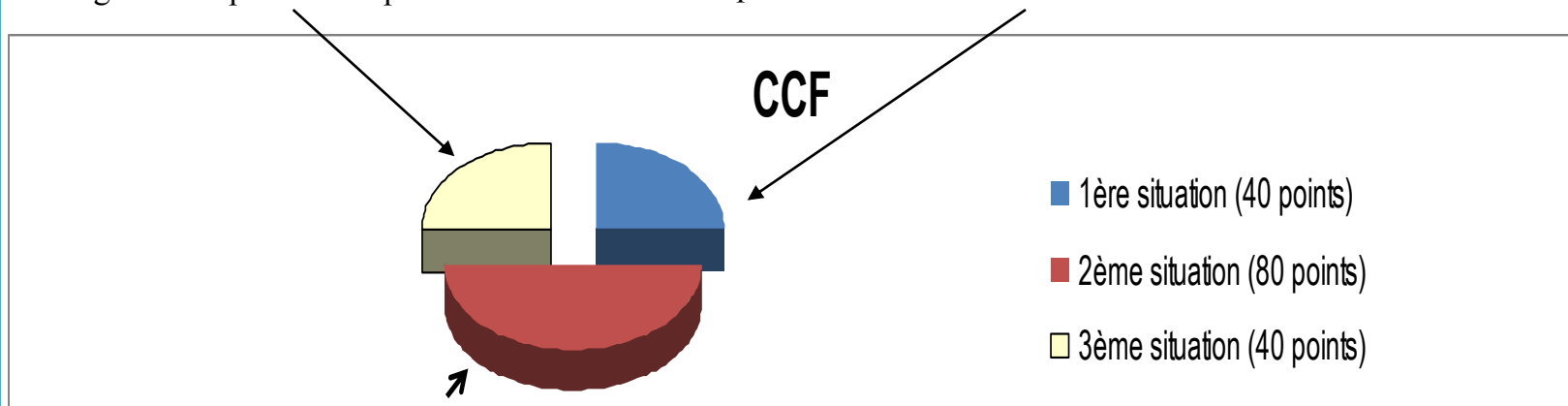
Commission d'interrogation :

Enseignant de spécialité et professionnel

S1 en établissement

Avant la fin du premier semestre de la classe de première professionnelle. Une phase écrite (organigramme) + une phase pratique : production en autonomie de deux plats, soit une entrée et un plat, soit un plat et un dessert

Commission d'interrogation : Enseignant de spécialité et professionnel



S2 en établissement

Au cours du deuxième semestre de la classe de terminale professionnelle

Une phase écrite (fiche technique et organigramme) + une phase de pratique professionnelle : production assistée d'un commis de trois plats, dont 1 libre et 2 imposés (avec fiches techniques)

JURY : Enseignant de spécialité et professionnel



Le déroulement des examens – bac pro *CSR*

FOCUS sur l'E31



**E31 – Sous-épreuve de
communication
et de commercialisation**

*Commission d'interrogation : enseignant de la spécialité et
professionnel*

**Atelier Bar,
20 points,
30 minutes maximum**

- Proposition d'un cocktail à partir de produits, et rédaction d'une fiche technique (4 points)
- Réalisation du cocktail et questionnement oral sur le produit (8 points)
- Service du cocktail avec argumentation commerciale (8 points)

**Atelier Sommellerie,
20 points,
30 minutes maximum**

- Choix et présentation d'un vin par le candidat à partir d'une sélection de vins de différentes régions sélectionnés (4 points)
- Analyse sensorielle par le candidat et proposition d'accord mets – vins avec argumentation commerciale (16 points)

**Atelier Valorisation des produits,
40 points,
30 minutes maximum**

- Proposition de menu à partir d'un ensemble de produits, notamment régionaux (8 points)
- Questionnement oral sur les produits sélectionnés (saisonnalité, origine, utilisation, coût, labels et certification,...) et sur les accords mets-vins (20 points)
- Argumentation commerciale (12 points)



Le déroulement des examens – bac pro *CSR*

FOCUS sur l'E32



**E32 – Sous-épreuve d'organisation
et mise en œuvre d'un service**

*Commission d'interrogation : enseignant de la spécialité
et professionnel*

PHASE ÉCRITE

Durée 1 heure maximum et sans l'aide d'un commis

Organigramme de travail et fiche de prévision de matériels et de linge à compléter
Rédaction d'une argumentation commerciale avec association mets / vins en fonction du menu et des fiches techniques à disposition

PHASE PRATIQUE

Avec l'aide d'un commis, finalisation et contrôle de la mise en place, accueil et prise en charge de la clientèle, prise de commande, réalisation des apéritifs, service des mets et des boissons et remise en état des locaux

AUTOEVALUATION

du travail réalisé par
le candidat en présence
du commis

Autoévaluation du travail en présence du commis et remise à la commission d'interrogation



Le déroulement des examens

FOCUS sur l'E32, sous-épreuve d'organisation et mise en œuvre d'un service - CCF

S3 en entreprise

Au cours des périodes de formation en milieu professionnelle de la classe de terminale professionnelle

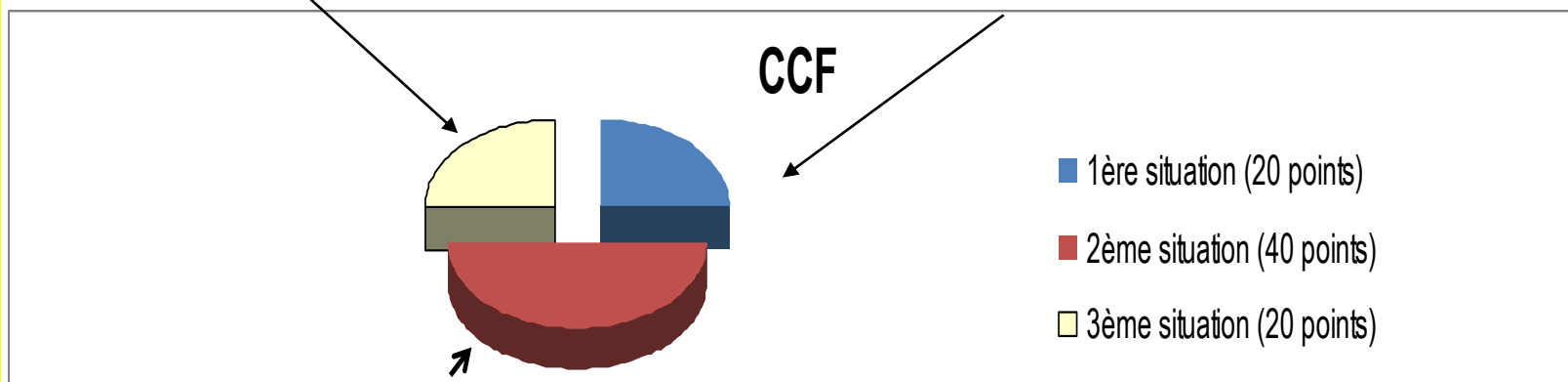
Commission d'interrogation :

Enseignant de spécialité et professionnel

S1 en établissement

Avant la fin du premier semestre de la classe de première professionnelle.

Un phase écrite d'organisation du travail et d'argumentation commerciale + une phase pratique d'organisation et de services en restauration. **Commission d'interrogation :** Enseignant de spécialité et professionnel



S2 en établissement

Au cours du deuxième semestre de la classe de terminale professionnelle

Un phase écrite d'organisation du travail et d'argumentation commerciale + une phase pratique d'organisation et de services en restauration assisté d'un commis

JURY : Enseignant de spécialité et professionnel



L'enseignement des sciences appliquées

**Connaissances à caractère scientifique
organisées en complément
et
en lien avec les autres savoirs associés**

**Technologie
Gestion appliquée**

**Technologie
*Mercatique
et gestion appliquée***

au regard de compétences opérationnelles visées



**Les sciences appliquées contribuent à
une réalisation raisonnée des activités professionnelles**



L'enseignement des sciences appliquées

Les contenus

- sciences de l'alimentation**
- microbiologie appliquée à l'hygiène et à la prévention**
- environnement professionnel**

- ⇒ non classés par domaine de connaissances**
- ⇒ identifiés par compétences**
- ⇒ organisées en pôle d'activités professionnelles**

Pour chaque contenu, des limites de connaissances ciblées au regard de la finalité de la formation



Former des professionnels qualifiés



L'enseignement des sciences appliquées

Contenus contextualisés

Progression de sciences appliquées

- réfléchie, en équipe**
- dans un plan de formation global**
- autour des compétences opérationnelles**
- déclinée en situations professionnelles spécifiques au métier**



L'enseignement des sciences appliquées

...et la PSE

participe à la
formation

du professionnel

participe à la
formation

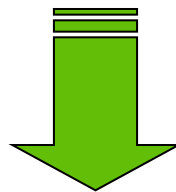
du citoyen
acteur de la
Prévention
individuelle et collective
de la Santé
de l'Environnement

La méthodologie de l'enseignement de la PSE, intégrant une *démarche d'analyse et de résolution de problèmes*, contribue à faire acquérir et à favoriser la transmission des connaissances et le développement des compétences en sciences appliquées

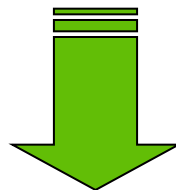


L'enseignement des sciences appliquées

**Pour assurer la cohérence de la mise en œuvre
des enseignements de sciences appliquées
et de PSE**



**un même enseignant
pour des enseignements différents
et
des horaires spécifiques pour chacun**



**PLP ou formateur
Biotechnologies « santé environnement »**

Gestion appliquée

Mercatique et gestion appliquée

Les impératifs de gestion (1)

Référentiel des activités professionnelles : environnement technique de l'emploi :

*«Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine (ou commercialisation et services en restauration) exerce son activité dans un contexte diversifié, en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les **impératifs de gestion** et en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être. »*

Rapport mission Régis Marcon (17/02/2010) : Les nouveaux enjeux de la formation :

*« Les compétences requises doivent être renouvelées. Les emplois ne sont plus uniquement centrés sur les techniques de production ou de service, mais mobilisent des **compétences transversales d'animation, de gestion, de relation humaines, commerciales ou encore de marketing** ».*

Les impératifs de gestion (2)

Etude prospective du FAFIH (2009) : Quel avenir pour les métiers du secteur HCR ?

« Valorisation des compétences, amélioration de la productivité, reprise d'entreprises, ... des axes majeurs d'évolution du secteur ».

« Culture du service »

« Compétences liées à l'usage optimal des nouvelles technologies »



Consultation des professionnels (octobre 2009) :

Identification d'un pôle d'activités professionnelles relatif à la gestion des approvisionnements et à la gestion d'exploitation

Entretiens de Rungis :

Radioscopie des « Pratiques actuelles de gestion en restauration commerciale indépendante » (2007) disponible sur le site du CRNHR.



Les objectifs

- Sensibiliser le futur professionnel aux impératifs de gestion
- Donner au futur professionnel, les outils dans les domaines économique, juridique et social
- Permettre au futur bachelier d'identifier les caractéristiques de l'environnement et du secteur de son activité professionnelle
- Proposer les moyens lui permettant d'intégrer un contexte professionnel donné et d'acquérir la culture et les comportements propres aux métiers et aux emplois du secteur de la restauration
- Faciliter l'acquisition de méthodes, d'outils de la réflexion intellectuelle et de compétences d'observation, d'analyse, d'argumentation et de communication
- Contribuer à développer la citoyenneté

Donner du sens aux enseignements

- Acquisition de compétences

- Ancrage dans les situations professionnelles spécifiques au métier

- Décloisonnement des enseignements

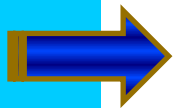
- Approche transversale du plan prévisionnel de formation

Profil de l'enseignant ou du formateur

chargé de l'enseignement de gestion appliquée et/ou de mercatique et gestion appliquée

■ Un seul enseignant ou formateur pour assurer cet enseignement au sein d'une même classe

■ Un enseignant ou formateur Comptabilité bureautique avec une extension de compétences dans le secteur de la vente



Mise en réseau de ces enseignants ou formateurs chargés des enseignants de mercatique et gestion appliquée (mutualisation des ressources, des pratiques pédagogiques)

Annexe 1

Baccalauréat professionnel Grille horaire élève

Pour les spécialités comportant un enseignement de sciences physiques et chimiques

Durée du cycle : 84 semaines auxquelles s'ajoutent une PFMP de 22 semaines et 2 semaines d'examen.

Disciplines et activités	Durée horaire cycle 3 ans	Durée horaire annuelle moyenne indicative
I - Enseignements obligatoires incluant les activités de projet		
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité		
Enseignements professionnels	1152	384
Economie-gestion	84	28
Prévention-santé-environnement	84	28
Français et/ou mathématiques et/ou langue vivante et/ou sciences physiques et chimiques et/ou arts appliqués	152	50
Enseignements généraux		
Français, histoire-géographie, éducation civique	380	126
Mathématiques Sciences physiques et chimiques	349	116
Langue vivante	181	60
Arts appliqués-cultures artistiques	84	28
EPS	224	75 (1)
Total	2690	896
II - Accompagnement personnalisé		
	210	70

Substitution des sciences
physiques par des
sciences appliquées

(1) 56 heures en moyenne en seconde et 84 heures en moyenne en première et en terminale.