



CENTRE DE RESSOURCES NATIONALES

Hôtellerie Restauration



**BREVET D'ÉTUDES
PROFESSIONNELLES**

**MÉTIERS DE LA RESTAURATION
ET DE L'HÔTELLERIE**

RÉFÉRENTIEL

SOMMAIRE

(Cliquer sur les titres pour atteindre la page souhaitée)

- ◆ **Arrêté de création**

- ◆ **Annexe I - Activités professionnelles**

- ◆ **Référentiel de certification**

- ◆ **Annexe II – Règlement d'examen**

- ◆ **Annexe III – Définition des épreuves**

- ◆ **Annexe IV – Tableau de correspondance des épreuves**

**MINISTERE
DE L'EDUCATION NATIONALE**

—————
DIRECTION
DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE

—————
Service des formations
—————

Sous-direction des formations
professionnelles

Bureau de la réglementation
des diplômes professionnels

Arrêté du 17 juillet 2001 portant
création du brevet d'études
professionnelles *des métiers de la
restauration et de l'hôtellerie*

NOR MEN E 0101550 A

LE MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE

VU le décret n° 87-851 du 19 octobre 1987 modifié portant règlement général des brevets d'études professionnelles délivrés par le ministre de l'éducation nationale ;

VU l'arrêté du 29 juillet 1992 modifié fixant les modalités d'organisation et de prise en compte des épreuves organisées sous forme d'un contrôle en cours de formation en établissement ou en centre de formation d'apprentis et en entreprise pour la délivrance des brevets d'études professionnelles et certificats d'aptitude professionnelle ;

VU l'arrêté du 29 juillet 1992 fixant les conditions d'habilitation des centres de formation d'apprentis à mettre en œuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance des brevets d'études professionnelles et certificats d'aptitude professionnelle ;

VU l'arrêté du 26 avril 1995 relatif aux dispenses des domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle ;

VU l'arrêté du 5 août 1998 modifié relatif à des dispenses de domaines généraux aux examens du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles ;

Vu l'arrêté du 25 février 2000 relatif à l'organisation et aux horaires des enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant aux brevets d'études professionnelles;

Vu l'arrêté du 2 novembre 2000 relatif à la notation aux examens du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles.

VU l'avis de la commission professionnelle consultative "tourisme-hôtellerie-loisirs" du 12 janvier 2000

... / ...

**BREVET D 'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

ARRETE

Art. 1er. - La définition et les conditions de délivrance du brevet d'études professionnelles *des métiers de la restauration et de l'hôtellerie* sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

Art. 2. - Le référentiel de certification de ce brevet d'études professionnelles figure en annexe I au présent arrêté.

Art. 3. - La préparation au brevet d'études professionnelles *des métiers de la restauration et de l'hôtellerie* comporte une période de formation en entreprise de 8 semaines, définie en annexe I au présent arrêté, dont 4 semaines sont évaluées dans les conditions fixées en annexes II et III au présent arrêté.

Art. 4. - Le brevet d'études professionnelles *des métiers de la restauration et de l'hôtellerie* est délivré au vu des résultats de l'examen prévu au titre III du décret du 19 octobre 1987 susvisé, dans les conditions prévues aux articles 5, 6, 7 ci-dessous.

Art. 5. - L'examen du brevet d'études professionnelles *des métiers de la restauration et de l'hôtellerie* comporte huit épreuves obligatoires regroupées en six domaines, et une épreuve facultative.

La liste des domaines et le règlement d'examen figurent en annexe II au présent arrêté.

La définition des épreuves figure en annexe III au présent arrêté.

Art. 6 - Pour se voir délivrer le brevet d'études professionnelles *des métiers de la restauration et de l'hôtellerie* par la voie de l'examen prévu au titre III du décret du 19 octobre 1987 susvisé, le candidat doit obtenir, d'une part, une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des domaines, d'autre part, une note égale ou supérieure à 10 sur 20 au domaine professionnel.

Le diplôme est délivré au vu des résultats obtenus, soit par combinaison d'épreuves se déroulant sous forme d'un contrôle en cours de formation et d'épreuves ponctuelles terminales, soit en totalité à des épreuves ponctuelles terminales.

Le diplôme ne peut être délivré au candidat déclaré absent à l'évaluation d'une épreuve sauf lorsque l'absence est dûment justifiée. Dans ce cas elle donne lieu à l'attribution de la note zéro à l'épreuve.

../..

BREVET D 'ETUDES PROFESSIONNELLES DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE

Art. 7. – Les candidats non admis conservent pendant cinq ans les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues aux domaines.

Lorsqu'un candidat n'a pas obtenu au domaine professionnel de note égale ou supérieure à 10 sur 20, il conserve pendant cinq ans les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues aux épreuves constitutives de ce domaine.

Un candidat peut renoncer à un ou plusieurs bénéfices. Dans ce cas, seules les notes à nouveau obtenues aux domaines ou épreuves correspondants sont prises en compte pour l'obtention du diplôme.

Art. 8. - Les correspondances entre les épreuves et domaines de l'examen organisé conformément à l'arrêté du 28 août 1990 modifié portant création du brevet d'études professionnelles *hôtellerie-restauration* et les épreuves de l'examen organisées conformément au présent arrêté sont prévues en annexe IV au présent arrêté.

La durée de validité des notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues aux domaines et aux épreuves de l'examen subi selon les dispositions de l'arrêté du 28 août 1990 précité est reportée dans le cadre de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté.

Art. 9. - La première session du brevet d'études professionnelles *des métiers de la restauration et de l'hôtellerie* régi par le présent arrêté aura lieu en 2003.

Art. 10. - L'arrêté du 28 août 1990 modifié portant création du brevet d'études professionnelles *hôtellerie-restauration* est abrogé à l'issue de la dernière session d'examen qui aura lieu en 2002.

Art. 11. - Le directeur de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 17 juillet 2001

Pour le ministre et par délégation :
Le directeur de l'enseignement scolaire
J.P DE GAUDEMAR

Journal officiel du 25/07/2001

Nota : Le présent arrêté et ses annexes II et IV seront publiés au bulletin officiel de l'éducation nationale du 6 septembre 2001.

L'arrêté et l'ensemble de ses annexes sont disponibles au Centre national de documentation pédagogique 13, rue du Four 75006 Paris, ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique. Ils sont diffusés en ligne à l'adresse suivante : [http : //www.cndp.fr](http://www.cndp.fr)

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

ANNEXE I

ACTIVITES PROFESSIONNELLE

CHAMP D'ACTIVITE

Le titulaire du B.E.P. des Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie a reçu une formation professionnelle pratique et théorique.

Il est polyvalent dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie avec une dominante :
- soit production culinaire
- soit production de services.

La polyvalence du titulaire du diplôme du B.E.P. Métiers de la Restauration et Métiers de l'Hôtellerie permet une adaptation à tous les secteurs d'activités liés à l'hôtellerie et à la restauration.

Le titulaire de ce B.E.P. peut occuper un poste de commis dans le secteur :

- de la restauration commerciale,
- de la restauration collective,
- des entreprises connexes à l'industrie hôtelière,
- des hôtels, des résidences hôtelières...

Le titulaire du BEP des métiers de la restauration et de l'hôtellerie intervient dans les fonctions de production culinaire et de production de services.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

FONCTION : Production culinaire

TÂCHES (Dans le respect de l'environnement , des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur)

A son niveau de commis :

- Réceptionner la matière d'oeuvre et effectuer les traitements préliminaires,
- Participer à l'élaboration des mets,
- Réaliser et dresser des préparations simples,
- Participer à la distribution,
- Assurer les opérations de fin de service.

CONDITIONS D'EXERCICE

Données et informations utiles

- Règles d'hygiène et de sécurité,
- Fiches techniques de fabrication,
- Consignes, fiches de production, modes opératoires,
- Notices d'utilisation des matériels et des produits.

Matière d'oeuvre

- Produits bruts,
- Produits semi-élaborés et produits d'aide culinaire,
- Produits finis.

Moyens et ressources

• **Moyens**

- ◇ Matériels spécifiques de contrôle et de conservation, de préparation, de transformation et de cuisson, de conditionnement, de transport et de remise en température, adapté à l'activité professionnelle,
- ◇ Matériels et produits nécessaires au nettoyage.

• **Procédés**

- ◇ Techniques de production culinaire traditionnelles, d'assemblage et de finition pour une consommation directe ou différée,
- ◇ Techniques de nettoyage.

• **Lieux et sites**

- ◇ Restauration commerciale,
- ◇ Restauration collective,
- ◇ Industries agro-alimentaires de plats cuisinés,
- ◇ Hôtellerie.

• **Liaisons-relations**

- ◇ Internes
 - Avec l'équipe, la hiérarchie et les services de l'entreprise.
- ◇ Externes
 - Avec les clients.

• **Autonomie**

Dans le cadre des instructions de travail.

RÉSULTATS ATTENDUS

Réaliser des prestations conformes aux instructions reçues.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

FONCTION : Production de services

TÂCHES (dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur)

- Réaliser les travaux de nettoyage des locaux, du mobilier et des matériels avant et après le service,
- Réceptionner les produits, effectuer la mise en place et les préparations préliminaires.
- **A son niveau de commis:**
 - ◊ Assurer l'accueil du client dans les différents services de l'établissement,
 - ◊ Assurer la prise de commande, le service, la suite et le débarrassage
 - ◊ Préparer, distribuer et débarrasser les petits déjeuners,
 - ◊ Préparer, distribuer et débarrasser les prestations en étage.

CONDITIONS D'EXERCICE

Données et informations utiles

- Règles d'hygiène et de sécurité,
- Fiches de postes,
- Supports de vente,
- Bons de commande,
- Notices d'utilisation du matériel et des produits,
- Fiches techniques de commercialisation.

Matière d'oeuvre

- Produits bruts,
- Produits semi-élaborés,
- Produits finis,
- Boissons chaudes et froides.

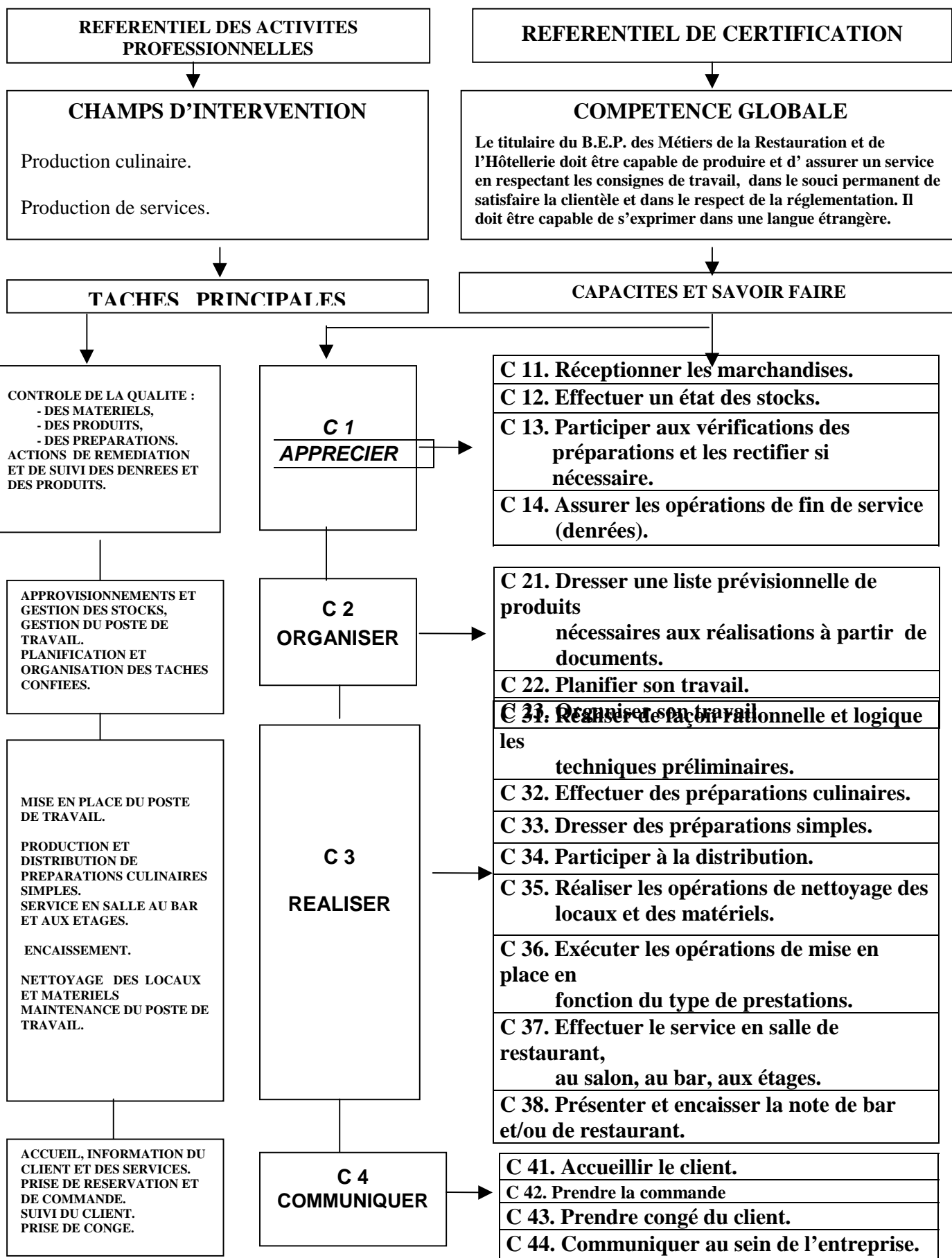
Moyens et ressources

- **Moyens**
 - ◊ Matériel spécifique de contrôle et de conservation, de préparation, de transformation de mise et de maintien en température, de finition et de présentation pour les aliments et les boissons chaudes et froides,
 - ◊ Outils de communication,
 - ◊ Eléments de décoration et d'ambiance,
 - ◊ Produits d'accueil, linge et tenue vestimentaire,
 - ◊ Mobilier spécifique,
 - ◊ Matériels et produits nécessaires au nettoyage.
- **Procédés**
 - ◊ Techniques de services adaptées à tous types de restauration,
 - ◊ Techniques de nettoyage.
- **Lieux et sites**
 - ◊ Restauration commerciale,
 - ◊ Restauration collective,
 - ◊ Hôtellerie.
- **Liaisons-relations**
 - ◊ Internes
 - Avec l'équipe, la hiérarchie et les services de l'entreprise.
 - ◊ Externes
 - Avec les clients.
- **Autonomie**
 - Dans le cadre des instructions de travail.

RÉSULTATS ATTENDUS

Réaliser des prestations dans le cadre d'instructions techniques et commerciales.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**



**BREVET D 'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

REFERENTIEL DE CERTIFICATION

**BREVET D 'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

**SOMMAIRE DES COMPETENCES
(SAVOIR-FAIRE)**

Pour obtenir le Brevet d'Etudes Professionnelles des Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie, le candidat doit faire preuve qu'il est capable :

C 1 APPRECIER

C 11. Réceptionner les marchandises.

C 12. Effectuer un état des stocks.

C 13. Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire.

C 14. Assurer les opérations de fin de service (denrées).

C 2 ORGANISER

C 21. Dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations à partir de documents.

C 22. Planifier son travail.

C 23. Organiser son travail.

C 3 REALISER

C 31. Réaliser de façon rationnelle et logique les techniques préliminaires.

C 32. Effectuer des préparations culinaires.

C 33. Dresser des préparations simples.

C 34. Participer à la distribution.

C 35. Réaliser les opérations de nettoyage des locaux et des matériels.

C 36. Exécuter les opérations de mise en place en fonction du type de prestations.

C 37. Effectuer le service en salle de restaurant, au salon, au bar, aux étages.

C 38. Présenter et encaisser la note de bar et/ou de restaurant.

C 4 COMMUNIQUER

C 41. Accueillir le client.

C 42. Prendre la commande

C 43. Prendre congé du client.

C 44. Communiquer au sein de l'entreprise.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

C1 APPRECIER

| Savoir faire | Conditions de réalisation (on donne) | Critères et indicateurs de performances (on exige) |
|---|---|--|
| | En situation réelle ou simulée (matières d'oeuvre, produits, locaux, linge, matériels et mobiliers adaptés...). | Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité. |
| <p>C 1.1 Réceptionner les marchandises :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les produits et les matériels, les classer par famille <p>Vérifier la qualité et la quantité des marchandises livrées, et les stocker à l'endroit approprié.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Fiches de produits, • Bons de commandes internes, • Documents d'approvisionnement, • Mercuriale... | <ul style="list-style-type: none"> • Les quantités, les qualités et origines des produits sont contrôlées. • Le matériel est réceptionné selon les usages, • Le stockage est effectué selon la nature des produits. |
| <p>C 1.2 Effectuer un état des stocks.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dans les locaux (cave du jour, bar, offices, lingerie...). | <ul style="list-style-type: none"> • Documents (inventaire, fiches de stock permanent, bons de sortie, denrées, produits, boissons, linge...). | <ul style="list-style-type: none"> • Le stock existant est constaté, • Les bons de sortie sont rédigés et le réajustement est opéré en fonction des stocks définis. |
| <p>C 1.3 Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Fiches techniques, • Fiches de dégustation, • Matériels, • Matières d'oeuvre. | <ul style="list-style-type: none"> • Les préparations simples et de base sont conformes aux standards professionnels, • L'appréciation gustative est juste, • Les rectifications éventuelles appropriées. |
| <p>C 1.4 Assurer les opérations de fin de service (denrées).</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Fiches de suivi des denrées, • Fiches de suivi des stocks. | <ul style="list-style-type: none"> • Les denrées sont conservées ou éliminées dans le respect de la réglementation en vigueur et des consignes données. |

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

C2 ORGANISER

| Savoir faire | Conditions de réalisation (on donne) | Critères et indicateurs de performances (on exige) |
|---|---|--|
| | En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, linge, matériels et mobiliers adaptés...). | Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité. |
| C 2.1 Dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations à partir de documents. | <ul style="list-style-type: none"> • Bons d'économat, • Fiches techniques. | <ul style="list-style-type: none"> • Le bon d'économat est correctement rédigé et correspond aux besoins. |
| C 2.2 Planifier son travail. | <ul style="list-style-type: none"> • Planning de production, • Fiches techniques, • Fiches d'organisation. | <ul style="list-style-type: none"> • La planification est cohérente avec le travail à effectuer et les consignes reçues. |
| C 2.3 Organiser son travail. | <ul style="list-style-type: none"> • Fiches techniques, • Fiches de poste, • Poste de travail... | <ul style="list-style-type: none"> • L'adaptation aux postes de travail et aux matériels mis à disposition est effectuée suivant les consignes reçues et les tâches à réaliser. |

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

C3 REALISER

| Savoir faire | Conditions de réalisation (on donne) | Critères et indicateurs de performances (on exige) |
|---|--|---|
| | En situation réelle ou simulée (matières d'oeuvre, produits, locaux, linge, matériels et mobiliers adaptés...). | Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité. |
| C 3.1 Réaliser de façon rationnelle et logique les techniques préliminaires. | <ul style="list-style-type: none"> • Fiches techniques, • Matières d'oeuvre, • Matériels spécifiques. | <ul style="list-style-type: none"> • Les techniques préliminaires sont conformes aux normes professionnelles. • Les phases de travail sont ordonnancées de façon logique. |
| C 3.2 Effectuer des préparations culinaires. | <ul style="list-style-type: none"> • Matières d'oeuvre, • Matériels de cuisson, • Fiches techniques, • Manuels technique, • Ouvrages professionnels, • Outil informatique. | <ul style="list-style-type: none"> • La production est effectuée selon : <ul style="list-style-type: none"> – les consignes données et les informations • La confection des plats est réalisée en respectant : <ul style="list-style-type: none"> – les techniques culinaires, – le temps imparti, – l'enchaînement logique des tâches, – les consignes ponctuelles (temps de cuisson), – l'utilisation rationnelle des moyens. • L'organisation des tâches est conforme à la planification. |
| C 3.3 Dresser des préparations simples. | <ul style="list-style-type: none"> • Petits matériels, • Matériels de service, • Fiches techniques. | <ul style="list-style-type: none"> • Le matériel de service est adapté aux préparations, • La propreté du matériel de dressage est irréprochable, • Les préparations sont dressées selon les usages professionnels en respectant le temps imparti. |

**BREVET D 'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

| | | |
|--|---|---|
| C 3.4 Participer à la distribution. | <ul style="list-style-type: none">• Bons de commande,• Outil informatique. | <ul style="list-style-type: none">• Les annonces sont bien interprétées,• Les envois sont conformes aux commandes. |
|--|---|---|

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

C3 REALISER

| Savoir faire | Conditions de réalisation (on donne) | Critères et indicateurs de performances (on exige) |
|---|--|--|
| | En situation réelle ou simulée (matières d'oeuvre, produits, locaux, linge, matériels et mobiliers adaptés...). | Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité. |
| <p>C 3.5 Réaliser les opérations de nettoyage des locaux et des matériels :</p> <ul style="list-style-type: none"> • cuisine, • restaurant, • locaux communs, • bars, • offices. | <ul style="list-style-type: none"> • Plans de nettoyage, • Procédures ou protocoles, • Matériels et produits d'entretien, • Fiches d'auto-contrôle visuels. | <ul style="list-style-type: none"> • Les opérations de nettoyage sont réalisées dans le respect de l'environnement des règles d'hygiène et de sécurité, • Les locaux et matériels sont nettoyés, rangés conformément aux procédures (usages professionnels et standards définis), • L'utilisation rationnelle des produits d'entretien est appliquée selon des directives données, • La remise en état et le rangement des postes de travail et des locaux sont correctement effectués en fin de séance, • Les auto-contrôles visuels sont réalisés et enregistrés. |
| <p>C 3.6 Exécuter les opérations de mise en place en fonction du type de prestations :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Service restaurants, • Service banquets, • Buffets, cocktails... • Petit-déjeuner (tables, buffets, plateaux), • Etc... | <p>En situation réelle ou simulée (matières d'oeuvre, produits, locaux, linge, matériels et mobiliers adaptés) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etat des réservations, • Plan des locaux, • Décoration florale, • Produits d'accueil, • Fiches de fonctions, • Matériels, linges et mobiliers. | <ul style="list-style-type: none"> • La carcasse est établie conformément aux directives, • Le nappage est exécuté selon les techniques professionnelles et les exigences commerciales, • Tables, consoles, buffets, guéridons, plateaux, voitures, vitrines sont dressés en fonction des consignes et des normes professionnelles. |

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

C3 REALISER

| Savoir faire | Conditions de réalisation (on donne) | Critères et indicateurs de performances (on exige) |
|--|---|--|
| | En situation réelle ou simulée (matières d'oeuvre, produits, locaux, linge, matériels et mobiliers adaptés...). | Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité. |
| <p>C 3.7 Effectuer le service :</p> <ul style="list-style-type: none"> • en salle de restaurant, • au salon, • au bar, • en salle de banquet, • dans les étages... | <ul style="list-style-type: none"> • Produits et boissons, • Préparations culinaires, • Matériels spécifiques. | <ul style="list-style-type: none"> • Le service des mets est effectué selon les techniques professionnelles et les consignes reçues, • Les techniques suivantes doivent être maîtrisées : <ul style="list-style-type: none"> – Le dosage et la préparation des boissons chaudes et froides sont réalisés conformément aux fiches techniques, – Le service des boissons et des vins est assuré selon les usages professionnels, – Le service aux différentes tables est réalisé avec efficacité, en mettant en oeuvre certaines techniques de découpage et flambage simples afin de concourir à la satisfaction du client. – Les petits déjeuners sont présentés et servis conformément aux normes professionnelles en salle et/ou à l'étage, – Le débarrassage des tables, buffets, consoles, guéridons, plateaux est effectué selon les consignes reçues. |

**BREVET D 'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

C 3.8 Présenter et encaisser la note de bar et/ou de restaurant

- Factures et documents publicitaires.
- Matériels d'encaissement.
- Moyens de paiement.

- La facture est présentée aux clients selon les usages professionnels et les consignes reçues,
- L'encaissement est réalisé, sans erreur, conformément aux procédures selon les différents types de paiement.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

C4 COMMUNIQUER

| Savoir faire | Conditions de réalisation (on donne) | Critères et indicateurs de performances (on exige) |
|--|--|---|
| | En situation réelle ou simulée (matières d'oeuvre, produits, locaux, linge, matériels et mobiliers adaptés...). | Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité. |
| C 4.1 Accueillir le client | <ul style="list-style-type: none"> • Cartes et menus, • Plan de salle, • Fiche d'accueil, • Dossier accueil client, • Planning de réservation, • Vestiaires, • Bagages. | <ul style="list-style-type: none"> • Le client est accueilli avec attention, disponibilité et courtoisie, • Les règles de tenue, de préséance sont respectées, • Les supports de vente ou d'accueil sont présentés aux clients et commentés, • Le vestiaire et/ou les bagages sont correctement pris en charge. |
| C 4.2 Prendre la commande | <ul style="list-style-type: none"> • Supports de commande manuels ou informatisés, • Cartes et menus, • Supports de vente, • Consignes commerciales internes, • Arguments de vente. | <ul style="list-style-type: none"> • La prise de commande s'effectue dans le cadre d'une prestation simple, d'un nombre de convives limité. Elle doit être transmise avec exactitude et selon les normes définies. |
| C 4.3 Prendre congé du client | <ul style="list-style-type: none"> • Documents et objets à caractère publicitaire, • Vestiaire et bagages. | <ul style="list-style-type: none"> • Le client est raccompagné à la sortie, salué et remercié avec courtoisie. |
| C 4.4 Communiquer au sein de l'entreprise | <ul style="list-style-type: none"> • Organigramme, • Plan des locaux, • Fonctions. | <ul style="list-style-type: none"> • L'importance de la communication entre les services est correctement appréciée. |

**BREVET D 'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

ARTICULATION entre REFERENTIEL d'ACTIVITES PROFESSIONNELLES et REFERENTIEL de CERTIFICATION

| FONCTIONS | PRODUCTION CULINAIRE | | | | | PRODUCTION de SERVICES | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| <p align="center">TACHES</p> <p>CAPACITES GENERALES COMPETENCES et SAVOIR FAIRE</p> | <ol style="list-style-type: none"> Réceptionner la matière d'œuvre et effectuer les traitements préliminaires Participer à l'élaboration des mets Réaliser et dresser des préparations simples Participer à la distribution Assurer les opérations de fin de service | | | | | <ol style="list-style-type: none"> Réaliser les travaux de nettoyage des locaux, du mobilier et des matériels avant et après le service Réceptionner les produits, effectuer la mise en place et les préparations préliminaires Assurer l'accueil du client dans les différents services de l'établissement Assurer la prise de commande, le service, la suite et le débarrassage Préparer, distribuer et débarrasser les petits déjeuners Préparer, distribuer et débarrasser les prestations en étage | | | | | |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| C 1 APPRECIER | | | | | | | | | | | |
| C11 Réceptionner les marchandises | | | | | | | | | | | |
| C 12 Effectuer un état des stocks | | | | | | | | | | | |
| C 13 Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire | | | | | | | | | | | |
| C 14 Assurer les opérations de fin de service (denrées) | | | | | | | | | | | |
| C 2 ORGANISER | | | | | | | | | | | |
| C 21 Dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations à partir de documents | | | | | | | | | | | |
| C 22 Planifier son travail | | | | | | | | | | | |
| C 23 Organiser son travail | | | | | | | | | | | |
| C 3 REALISER | | | | | | | | | | | |
| C 31 Réaliser de façon rationnelle et logique les techniques préliminaires | | | | | | | | | | | |
| C 32 Effectuer des préparations culinaires | | | | | | | | | | | |
| C 33 Dresser des préparations simples | | | | | | | | | | | |
| C 34 Participer à la distribution | | | | | | | | | | | |
| C 35 Réaliser les opérations de nettoyage des locaux et matériels | | | | | | | | | | | |
| C 36 Exécuter les opérations de mise en place en fonction du type de prestations | | | | | | | | | | | |
| C 37 Effectuer le service en salle de restaurant, au salon, au bar, aux étages | | | | | | | | | | | |
| C 38 Présenter et encaisser la note de bar et/ou de restaurant | | | | | | | | | | | |
| C 4 COMMUNIQUER | | | | | | | | | | | |
| C 41 Accueillir le client | | | | | | | | | | | |
| C 42 Prendre la commande | | | | | | | | | | | |
| C 43 Prendre congé du client | | | | | | | | | | | |
| C 44 Communiquer au sein de l'entreprise | | | | | | | | | | | |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

MISE en RELATION des CAPACITES et des SAVOIRS

| | | | | | | | | |
|----------------------------|---|--|--|--|--|--|--|--|
| C 1 APPRECIER | C 11 Réceptionner les marchandises | | | | | | | |
| | C 12 Effectuer un état des stocks | | | | | | | |
| | C 13 Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire | | | | | | | |
| | C 14 Assurer les opérations de fin de service (denrées) | | | | | | | |
| C 2 ORGANISER | C 21 Dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations à partir de documents | | | | | | | |
| | C 22 Planifier son travail | | | | | | | |
| | C 23 Organiser son travail | | | | | | | |
| C 3 REALISER | C 31 Réaliser de façon rationnelle et logique les techniques préliminaires | | | | | | | |
| | C 32 Effectuer des préparations culinaires | | | | | | | |
| | C 33 Dresser des préparations simples | | | | | | | |
| | C 34 Participer à la distribution | | | | | | | |
| | C 35 Réaliser les opérations de nettoyage des locaux et des matériels | | | | | | | |
| | C 36 Exécuter les opérations de mise en place en fonction du type de prestations | | | | | | | |
| | C 37 Effectuer le service en salle de restaurant, au salon, au bar, aux étages | | | | | | | |
| | C 38 Présenter et encaisser la note de bar et/ou de restaurant | | | | | | | |
| C 4 COMMUNIQUER | C 41 Accueillir le client | | | | | | | |
| | C 42 Prendre la commande | | | | | | | |
| | C 43 Prendre congé du client | | | | | | | |
| | C 44 Communiquer au sein de l'entreprise | | | | | | | |

| SAVOIRS ASSOCIES | | → | S1 | S2 | S3 | S4 | S5 |
|--|--|---|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| S 1 TECHNOLOGIE CULINAIRE | | | | | | | |
| S 2 TECHNOLOGIE de SERVICES | | | | | | | |
| S 3 COMMUNICATION | | | | | | | |
| S 4 SCIENCES APPLIQUEES | | | | | | | |
| S 5 ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE, JURIDIQUE et SOCIAL de l'ENTREPRISE HOTELIERE | | | | | | | |

**BREVET D 'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIRS ASSOCIES

S 1 TECHNOLOGIE CULINAIRE

S 2 TECHNOLOGIE DE SERVICES

S 3 COMMUNICATION

S 4 SCIENCES APPLIQUEES

**S 5 ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE JURIDIQUE ET SOCIAL DE
L'ENTREPRISE
HÔTELIERE**

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 1 : Technologie culinaire

CONNAISSANCES

1.1. L'HISTOIRE DE LA CUISINE

**1.2. L'EDUCATION DU GOÛT, DE
L'ODORAT ET LES REGLES DE
PRESENTATION**

1.3. LE PERSONNEL DE CUISINE

1.3.1. LE PERSONNEL

1.3.2. LA REPARTITION DU TRAVAIL

**1.3.3. TENUE ET COMPORTEMENTS
PROFESSIONNELS**

1.3.4. LA SECURITE

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

- *L'histoire et l'évolution de la cuisine française au cours du Xxème siècle*
- Les grandes modifications des années 1970.

- *La sensibilisation à la dégustation.*
- *Les saveurs de base, l'importance de l'assaisonnement et de la présentation.*

- *La structure d'une brigade ou d'une équipe en fonction de l'organisation de l'entreprise.*
- La lecture des différents tableaux de service affichés dans les entreprises.

- Les points de comportement spécifiques en cuisine.
- Les règles essentielles d'hygiène corporelle et vestimentaire.

- La prévention des risques sur le lieu de travail.

**BREVET D 'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

1.4. LES LOCAUX

**1.4.1. LES LOCAUX, LES SECTEURS
OU
ZONES DE TRAVAIL**

- L'énumération et l'utilisation des principaux locaux ou secteurs de travail et leur représentation, sous forme de schéma (les circuits), en restauration traditionnelle.

1.4.2. L'ENTRETIEN DES LOCAUX

- L'interprétation d'un plan de nettoyage et de désinfection des locaux.
- L'identification des procédures de nettoyage.

1.4.3. TRAITEMENT DES DECHETS

- La réglementation en matière d'hygiène et d'environnement.

1.4.4. LA VENTILATION

- Les avantages d'une ventilation efficace.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 1 : Technologie culinaire

CONNAISSANCES

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

1.5. LE MATERIEL

**1.5.1. LE MATERIEL FIXE DE
CUISSON, DE
PREPARATION, DE STOCKAGE
ET DE
CONSERVATION**

1.5.2. LE MATERIEL MOBILE

**1.5.3. LES COUTEAUX ET LE PETIT
OUTILLAGE**

**1.5.4. LE MATERIEL
ELECTROMECHANIQUE**

1.6. LES CUISSONS

1.7. LES PREPARATIONS DE BASE

- Fonds de bases.
- Gelées.
- Eléments de liaison.
- Sauces de base.
- Beurres composés.
- Courts-bouillons.
- Farces et duxelles.
- Marinades.

- La description, les principes simples d'utilisation, d'entretien et de sécurité.
- La description, les principes simples d'utilisation, d'entretien et de sécurité.
- La description, les principes simples d'utilisation, d'entretien et de sécurité.
- La description, les principes simples d'utilisation, d'entretien et de sécurité.
- Les différents types et modes de cuisson.
- Les aliments traités, le matériel utilisé (exemples).
- La classification, la composition, les utilisations et la réglementation.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 1 : Technologie culinaire

CONNAISSANCES

**1.8. LES PRODUITS ET LES
PREPARATIONS CULINAIRES**

- Produits laitiers.
- Corps gras.
- Oeufs.
- Potages.
- Hors d'oeuvre.
- Pâtes, farinages et préparations à base de céréales.
- Produits de la mer et d'eau douce.
- Viandes de boucherie et abats.
- Volailles.
- Gibiers.
- Fruits et légumes frais et secs.
- Desserts.
- Produits semi-élaborés.
- Vins, alcools et autres boissons utilisées en cuisine.

**1.9. LES PROCEDES DE
CONSERVATION**

- traditionnels (salage, sucrage, enrobage...),
- par le froid,
- par la chaleur.

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

En fonction des produits culinaires et/ou de leurs utilisations, on se limitera à :

- *la classification,*
- *la composition,*
- *les critères de fraîcheur et de qualité,*
- *la saisonnalité,*
- *la réglementation et l'étiquetage,*
- *la présentation commerciale,*
- *l'origine des produits,*
- *le stockage et la conservation.*

- Les principes, les températures et les durées de stockage.
- Les précautions à observer lors de l'utilisation des produits conservés.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 2 : Technologie de services

CONNAISSANCES

**2.1. LA RESTAURATION ET SON
EVOLUTION**

2.1.1. LES ARTS DE LA TABLE

- Les coutumes françaises.
- Habitudes des principales clientèles étrangères.

2.1.2. LA CLIENTELE

**2.1.3. LES DIFFERENTES FORMULES
DE RESTAURATION**

**2.2. LE PERSONNEL, LES LOCAUX ET
LE MATERIEL**

2.2.1. LE PERSONNEL ET LES LOCAUX

2.2.2. LA REPARTITION DU TRAVAIL

**2.2.3. TENUE ET COMPORTEMENTS
PROFESSIONNELS**

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

- La comparaison des habitudes françaises et des habitudes des principales clientèles étrangères.
- Les différents types de clientèles (loisirs, affaires...).
- *Les principales formules de restauration :
Définition et exemple :*
 - Traditionnelle,
 - Brasserie,
 - Grill,
 - Snack-bar,
 - Libre-service,
 - Cafétéria...
- La structure d'une brigade ou d'une équipe en fonction de l'organisation de l'entreprise.
- La lecture des différents tableaux de service affichés dans l'entreprise.
- Les règles essentielles d'hygiène corporelle et vestimentaire.
- Les points de comportements spécifiques aux professions hôtelières et de restauration.

**BREVET D 'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 2 : Technologie de services

CONNAISSANCES

2.2.4. LA SECURITE

2.2.5. LES LOCAUX

**2.2.6. LE MOBILIER, LE MATERIEL
ET LE LINGE**

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

- La prévention des risques sur le lieu de travail.
- L'énumération et l'utilisation des principaux locaux et leur représentation sous forme de schéma (les circuits), en restauration traditionnelle.
- L'interprétation d'un plan de nettoyage et de désinfection des locaux.
- L'identification des procédures de nettoyage.

- L'énumération et utilisation des différents matériels spécifiques nécessaires au service.
- L'énumération des différentes pièces de linge.
- L'inventaire permanent du matériel et du linge.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 2 : Technologie de services

CONNAISSANCES

2.3. LES PRODUITS

- Poissons fumés,
- Fruits de mer,
- Charcuterie,
- Fromages A.O.C.,
- Fruits locaux et exotiques.

2.4. APPROVISIONNEMENTS DES SERVICES

2.4.1. LES COMMANDES

2.4.2. LA RECEPTION ET LE STOCKAGE DES MARCHANDISES

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à:)**

- *L'énumération, caractéristiques et origines des produits les plus courants.*

- La rédaction de bons (commande, sorties...) pour réapprovisionner les différents services :
 - le bar,
 - la cave du jour,
 - l'office,
 - le restaurant,
 - la lingerie.

- L'identification des documents d'approvisionnement et leur utilisation.
- Les contrôles à effectuer lors de la réception dans les services.
- Les principaux modes de stockage.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 2 : Technologie de services

CONNAISSANCES

2.5. LA VENTE AU RESTAURANT

2.5.1. LES SUPPORTS DE VENTE

- Types de menus

- Carte des mets et des vins

**2.6. LES AUTRES FORMES
D'ACTIVITES**

**2.6.1. LES PETITS-DEJEUNERS
LA RESTAURATION A L'ETAGE**

**2.6.2. LES BANQUETS, LUNCHS,
COCKTAILS,
BUFFETS, SEMINAIRES**

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à:)**

- Les différentes formules :
 - menu,
 - plat du jour,
 - menu banquet,
 - etc...
- La présentation et la lecture d'une carte des mets et des vins et les obligations légales.
- Les formes de service.
- La définition des différentes manifestations pouvant se dérouler au restaurant.

**BREVET D 'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 2 : Technologie de services

CONNAISSANCES

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à:)**

2.7. LES VINS ET AUTRES BOISSONS

2.7.1. LA VIGNE - LE RAISIN

2.7.2. LES VINIFICATIONS

**2.7.3. LE STOCKAGE ET LA
CONSERVATION
DES VINS**

- Les diverses parties de la grappe et du grain de raisin, leurs composants essentiels et leurs influences sur la qualité future des vins.
- Les principaux cépages.
- Les principales opérations mises en œuvre dans les diverses méthodes de vinification en rouge.
- Le principe de la vinification en blanc en précisant les opérations de vendange et de vinification particulières pour obtenir des vins blancs liquoreux.
- Les procédés d'obtention des vins mousseux.
- Les méthodes de vinification des vins rosés.
- Le procédé d'obtention des V.D.N. et V.D.L..
- Les fonctions et les qualités d'une cave générale et d'une cave du jour.

**BREVET D 'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 2 : Technologie de services

CONNAISSANCES

**2.7.4. LES VIGNOBLES ET LES VINS
A.O.C. FRANCAIS**

**2.7.5. LES AUTRES BOISSONS
ALCOOLISEES**

**2.7.6. LES BOISSONS NON-
ALCOOLISEES**

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

- *La situation des vignobles A.O.C. français et la localisation de chacun d'eux à partir de points de repères géographiques. On se limitera à :*
 - *Les Appellations d'Origines Contrôlées génériques.*
 - *Leurs couleurs et les caractères principaux.*
 - *L'étude particulière des vins les plus consommés avec la gastronomie et les spécialités locales.*

- *Les familles de produits*
 - *Eaux de vie,*
 - *Apéritifs,*
 - *Liqueurs,*
 - *Cidres,*
 - *Crèmes,*
 - *Bières.*

- *Les familles de produits*
 - *Eaux minérales,*
 - *Sodas,*
 - *Sirops.*
 - *Jus de fruits.*

**BREVET D 'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 2 : Technologie de services

CONNAISSANCES

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

2.7.7. LES BOISSONS CHAUDES

- *Les différentes boissons chaudes présentées au restaurant :*
 - *Cafés,*
 - *Chocolats,*
 - *Thés,*
 - *Infusions...*

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 3 : Communication.

CONNAISSANCES

**3.1. LA PRESENTATION ET
COMPORTEMENT PROFESSIONNEL**

- L'attitude corporelle.
- L'esthétique (tenue vestimentaire, coiffure...)

3.2. LA TYPOLOGIE DE LA CLIENTELE

**3.3. LA COMMUNICATION
PROFESSIONNELLE ET COMMERCIALE
(ORALE, ECRITE...)**

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

- *Les attitudes, et la présentation adaptés aux exigences de l'entreprise.*
- *L'identification des différents types de clientèles et de leurs attentes.*
- *Les principes, les techniques simples de communication verbales et non verbales dans l'entreprise.*
- *Les techniques de prise de commandes et de réservations téléphoniques.*
- *Les techniques de rédaction de messages, de notes, de réservations...(à l'aide de l'outil informatique).*
- *Les différentes étapes de la vente.*
- *L'argumentaire de vente : points forts, points faibles.*
- *Le traitement des objections, des réclamations et l'attitude du vendeur.*

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 4 : Sciences Appliquées

CONNAISSANCES

**4.1. CONSTITUANTS BIOCHIMIQUES
DES ALIMENTS**

4.1.1. NATURE DES CONSTITUANTS

- Protides,
- Glucides,
- Lipides,
- Eléments minéraux,
- Vitamines,
- Eau.

**4.1.2. PRINCIPALES PROPRIETES
PHYSICO-CHIMIQUES DES
CONSTITUANTS ALIMENTAIRES**

- Etat physique
- Solubilité, diffusion, suspension, émulsion
- Action de la chaleur (milieu aqueux ou ambiance sèche) sur les protides, les lipides, les glucides, les vitamines
- Action de l'air sur les vitamines, les lipides

4.2. LES ALIMENTS

**4.2.1. CLASSIFICATION DES
ALIMENTS ET
VALEUR NUTRITIONNELLE**

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

La présentation :

- des principales molécules glucidiques et indication de sources alimentaires.
- des différentes molécules azotées et indication de quelques protides d'origine animale et d'origine végétale.
- des principaux lipides entrant dans la constitution des corps gras alimentaires.
- des principaux éléments minéraux (calcium, phosphore, fer, sodium, potassium).
- des vitamines hydrosolubles, des vitamines liposolubles.

- La mise en relation des propriétés avec les applications culinaires (modes de cuisson, préparation de fonds, de sauces, de pâtes...) :

- *explication ou justification de la technique.*
- nature des transformations subies par les constituants alimentaires sous l'effet de différents facteurs (milieu aqueux, température, pH ...).
- *incidences (organoleptiques, nutritionnelles...).*

- L'oxydation des vitamines et les facteurs d'oxydation.

- *Les modifications de la valeur nutritionnelle en fonction des modes de cuisson et intérêt de certaines technique (cuisson vapeur, sous pression).*

- *La répartition en groupes des aliments et indication de leurs caractéristiques nutritionnelles.*

- Le calcul de la valeur énergétique d'un aliment ou d'une préparation à partir de sa composition (donnée pour 100g).

**BREVET D 'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

4.2.2. EQUIVALENCES ALIMENTAIRES

- *Le calcul d'équivalences alimentaires, à l'aide d'une table de composition entre :*

- viandes/poissons/œufs (protides)
- produits laitiers (calcium – protides)
- aliments riches en amidon (énergie)

4.2.3. PERCEPTION SENSORIELLE DES ALIMENTS

Qualité organoleptique des aliments et des préparations et rôles des organes sensoriels.

- *La perception physiologique des saveurs élémentaires et des odeurs.*

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 4 : Sciences Appliquées

CONNAISSANCES

4.3. NUTRITION

4.3.1. RAPPELS DE PHYSIOLOGIE DE LA DIGESTION ET DE L'ABSORPTION INTESTINALE

- Phénomènes mécaniques et chimiques de la digestion
- Mécanismes d'absorption et devenir des produits absorbés
- Stockage des glucides et des lipides

4.3.2. BESOINS NUTRITIONNELS ET APPORTS RECOMMANDES - EQUILIBRE ALIMENTAIRE

- Rations alimentaires.
- Elaboration de menus équilibrés.

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

- Le schéma de l'appareil digestif mettant en évidence les principales étapes de la digestion.
- La nature des substances assimilables résultant de la digestion.
- Les voies d'absorption des glucides et des lipides.
- Les principaux rôles dans l'organisme des molécules absorbées.

- Les principaux besoins nutritionnels qualitatifs de l'organisme pour :
 - Les adolescents
 - Les adultes d'activité moyenne.
- Les apports énergétiques recommandés pour un adulte d'activité moyenne.
- La définition de la ration alimentaire journalière.
- *La vérification de l'équilibre qualitatif d'un menu d'une journée et recherche de solutions d'équilibre.*

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 4 : Sciences Appliquées

CONNAISSANCES

4.4. HYGIENE ET PREVENTION

4.4.1. MICROBIOLOGIE APPLIQUEE

- Diversité du monde microbien.

- Modes de contamination en milieu professionnel.

- Hygiène et prévention en milieu professionnel.

- Dispositif réglementaire de contrôle

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

- Des exemples de différents types de micro-organismes (bactéries, champignons et levures, protozoaires).
- Les conditions favorables ou non à la vie et à la multiplication des micro-organismes (oxygène, température, humidité, pH, composition du milieu).
- La sporulation.

- Les vecteurs de micro-organismes dans le milieu professionnel.

- Les recommandations et la réglementation relatives à :
 - * l'hygiène corporelle et vestimentaire,
 - * la surveillance de l'état de santé,
 - * l'organisation des circuits propre/sale...
 - * l'hygiène de l'outillage, des matériels, et des locaux : nettoyage, décontamination, désinfection, lutte contre les nuisibles...
 - * au conditionnement des productions,
 - * la conservation et au transport,
 - * la commercialisation des productions.

- Les rôles des services vétérinaires

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 4 : Sciences Appliquées

CONNAISSANCES

**4.4.2. TRANSFORMATIONS
BIOCHIMIQUES**

DUES AUX MICRO-ORGANISMES

- Fermentations
 - * rôles technologiques
 - * applications à la technologie alimentaireou culinaire :
 - fermentation alcoolique/panaire
 - fermentation lactique
 - fermentation acétique

- Altérations des aliments et des préparations culinaires

- * causes d'altération
- * conséquences : modes de conservation

- * cas particulier des préparations élaborées à l'avance

**4.4.3. INTOXICATIONS ET
PARASIToses**

ALIMENTAIRES

- Aliments vecteurs de TIAC.
- Mesures réglementaires : critères microbiologiques.
- Analyses des dangers et mesures d'hygiène pour la préparation et la conservation des productions culinaires (démarche HACCP).
- Parasitoses.

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

- La présentation d'une expérience de fermentation (alcoolique/lactique) avec :
 - identification de l'agent de fermentation,
 - énumération des facteurs favorables à la fermentation,
 - énoncé les produits formés.

- Les principales causes d'altération des aliments ou des préparations et conséquences sur la qualité des produits (sanitaire, organoleptique, nutritionnelle).
- La mise en relation du mode d'action des procédés de conservation avec le développement microbien et leurs limites.
- Le principe de la chaîne du froid et les moyens techniques utilisés pour la contrôler (relevé et enregistrement de températures ...).

- La définition d'une préparation élaborée à l'avance et les conditions réglementaires de conservation jusqu'à la remise au consommateur (température, durée de conservation).

- *Les principaux types d'intoxications alimentaires (bactéries, champignons, substances chimiques).*
- *Les signes caractéristiques des intoxications alimentaires d'origine microbienne.*
- *Les aliments vecteurs fréquemment impliqués dans les intoxications alimentaires.*
- Les intérêts des critères microbiologiques réglementaires.
- *Les dangers, règles d'hygiène, actions et comportements à mettre en oeuvre pour une situation professionnelle donnée pour limiter les risques (démarche HACCP).*
- *Les parasites les plus courants et précautions à prendre pour éviter les parasitoses.*

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

4.5. QUALITE ALIMENTAIRE

- Les composantes de la qualité alimentaire : aspects nutritionnels, sanitaires, organoleptiques.

**4.6. SCIENCES APPLIQUEES AUX
LOCAUX, AUX EQUIPEMENTS
PROFESSIONNELS**

4.6.1. ENERGIE ELECTRIQUE

- Rappels des principales grandeurs utilisées en électricité.

- Les grandeurs caractérisant le courant électrique figurant sur la plaque signalétique d'appareils et sur les notices techniques (tension, intensité, puissance).

- Le calcul d'une consommation électrique pour une activité professionnelle donnée.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 4 : Sciences Appliquées

CONNAISSANCES

- Sécurité : réglementation et contrôle.

4.6.2. COMBUSTIBLES

- Combustion et production de chaleur.
- Equipements de combustion : brûleurs.
- Sécurité concernant la distribution et l'alimentation en combustibles des locaux professionnels.

4.6.3. ALIMENTATION EN EAU FROIDE

- Distribution collective d'eau destinée à la consommation humaine.
- Adoucissement de l'eau.

4.6.4. CHAUFFAGE CULINAIRE ET CHAUFFAGE DE L'EAU

- Production et propagation de la chaleur par effet Joule, par combustion, par induction, par micro-ondes.
- Applications aux équipements de cuisson et de chauffage de l'eau.

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

- Les risques liés au courant électrique : électrocution, court-circuit, incendie.
- Les dispositifs de sécurité concernant l'alimentation en énergie électrique des locaux professionnels : rôle d'un disjoncteur, d'une prise de terre.

- Les combustibles utilisés dans le secteur professionnel.
- Le principe de la production de chaleur par combustion et les conditions d'une combustion complète.
- Le principe de fonctionnement d'un brûleur à partir de schémas.
- Les risques liés au non respect des règles de sécurité (asphyxie, explosion, incendie).

- Les caractéristiques d'une eau destinée à la consommation humaine.

- Les caractéristiques et les inconvénients d'une eau dure en milieu professionnel.
- Le principe de l'adoucissement d'une eau.

- La comparaison des différents principes de production de chaleur.
- Les modes de propagation de la chaleur.
- L'intérêt des systèmes de régulation, des systèmes de sécurité.

**BREVET D 'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 4 : Sciences Appliquées

CONNAISSANCES

**4.6.5. PRODUCTION ET UTILISATION
DU**

**FROID EN MILIEU
PROFESSIONNEL**

- Principes de production du froid.
- Applications aux appareils :
 - * réfrigérateurs et chambres froides positives,
 - * congélateurs, surgélateurs,
 - * cellules de refroidissement rapide.

**4.6.6. ENTRETIEN DES LOCAUX ET
DES**

MATERIELS

- Produits de nettoyage.
- Matériels de nettoyage et d'entretien des locaux et des matériels.
- Nettoyage des locaux : entretien courant, entretien périodique.

**4.6.7. PREVENTION DES RISQUES
PROFESSIONNELS**

- Sécurité
- Ergonomie

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

- Les changements d'état physique utilisés pour produire du froid et mise en œuvre dans les appareils.
- Les systèmes de régulation et de sécurité.
- Les conditions d'utilisation des divers appareils de conservation en fonction des températures atteintes ou du résultat visé.

- *La classification, les modes d'action et les dosages des différents types de produits.*
- *La sécurité liée à l'utilisation des produits.*
- La lecture de protocoles et de plans de nettoyage de locaux (ou de matériels).

- Le repérage des risques liés à l'activité professionnelle.
- *Les mesures de prévention individuelles et collectives.*
- *Les gestes et postures adaptés.*
- *La conduite à tenir en cas d'accident.*

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 5 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière.

CONNAISSANCES

**5.1. INITIATION A LA CONNAISSANCE
DE L'ENTREPRISE HOTELIERE**

5.1.1. NOTION D'ENTREPRISE.

5.1.1.1. Rôle.

5.1.1.2. - Diversité des entreprises, classement selon

- la taille et la forme juridique.
- Notion de R.C.S.

5.1.2. L'ENTREPRISE ET SON ENVIRONNEMENT.

5.1.2.1. Environnement économique, relations avec les autres acteurs de la vie économique.

**5.2. INITIATION ECONOMIQUE
JURIDIQUE ET SOCIALE.**

5.2.1. LA CONSOMMATION INDIVIDUELLE.

- Le budget familial : revenus, dépenses, épargne.
- Notion d'impôts et de prélèvements sociaux.

5.2.2. LES PRIX.

Evolution et suivi des prix.

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

- Le but de l'entreprise.
- La reconnaissance de la raison sociale, du siège social, du statut juridique (Entreprise individuelle, E.U.R.L., S.A.R.L. et S.A.) et du capital.
- L'identification des partenaires : fournisseurs, clients, banque, Etat et organismes sociaux.
- La place de l'entreprise dans le circuit économique simplifié.
- La présentation d'un budget simplifié à partir d'un revenu donné.
- L'énumération des principaux impôts et prélèvements.
- La recherche des dépenses à travers les différents postes de charges des ménages.
- Les facteurs d'influence sur la formation des prix.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 5 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière.

CONNAISSANCES

5.2.3. LE DROIT USUEL

- 5.2.3.1. - Les personnes physiques.
- La capacité juridique.
- Les personnes morales.
- Le commerçant.

5.2.3.2. Les contrats

5.2.3.3. Le contrat en hôtellerie et en restauration.

5.2.3.4. La responsabilité (de l'hôtelier et du restaurateur) : contractuelle, délictuelle et pénale.

5.2.3.5. Le contrat d'assurance.

5.2.4. LE DROIT SOCIAL.

- 5.2.4.1. - Les syndicats.
- Les délégués du personnel.
- Le comité d'entreprise.
- Le comité d'hygiène et de sécurité.

5.2.4.2. Les conventions collectives.

5.2.4.3. Le contrat de travail.

5.2.4.4. La fiche de paie.

LIMITES DE CONNAISSANCES

(on se limitera à :)

- Les attributs et les caractéristiques.

- *Les caractéristiques générales des contrats et conditions de validité.*
- *L'objet, les parties d'un contrat et les obligations des parties.*

- *Les spécificités du contrat.*

- *La nature de la responsabilité en hôtellerie et en restauration.*

- *Les risques courants en hôtellerie et en restauration.*

- *Leurs rôles respectifs.*

- *Les notions et leurs rôles.*

- *Les éléments du contrat.*
- *Les conditions légales du travail, durée, congé.*

- *Le bulletin de salaire est donné.*
- *L'analyse des différentes parties : le brut, (avantages en nature, heures supplémentaires, et primes) les cotisations salariales et patronales, le net, le net imposable et le net à payer.*

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 5 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière.

CONNAISSANCES

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

**5.2.5. LES INSTITUTIONS
JUDICIAIRES.**

5.2.5.1. L'organisation judiciaire civile et pénale.

- Le repérage des principaux tribunaux :
 - Tribunal de commerce,
 - Tribunal des Prud'hommes,
 - Tribunal d'instance,
 - Tribunal correctionnel.

5.3. ELEMENTS COMPTABLES.

**5.3.1. LES OPERATIONS
COMMERCIALES.**

5.3.1.1. La commande.

- La notion de recherche des fournisseurs, d'appels d'offre et de tableau de comparaison d'offres.
- La rédaction du bon de commande, son rôle.
- Les conditions de vente.

5.3.1.2. La livraison.

- L'utilisation du bon de livraison.

5.3.1.3. Les stocks.

- La présentation des fiches de stocks (manuelles ou informatisées) selon les méthodes Premier Entré Premier Sorti (P.E.P.S.) et Coût Moyen Unitaire Pondéré après chaque entrée (C.M.U.P.).

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 5 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière.

CONNAISSANCES

5.3.1.4. - La facture fournisseur.

- La facture et la note client.

5.3.1.5. Les avoirs.

5.3.1.6. Les règlements.

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

- Lecture et analyse d'une facture.
- Les différences entre : les réductions commerciales et financières.

- La différenciation entre la note et la facture.
- Le calcul du Hors Taxes et de la Taxe sur la Valeur Ajoutée à partir du Toutes Taxes Comprises.
- Les arrhes et les acomptes.

- La lecture et l'analyse de l'avoir.

- Les différents modes et leur utilisation :
 - Espèces
 - Chèques
 - Cartes de paiement
 - Chèques de voyage
 - Titres de restaurants
 - Les opérations de change (limitées à l'encaissement).

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

**SAVOIR ASSOCIE 5 : Environnement économique, juridique et social
de l'entreprise hôtelière.**

CONNAISSANCES

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

5.3.2. LES ELEMENTS COMPTABLES.

5.3.2.1. Les comptes, le principe de la partie double et le plan comptable hôtelier.

- *Le principe de fonctionnement : structures et répartitions des comptes dans les classes.*
- *L'enregistrement simplifié des documents dans les comptes schématiques (facture, avoir, espèces, chèque bancaire et postal)*
- *Le contrôle de la partie double : la balance.*

5.3.2.2. Le compte de résultat

- *La présentation d'un compte de résultat simplifié à partir d'une balance par solde donnée.*

5.3.2.3. Le bilan

- *La présentation d'un bilan simplifié à partir d'une balance par solde donnée.*

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

TECHNIQUES DE PRODUCTION CULINAIRE

GROUPE A

GROUPE B

GROUPE C

**PREPARATIONS
PRELIMINAIRES**

| |
|--|
| Peser et mesurer |
| Laver et éplucher les légumes |
| Préparer persil en branche, pluche de cerfeuil |
| Concasser et hacher persil, ail |
| Clouter un oignon, préparer un bouquet garni |
| Trier du cresson |
| Brûler des demi oignons |
| Canneler des fruits ou des légumes |
| Peler à vif des agrumes |
| Historier des agrumes |
| Emincer les légumes |
| Tailler en mirepoix, brunoise, bâtonnets |
| Tailler en julienne, en paysanne |
| Utiliser une mandoline et ou un robot |
| Ciseler oignons, échalotes, laitue |
| Escaloper des champignons |
| Monder des tomates, concasser |
| Préparer de la mie de pain, de la chapelure |
| Paner à l'anglaise |
| Tailler des croûtons, des canapés |
| Râper et tamiser du gruyère |
| Clarifier des œufs |
| Plier, découper, graisser du papier sulfurisé |
| Passer au chinois, passer à l'étamine |
| Gratter et laver des moules |
| Refroidir réglementairement une préparation |

| |
|---|
| Habiller des poissons plats, des poissons ronds |
| Détailler des poissons en darnes et / ou tronçons |
| Plaquer les poissons |
| Habiller et brider des volailles pour rôtir |
| Brider en entrée |
| Préparer des abattis de volaille |
| Détailler des lardons |
| Lever les segments des agrumes |
| Chemiser un moule |
| Tourner différents légumes |
| Lever à la cuillère à racine |
| Dépouiller une queue de lotte |
| Ouvrir et ébarber des moules |
| Décortiquer des crevettes |
| Ficeler de la viande |
| Détailler de la viande en morceaux |
| Hacher de la viande au couteau, au hachoir |
| Peler et ou monder un poivron |
| Détailler des escalopes de poisson |
| Façonner à la cuillère des quenelles, sorbets |
| Préparer un gigot |

| |
|--|
| Tourner, escaloper des fonds d'artichauts |
| Tourner des têtes de champignons |
| Lever les filets de poissons (sole) |
| Habiller un carré d'agneau, veau, porc |
| Découper à cru des volailles (4portions) |
| Découper une volaille pour griller |
| Découper à cru un lapin |
| Parer et détailler un filet, un contre filet |

CUISSONS

| |
|--|
| Cuire dans un liquide |
| Cuire des œufs à la coque, mollets, durs |
| Cuire des légumes à l'anglaise |
| Cuire des pommes de terre en robe des champs |
| Cuire des pommes de terre à l'anglaise |
| Blanchir des légumes |
| Blanchir des couennes, de la poitrine de porc |
| Pocher des poissons dans un court bouillon simple |
| Pocher des poissons dans un court bouillon au lait |
| Pocher des viandes et volailles départ à froid |
| Pocher des viandes et volailles départ à chaud |
| Mettre en place le poste de travail à la grillade |
| Mettre en place le poste de travail à la friture |
| Pocher des œufs |
| Pocher des poissons dans court bouillon, une nage |

| |
|---|
| Cuire des légumes secs |
| Cuire des pâtes et du riz à grand mouillement |
| Cuire du riz à court mouillement |
| Cuire des champignons à blanc |
| Glacer des légumes à blanc et à brun |
| Cuire à la vapeur des légumes |
| Etuver des légumes, tomates concassées |
| Griller des viandes blanches |
| Griller des charcuteries |
| Rôtir des viandes rouges, blanches et volailles |
| Sauter des poissons meunière |
| Sauter des poissons et des viandes panés |
| Sauter des pommes de terre, des champignons |
| Sauter des croûtons |
| Frîre des pommes de terre |
| Frîre des aliments farinés |
| Cuire de la semoule au lait |
| Cuire des légumes dans un blanc |
| Cuire à la grecque |
| Pocher de la pâte à chou |
| Cuire à la vapeur des poissons, de la viande |
| Rissoler des pommes de terre |
| Cuire des œufs brouillés |
| Griller des volailles |
| Griller des légumes |

| |
|---|
| Griller des poissons plats et ronds |
| Griller des darnes et des tronçons |
| Griller des viandes rouges |
| Poêler des viandes et des volailles |
| Sauter des œufs |
| Cuire des omelettes plates et roulées |
| Sauter avec déglçage (tournedos, noisettes) |
| Sauter avec déglçage (volailles) |
| Frîre des œufs, du persil |
| Frîre des aliments panés |
| Frîre des aliments enrobés de pâte à frîre |
| Cuire en ragoût à blanc, à brun |
| Braiser des légumes |
| Braiser à court mouillement des poissons |
| Glacer à la salamandre |
| Clarifier une marmite et une gelée |

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

GROUPE A

GROUPE B

GROUPE C

APPAREILS, FONDS, SAUCES

| | | |
|--|---|--|
| Réaliser des beurres composés crus | Liaison à la farine, au roux, au beurre manié | Lier à base de matière grasse (beurre, crème) |
| Réaliser des purées de légumes | Réaliser un fumet de poisson simple | Lier à base de jaunes d'œufs |
| Réaliser une sauce tomate | Réaliser un fond blanc de veau, volaille, marmite | Réaliser des duxelles (maigre et à farcir) |
| Réaliser une sauce béchamel | Réaliser un fond brun de veau, volaille, gibier | Réaliser des petites sauces brunes |
| Réaliser des sauces émulsionnées froides stables | Réaliser un fond de veau lié, une demi glace | Réaliser des sauces brunes aux fruits |
| Réaliser des sauces émulsionnées froides instables | Réaliser des veloutés de veau, volaille, poisson | Réaliser des sauces vin blanc simple et à glacer |
| Réaliser des marinades instantanées | Liaison à la fécule, à la maïzena | Réaliser des sauces émulsionnées chaudes |
| Utiliser des produits semi-élaborés | Liaison à base de purée de fruits, de légumes | Réaliser un beurre blanc, nantais, fondu |
| Réaliser des marinades crues | Liaison par réduction | Réaliser des farces (à gratin) |
| Réaliser des beurres composés cuits | | Réaliser une sauce américaine |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

PATISSERIE

| | | |
|--|--|---|
| Beurrer des moules | Monter des blancs en neige | Faire et utiliser un décor avec un cornet |
| Cirer des plaques | Incorporer des blancs en neige | Fourrer et masquer un biscuit |
| Utiliser la poche à douille | Cuire du riz pour entremets | Glacer au sucre glace |
| Tamiser et fleurir | Réaliser la pâte brisée, foncer, pincer, cuire | Glacer au fondant |
| Préparer des appareils à flans sucrés et salés | Réaliser la pâte feuilletée, détailler, cuire | Cuire du caramel |
| Cuire au bain-marie des crèmes, des puddings | Réaliser la pâte à choux, coucher, cuire, garnir | Réaliser une pâte poussée, cuire |
| Réaliser la crème anglaise, la crème pâtissière | Réaliser la pâte à génoise, cuire | Réaliser une crème au beurre |
| Réaliser la pâte à crêpes et sauter | Utiliser un nappage | Cuire du sucre (avec thermomètre) |
| Réaliser la pâte à frire, enrober, frire, glacer | Réaliser glace aux œufs, crème glacée, sorbets | Chemiser un cercle à entremet |
| Réaliser des sauces aux fruits | Réaliser de la crème fouettée, chantilly | Monter un entremet en cercle |
| Réaliser une sauce chocolat | Cuire à blanc des fonds de tartes | Réaliser des petits fours secs |
| Utiliser des produits semi-élaborés | Réaliser une crème d'amandes | Réaliser un appareil à soufflé |
| Pocher des fruits | Réaliser une pâte à nouilles | Réaliser une pâte levée, façonner, cuire |
| Préparer et peser un sirop | Réaliser des bavarois aux œufs, aux fruits | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE
TECHNIQUES DE SERVICE ET COMMERCIALISATION**

| TECHNIQUES A | TECHNIQUES B |
|--|--|
| Mise en place | |
| Effectuer le nappage des tables de restaurant | Napper les tables de banquets et les buffets, en effectuer la mise en place. |
| Effectuer les diverses mises en place (tables, consoles, guéridon, table chaude...) | Trier, compter, et organiser le change du linge sale, réceptionner, contrôler et stocker le linge propre. |
| Tenue des postes | |
| Approvisionnements | |
| Contrôler les livraisons internes (Bar, cave...) | Evaluer les quantités à commander : grammages, portionnages, volumes. |
| Ranger par nature les produits selon les règles d'hygiène, de sécurité et de stockage selon les consignes de conservation | |
| Entretien | |
| Respecter les directives générales et particulières des tableaux de service de répartition des tâches d'entretien, appliquer les règles d'hygiène et de sécurité et réaliser seul ou en équipe les différentes tâches d'entretien des locaux, du mobilier et du matériel | |
| Prise de commande, enregistrement des ventes, facturation, caisse main courante manuelle et informatisée | |
| Prendre la commande du client, rédiger les bons, enregistrer la commande par un moyen approprié (informatique) et la faire parvenir aux services distributeurs Présenter une note au client. | Suivre la fiche de poste « main – courante », mettre en place le poste, ouvrir la main – courante, effectuer les enregistrements courants, effectuer les enregistrements spécifiques (annulation, additions séparées...). Fermer la main – courante. |
| Distinguer les différents modes de règlement et passer les écritures nécessaires. | Effectuer les récapitulatifs, les balances carrées. |
| | Contrôler les encaissements et établir le bordereau de recettes. |
| Service des boissons | |
| Apéritifs et digestifs | |
| Effectuer le service au plateau au départ du bar | Choisir les verres adéquats et apprécier les doses servies. Doser et élaborer des cocktails classiques simples à partir de fiches techniques. |
| Vins et autres boissons | |
| Choisir, en fonction d'un vin donné ou d'une autre boisson, la verrerie adaptée. | Respecter les consignes de stockage et de conservation (cave générale et cave du jour). |
| Conditionner chaque type de vin, chaque boisson afin de les servir à bonne température et de les mettre en valeur. | S'assurer de la concordance entre le produit commandé et le produit présenté au client (suivi rigoureux de l'étiquetage). |
| Déboucher avec méthode en fonction de la présentation de la bouteille : droite, dans un seau, dans un panier. | |
| Effectuer avec soin le service des vins en respectant les règles de préséance en assurer le suivi et la débarrassage. | |
| Boissons chaudes. | |
| Choisir le matériel approprié au service de chaque boisson, en effectuer le service au plateau ou à la verseuse. | |
| Analyse sensorielle | |
| | Découvrir et reconnaître les défauts des vins les plus fréquents (goût de bouchon, madérisation) . |
| Service des mets | |
| Les Circuits | |
| Respecter les circuits pendant le service. | |
| Méthodes de service | |
| Identifier, choisir et appliquer les différentes méthodes de service. | |
| Utilisation du matériel | |
| Transporter en toute sécurité « la suite ». | |
| Débarrasser et préparer la table pour le dessert | |

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

| | |
|---|--|
| Utilisation du guéridon | |
| Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des mets à servir (plaque chauffante, réchaud...). | Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des finitions ou flambages. |
| Utilisation de la console | |
| Tenir efficacement et proprement sa console. | |
| Service | |
| Effectuer le service d'une table (4 personnes) | Synchroniser le service de deux tables. |
| Préparations spécifiques | |
| Hors d'œuvre, charcuterie | |
| Portionner et servir une terrine. | Préparer une sauce émulsionnée instable, une sauce émulsionnée stable relevée et agrémentée (crevettes), les utiliser pour le service des avocats |
| TECHNIQUES A | TECHNIQUES B |
| Poissons | |
| Enlever la peau et l'arête d'une darne de poisson grillée ou pochée | Découper et servir un poisson rond portion meunière et poché (truite, Daurade) un poisson plat portion (Sole Meunière, grillée) et un tronçon de turbot poché. |
| Volailles | |
| | Découper une volaille sans carcasse (poulet grillé), une volaille pour 4 personnes (poulet ou pintadeau), un magret de canard. |
| Viandes | |
| Couper et servir une entrecôte double | Couper et servir une côte de bœuf pour 2 personnes |
| Trancher verticalement une pièce avec côtes et entrecôtes | |
| Fruits | |
| Peler, découper et servir au client les principaux fruits frais et les pamplemousses rafraîchis | Peler, découper et servir au client pamplemousse cocktail et ananas |
| | Réaliser une coupe Florida |
| Préparations, Finitions et flambages | |
| Préparation des steaks Tartare | Flamber une viande en terminant la sauce (steak au poivre) |
| | Flamber des Bananes et des pêches. |
| | Préparer une crêpe flambée. |
| Particularités de service | |
| Portionner avec un couteau ou une cuillère Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme | |
| Préparations commerciales à l'information, à la présentation des boissons (à partir d'un support de vente). | |
| Supports de vente | |
| Donner aux clients les supports de vente | Utiliser les documents nécessaires à chaque type de vente : Plats du jour, Menus, Cartes... |
| Rechercher et utiliser des propositions argumentées pour : | |
| Les mets | Les apéritifs, les cocktails et les digestifs |
| Rechercher et proposer des accords mets et vins | |
| Sur un plat et sur un menu simple. | Sur un menu plus complexe |
| Mets proposés | |
| Répondre dans un langage adapté aux questions du client et être en mesure de lui préciser la composition des plats. | Guider le client dans son choix en tenant compte de ses souhaits, de ses goûts afin de lui donner entière satisfaction |
| Accueil dans une ambiance communicative. Prise de contact. Recherche de l'information client | |
| Atmosphère d'accueil | |
| Réaliser une décoration florale pour une table individuelle | Réaliser une décoration florale de buffet. |
| Accueil, Prise de contact | |
| Assurer l'accueil, l'installation et le confort des clients avec le sourire en faisant preuve d'attention et de disponibilité | Appliquer les règles de savoir – vivre et de présence et notamment avec amabilité, discrétion, politesse, disponibilité... |
| | Observer avec discrétion le comportement du client. Anticiper une demande. |

**BREVET D 'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

| Continuité dans le profil général de communication (jusqu'à la prise de congé). | |
|---|---|
| Tenue, attitude | |
| Respecter une tenue professionnelle, une présentation, une hygiène corporelle irréprochable. Faire preuve de savoir – vivre, politesse, attention, disponibilité et discrétion. | |
| Etat d'esprit | |
| Entretenir des relations courtoises et positives dans l'équipe de travail. | Avoir un comportement commercial afin de mieux vendre. |
| Respecter les règles, consignes, tableaux de service. | Se préoccuper constamment du confort des clients et s'enquérir de leur satisfaction ; |

| Adaptabilité aux situations | |
|--|--|
| Appliquer avec logique des techniques définies. | Etre organisé, efficace, pour une tâche définie dans un contexte donné. |
| | Faire face aux situations : évaluer les éléments de la situation et y conformer sa conduite. |
| Relations avec les services | |
| Annoncer correctement une commande en cuisine en utilisant les termes professionnels adéquats. | Transmettre avec exactitude les informations aux différents services. |

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE

OBJECTIFS :

- Découvrir l'entreprise, les réalités professionnelles et les exigences de la formation
- Acquérir les compétences professionnelles négociées faisant l'objet de l'annexe pédagogique à la convention.
Il s'agit des savoirs, savoir-faire, et savoir-être figurant dans le référentiel et complémentaires à ceux acquis dans les établissements de formation.
- Assurer une continuité pédagogique entre l'établissement de formation et l'entreprise.
- Permettre au jeune d'exploiter sa formation en entreprise et l'aider à construire son projet professionnel.

DUREE ET MODALITES

1°/ pour les candidats de la voie scolaire, la formation se déroule en deux périodes de quatre semaines, de préférence dans la même entreprise; la deuxième période qui donne lieu à l'évaluation certificative correspond à la dominante choisie par le candidat.

Conformément à la circulaire n°2095 du 26 juin 2000 (B.O. n°25 du 29 juin 2000), l'établissement doit trouver pour chaque élève un lieu d'accueil pour les périodes en entreprise, en fonction des objectifs de formation.

Le choix des dates des périodes de formation est laissé à l'initiative des établissements en concertation avec les milieux professionnels et les conseillers de l'enseignement technologique, pour tenir compte des conditions locales.

Le candidat fait l'objet d'un suivi et d'une évaluation formative en fin de première période à un moment variable selon les régions. Celle-ci peut correspondre à une période de pleine activité de l'entreprise qui représente en soi un intérêt pédagogique. Si cette période se situe après la fin de l'année scolaire, l'élève doit bénéficier obligatoirement de quatre semaines consécutives de congés au titre des vacances scolaires d'été définies par le calendrier officiel, sauf dérogation accordée par le recteur en fonction du contexte régional.

La deuxième période se situe en fin de deuxième année de formation, au cours de laquelle s'effectuent des activités plus structurées et approfondies permettant au tuteur d'être particulièrement attentif à l'acquisition des compétences du jeune. En effet, pendant cette période, le candidat fera l'objet d'une évaluation chiffrée qui sera prise en compte pour l'attribution de la note de l'épreuve EP1.

Un candidat qui, pour une raison de force majeure dûment constatée n'effectue qu'une partie de sa période de formation en entreprise, peut être autorisé par le recteur à se présenter à l'examen, le jury étant tenu informé de sa situation.

La formation en entreprise doit faire l'objet d'une convention entre l'établissement fréquenté par l'élève et les entreprises d'accueil. Cette convention est établie conformément aux dispositions en vigueur (note de service n° 96-241 du 15 octobre 1996 –BOEN n° 38 du 24 octobre 1996).

BREVET D 'ETUDES PROFESSIONNELLES DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE

. Pendant la formation en entreprise, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié.

. L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section. Ces derniers effectuent plusieurs visites au cours de la formation en entreprise.

2°/ Candidats de la voie de l'apprentissage

a) La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions du code du travail.

b) La période de formation en entreprise auprès du maître d'apprentissage et les activités effectuées respectent les objectifs définis ci-dessus.

c) Afin d'assurer une formation méthodique et complète, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis informe le maître d'apprentissage des objectifs de la formation en entreprise (document de liaison).

3°/ Candidats relevant de la voie de la formation continue :

La durée de la formation en entreprise est de 8 semaines.

Toutefois, les candidats de la formation continue peuvent être dispensés des périodes de formation en entreprise s'ils justifient d'une expérience professionnelle d'au moins six mois dans l'hôtellerie – restauration.

**BREVET D 'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

ANNEXE II

Règlement d'examen

BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE

LISTE DES DOMAINES

❶ Domaine professionnel

❷ Domaines généraux :

- Français ;
- Mathématiques ;
- Histoire - géographie ;
- Langue vivante étrangère ;
- Education physique et sportive.

REGLEMENT D'EXAMEN

| BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES <i>des métiers de l'hôtellerie et de la restauration</i> | | | | |
|--|-------|--|---|-------------------------------|
| INTITULE DES EPREUVES | Coeff | Candidats voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public | Candidats voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue dans un établissement privé, CNED, candidats libres | Durée de l'épreuve ponctuelle |
| DOMAINE PROFESSIONNEL | | | | |
| E.P. 1 :Pratique et techniques professionnelles | 10 | CCF | ponctuelle pratique | 5h |
| E.P. 2 :Technologies professionnelles et sciences appliquées | 4 | ponctuelle écrite | | 2h |
| E.P. 3 :Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière. | 2 | ponctuelle écrite | | 1h |
| DOMAINES GENERAUX | | | | |
| EG 1 - Français | 4 | ponctuelle écrite | | 2 h |
| EG 2 - Mathématiques | 2 | ponctuelle écrite | | 1 h |
| EG 3 - Histoire - Géographie | 2 | ponctuelle écrite | | 1 h |
| EG 4 - Langue vivante étrangère (1) | 3 | ponctuelle écrite | | 1 h |
| EG 5- Education physique et sportive | 1 | CCF | ponctuelle | |
| <i>Epreuve facultative de langue vivante étrangère (2)</i> | | <i>ponctuelle orale</i> | | <i>20 min</i> |

(1) Ne sont autorisées à l'examen que les langues vivantes enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur.

(2) L'épreuve n'est organisée que s'il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent. Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.

**BREVET D 'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

ANNEXE III

Définition des épreuves

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

Le candidat précise lors de son inscription la dominante choisie :

- Dominante Production Culinaire ;
- Dominante Production de Services.

| |
|--|
| E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES coefficient 10 |
|--|

Dominante Production Culinaire

L'épreuve porte sur la mise en œuvre de techniques débouchant sur des réalisations culinaires commercialisables, basées sur les savoir faire et les savoirs associés relatifs à l'organisation et à la production culinaire ainsi que sur les techniques de production de services.

Peuvent être évaluées tout ou partie des compétences : C.11, C.12, C.13, C.14 - C.21, C.22, C.23, C.31, C.33, C.34, C.35,

C.36, C.37, C.38, C.41, C.42, C.43, C.44.

et des savoirs : S.1, S.2, S.3.

A) Evaluation par contrôle en cours de formation

L'évaluation des compétences des candidats se fait sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion de trois situations d'évaluation différentes, organisées au cours de la dernière année de formation.

Deux des situations d'évaluation sont organisées en établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles de formation, une autre a lieu dans l'entreprise au cours de la formation.

L'évaluation porte sur la mise en œuvre de techniques et de savoirs technologiques au travers d'exercices concrets.

Un professionnel au moins est associé à chaque évaluation, qui fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par l'équipe pédagogique et le(s) professionnel(s) associé(s).

Les points sont additionnés pour obtenir la proposition de note finale qui sera transmise au jury.

BREVET D 'ETUDES PROFESSIONNELLES DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE

1) Première situation d'évaluation : coefficient 2

Elle est organisée dans l'établissement de formation, à la fin de l'année civile précédant l'examen.

Le candidat doit être capable sur instructions :

- d'exécuter des gestes professionnels et des actes techniques répondant aux situations proposées et à l'utilisation des matériels ;
- d'exécuter des préparations culinaires simples susceptibles d'entrer dans un produit commercialisable en utilisant des techniques des groupes A et B du tableau des techniques de production culinaire.
- d'organiser son poste de travail.

2) Deuxième situation d'évaluation : coefficient 6 (4+2)

Elle a lieu dans l'établissement de formation, à la fin du 2^{ème} trimestre de l'année civile de la session d'examen, de préférence après la dernière période de formation en entreprise. Sont évaluées la production culinaire (coef 4) et les techniques professionnelles dans la production de services (coef 2).

- en production culinaire, le candidat doit être capable :

- d'exécuter en autonomie des tâches professionnelles correspondant au niveau de poste de commis de cuisine, ce qui implique la réalisation de préparations culinaires commercialisables, en utilisant des techniques des groupes A, B et C du tableau des techniques de production culinaire
- d'adapter les méthodes d'organisation et les techniques en respectant les consignes, les informations, les règles et les impératifs professionnels.

- en techniques professionnelles dans la production de services :

le candidat sera évalué dans 3 situations différentes sur ses capacités à mettre en œuvre des techniques professionnelles de service

L'inspecteur de l'enseignement technique de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef d'établissement.

3) Situation d'évaluation en entreprise : coefficient 2

Elle a lieu à la fin de la 2^{ème} période de formation, en dernière année de formation. Elle est complémentaire aux évaluations en établissement.

L'évaluation de la formation en entreprise s'appuie sur des situations professionnelles et sur des critères établis sur la base du référentiel et explicités dans un document remis à l'entreprise par le centre de formation et validé sur le plan académique. La synthèse est faite par le formateur de l'entreprise d'accueil et un membre de l'équipe pédagogique, en présence le cas échéant du candidat.

**BREVET D 'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

B) Evaluation par épreuve ponctuelle

Epreuve pratique, d'une durée 5 heures

L'évaluation se fait en deux phases :

a) *Organisation et production culinaire* : 4 heures (envoi compris) - 16 points.

Le candidat complète une fiche de fabrication pour 8 personnes, relative à des réalisations (fiche d'estimation quantitative et qualitative des produits).

Il doit ensuite exécuter deux préparations culinaires pour quatre ou huit personnes, en utilisant des techniques des groupes A, B et C du tableau des techniques de production culinaire.

L'une des préparations est un plat principal chaud élaboré avec garniture(s), l'autre peut être un hors-d'œuvre, un potage, une entrée ou un dessert. Les préparations peuvent être dressées au plat ou à l'assiette.

L'évaluation portera particulièrement sur les points suivants :

- L'organisation du poste de travail.
- L'enchaînement logique des tâches.
- Le respect des techniques de base et des techniques de cuisson.
- Le choix judicieux du matériel.
- L'utilisation rationnelle des énergies.
- Le respect de l'hygiène et de la sécurité.
- Le respect du temps imparti.
- La présentation, la cuisson, le goût, l'assaisonnement et la température de la préparation.

b) *Techniques professionnelles de production de services* : 1 heure - 4 points.

Mis dans 3 situations différentes, le candidat est évalué sur ses capacités à mettre en œuvre des techniques professionnelles de services et de commercialisation.

**BREVET D 'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

Dominante Production de Services

L'épreuve porte sur les savoir faire et les savoirs associés relatifs à l'organisation et à la production de services ainsi que sur les techniques de production culinaire.

L'épreuve consiste à mettre en œuvre des techniques et des savoirs technologiques au moyen d'exercices concrets permettant au candidat de justifier ses compétences en préparation – distribution, en vente et communication et en techniques de production culinaire.

Peuvent être évaluées tout ou partie des compétences : C.11, C.12, C.13, C.14 - C.21, C.22, C.23, C.31, C.33, C.34, C.35,

C.36, C.37, C.38, C.41, C.42, C.43, C.44.
et des savoirs : S.1, S.2, S.3.

A) Evaluation par contrôle en cours de formation

L'évaluation porte sur la mise en œuvre de techniques et de savoirs technologiques au travers d'exercices concrets.

L'évaluation des compétences des candidats se fait sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion de trois situations d'évaluation différentes, organisées au cours de la dernière année de formation.

Deux des situations d'évaluation sont organisées en établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles de formation, une autre a lieu dans l'entreprise au cours de la formation.

L'évaluation porte sur la mise en œuvre de techniques et de savoirs technologiques au travers d'exercices concrets.

Un professionnel au moins est associé à chaque évaluation, qui fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par l'équipe pédagogique et le(s) professionnel(s) associé(s).

Les points sont additionnés pour obtenir la proposition de note finale qui sera transmise au jury.

1) Première situation d'évaluation. Coefficient 2

Elle est organisée dans l'établissement de formation, à la fin de l'année civile précédant l'examen.

Le candidat doit être capable, sur instructions, d'assurer un service commercial en mettant en œuvre, d'une part, des techniques de base de mise en place et de distribution (techniques A du tableau des techniques de service et commercialisation) et, d'autre part, des techniques de base de vente (se rapportant à un menu fixe simple accompagné d'un vin) et de communication.

BREVET D 'ETUDES PROFESSIONNELLES DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE

2) Deuxième situation d'évaluation. Coefficient 6 (4+2)

Elle a lieu dans l'établissement de formation, à la fin du 2^{ème} trimestre de l'année civile de la session d'examen, de préférence après la dernière période de formation en entreprise. Sont évaluées la production de services (coef 4) et les techniques professionnelles de production culinaire (coef 2).

- en production de services, le candidat doit être capable :
 - de tenir un poste aux responsabilités bien définies ;
 - de réaliser un service commercial de restauration mettant en œuvre, d'une part, les techniques de base de préparation et de distribution (techniques A et B du tableau des techniques de service et commercialisation) et, d'autre part, les techniques de base de vente et de communication.

- en techniques professionnelles de production culinaire, le candidat est évalué sur ses capacités à mettre en œuvre 3 techniques professionnelles de production culinaire.

L'inspecteur de l'enseignement technique de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef d'établissement.

3) Situation d'évaluation en entreprise : coefficient 2

Elle a lieu à la fin de la 2^{ème} période de formation, en dernière année de formation. Elle est complémentaire aux évaluations en établissement.

L'évaluation de la formation en entreprise s'appuie sur des situations professionnelles et sur des critères établis sur la base du référentiel et explicités dans un document remis à l'entreprise par le centre de formation et validé sur le plan académique. La synthèse est faite par le formateur de l'entreprise d'accueil et un membre de l'équipe pédagogique, en présence le cas échéant du candidat.

B) Evaluation par épreuve ponctuelle

Epreuve pratique, d'une durée de 5 heures (4+1)

L'évaluation se fait en deux phases : préparation–distribution : 6points, 4 heures.
et techniques professionnelles de production culinaire : 4 points, 1 heure

**BREVET D 'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

a) Préparation – distribution.

6 couverts répartis sur 2 tables (4 et 2)

1° mise en place : 1 point.

Le candidat prendra individuellement en charge son secteur pour y effectuer le nappage et la mise en place.

2° commercialisation : 5 points.15 minutes.

Devant une table composée de membres du jury tenant le rôle de clients, le candidat devra argumenter, prendre les commandes, en fonction de supports professionnels.

Les supports de l'épreuve sont communiqués aux candidats au moins un mois avant le début des épreuves pratiques.

Nature des supports :

Une carte menu comprenant :

Un menu à prix fixe sans choix ;
Un menu à prix fixe avec choix ;
Un menu gastronomique régional.

Une carte de boissons comprenant :

Un choix de dix apéritifs courants ;
Trois cocktails simples ;
Un choix (20 références) de vins des différentes régions viticoles de France (une attention particulière sera apportée aux boissons régionales) ;
Six digestifs (3 eaux de vie, 3 liqueurs) ;
Six boissons non alcoolisées.

Au cours de cette épreuve le candidat sera interrogé dans l'une des langues enseignées dans les lycées professionnels de l'académie, par l'un des examinateurs qui, à partir d'une conversation en termes simples, tiendra le rôle d'un convive étranger (accueil, service, départ). L'évaluation a pour but d'apprécier l'aptitude du candidat à utiliser un vocabulaire de base approprié ; elle ne donne pas lieu à une notation spécifique. La prestation du candidat est alors prise en compte avec l'ensemble des résultats obtenus à l'épreuve.

3° Service des boissons (froides et chaudes), des mets et des préparations spécifiques : 8 points

Il est effectué individuellement dans un cadre commercial en utilisant des techniques des colonnes A et B du tableau des techniques de service et commercialisation , dans le respect des usages professionnels.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

4° Attitude professionnelle lors de l'accueil et du suivi de la clientèle, jusqu'à la prise de congé : 2 points

Au cours de son activité de service devant clientèle, le candidat doit mettre en valeur son comportement relationnel et faire face aux diverses situations professionnelles.

b) Techniques professionnelles de production culinaire : 4 points - 1 heure.

Le candidat est évalué sur ses capacités à mettre en œuvre 3 techniques professionnelles de cuisine.

**E.P.2 : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES
APPLIQUEES**

Coefficient 4

Epreuve ponctuelle écrite d'une durée de 2 heures

Contenu : l'épreuve porte sur les savoir faire et savoirs associés relatifs à la production culinaire, à la production de services et aux sciences appliquées.

Il s'agit des compétences: C.11, C.12, C.21, C.22, C.23, C.38, C.44.
et des savoirs: S.1, S.2, S.3, S.4.

Cette épreuve comprend deux parties :

A. Technologies professionnelles (15 points) : les questions peuvent être indépendantes ou liées.

B. Sciences appliquées (5 points) : les questions peuvent être indépendantes ou liées.

Le jury apprécie :

- l'exactitude des connaissances.

- l'aptitude du candidat à mobiliser les connaissances voulues pour présenter et justifier ces choix, des modes d'action et/ou des solutions en réponse à des questions qui peuvent se poser dans la vie professionnelle.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

**E.P.3 : Environnement économique, juridique et social
de l'entreprise hôtelière
coefficient 2**

Epreuve ponctuelle écrite d'une heure.

L'épreuve porte sur les compétences et les savoirs associés relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière.

Peuvent être évalués tout ou partie des compétences: C.11, C.12, C.21, C.22, C.23, C.38.
et des savoirs: S.5.

A partir de quelques brefs extraits de documentation en rapport avec les préoccupations et les intérêts personnels, sociaux, professionnels des candidats, l'épreuve comporte plusieurs questions simples relevant de parties différentes contenues dans le référentiel du diplôme dont une expressément en droit du travail.

Le jury apprécie l'aptitude du candidat à utiliser un vocabulaire de base approprié, à tirer parti d'éléments de documentation ou de connaissance.

EG 1 - FRANCAIS

Epreuve ponctuelle écrite

Durée : 2 heures

Coef. : 4

(Arrêté du 3 août 1994 fixant les modalités d'évaluation de l'enseignement général dans les brevets d'études professionnelles)

L'épreuve comporte deux parties :

- une première partie, notée sur 10, évalue les compétences de lecture,
- une deuxième partie, notée sur 10, évalue les compétences d'écriture.

L'épreuve s'appuie sur un ou plusieurs supports d'évaluation : textes littéraires ou non, images...

Dans la première partie, deux ou trois questions visent à vérifier la capacité du candidat à construire le sens global du ou des textes.

La seconde partie vise à évaluer la capacité du candidat à écrire un texte qui s'inscrit dans une situation de communication clairement précisée par l'énoncé.

Le texte attendu, dont la longueur est indiquée, peut relever de différents types d'écrits.

**BREVET D 'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

EG 2 - MATHEMATIQUES

Epreuve ponctuelle écrite

Durée : 1 heure

Coef. : 2

(Arrêté du 3 août 1994 fixant les modalités d'évaluation de l'enseignement général dans les brevets d'études professionnelles)

L'épreuve a pour but de mettre en œuvre :

- des connaissances spécifiques aux mathématiques,
- des capacités méthodologiques.

A travers deux ou trois exercices, le sujet doit prendre appui sur trois types de situations :

- ❶ l'application des savoirs et savoir-faire de base,
- ❷ la mise en œuvre de capacités méthodologiques, l'énoncé étant rédigé de manière à privilégier l'une d'entre elles, autre que " réaliser ",
- ❸ l'étude d'une situation permettant d'évaluer le candidat par rapport à son aptitude à mobiliser ses connaissances et à mettre au point un raisonnement.

L'usage du formulaire officiel de mathématiques est autorisé : l'utilisation des calculatrices pendant l'épreuve est définie par la réglementation en vigueur spécifique aux examens et concours relevant du ministère de l'Education nationale.

EG 3 HISTOIRE-GEOGRAPHIE

Epreuve ponctuelle écrite

Durée : 1 heure

Coef. : 2

(Arrêté du 3 août 1994 fixant les modalités d'évaluation de l'enseignement général dans les brevets d'études professionnelles)

Histoire ou Géographie (selon le choix fait par la commission de choix de sujet).

Définition de l'épreuve : à partir d'un thème précis se rapportant au programme de Terminale de BEP, le sujet sera composé de deux à trois documents, adaptés au niveau des élèves et de nature variée (textes, cartes, données statistiques, courbes, diagrammes, images, photographies...).

On évaluera les compétences suivantes :

- relever et analyser des informations contenues dans les documents,
- mettre en relation ces documents en intégrant les connaissances acquises au cours de l'année scolaire.

**BREVET D 'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

EG 4 - LANGUE VIVANTE ETRANGERE

Epreuve ponctuelle écrite

Durée : 1 heure

coef. : 3

(Arrêté du 11 janvier 1988 modifié portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle)

L'épreuve comporte :

- soit une traduction en français d'un texte simple et concret,
- soit une rédaction en langue étrangère (réponses à des questions qui peuvent porter sur un texte, ou développement d'un sujet simple et concret),
- soit des exercices (questionnaire à choix multiple, exercices lacunaires...) portant sur les éléments linguistiques des programmes et pouvant se rapporter à un texte.

EG 5 - EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE

Coef. : 1

L'épreuve se déroule dans les conditions définies par l'arrêté du 22 novembre 1995 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen ponctuel terminal prévus pour l'éducation physique et sportive en lycées (BO n° 46 du 14 décembre 1995).

EPREUVE FACULTATIVE : LANGUE VIVANTE ETRANGERE

Arrêté du 11 janvier 1988 modifié portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle)

Epreuve facultative d'une durée de 20 minutes.

L'épreuve comporte :

- soit un entretien se rapportant à un document étudié en classe (texte, image...),
- soit un entretien sur un sujet se rapportant à la profession et qui prend appui sur un document (qui peut être un bref enregistrement sur bande magnétique).

**BREVET D 'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

ANNEXE IV

**Tableau de correspondance
d'épreuves**

**BREVET D 'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

TABLEAU DE CORRESPONDANCE

| | |
|---|---|
| Brevet d'études professionnelles <i>Hôtellerie-restauration</i> (arrêté du 28 août 1990 modifié) | Brevet d'études professionnelles <i>des métiers de la restauration et de l'hôtellerie</i> défini par le présent arrêté |
| Domaine professionnel | Domaine professionnel |
| <u>Epreuve EP1</u> Pratique professionnelle | <u>Epreuve EP1</u> Pratique et techniques professionnelles |
| <u>Epreuve EP2</u> Technique professionnelle et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements | <u>Epreuve EP2</u> Technologies professionnelles et sciences appliquées |
| <u>Epreuves EP3</u> Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social | <u>Epreuve EP3</u> Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière |
| Domaines généraux | Domaines généraux |
| <u>Epreuve EG1</u> Français | <u>Epreuve EG1</u> Français |
| <u>Epreuve EG2</u> Mathématiques | <u>Epreuve EG2</u> Mathématiques |
| <u>Epreuve EG3</u> Langue vivante étrangère | <u>Epreuve EG3</u> Langue vivante étrangère |
| <u>Epreuve EG4</u> Histoire-Géographie | <u>Epreuve EG4</u> Histoire-Géographie |
| <u>Epreuve EG5</u> Education physique et sportive | <u>Epreuve EG5</u> Education physique et sportive |