



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

REPÈRES POUR LA FORMATION

**BEP des Métiers de la Restauration
et de l'Hôtellerie**

CAP Cuisine

CAP Restaurant



Photos LP Dumaine 71 Macon

*DIRECTION DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE
SERVICE DES FORMATIONS*

SOUS DIRECTION DES FORMATIONS PROFESSIONNELLES



OCTOBRE 2001

La réalisation de ce document a été pilotée par :

*Bureau du partenariat avec le monde
professionnel et des commissions
professionnelles consultatives*

DESCO A5
142 Rue du Bac
75357 PARIS S.P.07
☎ 01 55 55 15 37
📠 01 45 48 44 01

*Inspection Générale
Groupe "Economie Gestion"*

107, rue de Grenelle
75357 PARIS S.P.07
☎ 01 55 55 30 03
📠 01 55 55 30 35

Ont participé :

Marie-Thérèse AUDOUX	Professeur d'I.U.F.M.
Nicole BACH	Professeur de comptabilité-bureautique
Diane BARRAT	Responsable de la 17 ^{ème} C.P.C.
Catherine BINEFA	Professeur de comptabilité-bureautique
Franck BIZAGUET	Professeur d'organisation et production culinaire
René BOURGEOIS	Inspecteur d'Académie – Inspecteur Pédagogique Régional
Jean-Paul BOURNIQUEL	Professeur de services et commercialisation
Françoise BURIN	Professeur de services et commercialisation
Jocelyne DOMONT	Professeur de comptabilité-bureautique
Frédéric DUPUIS	Professeur de comptabilité-bureautique
Esmeralda FLORI	Inspectrice de l'Education Nationale
Sophie GOUSSE	Professeur de biotechnologies
Raphaël HERBET	Professeur de service et commercialisation
Jean-Louis IVALDI	Chef de travaux
Claude IZARD	Représentant de la profession (C.P.I.H.)
Jean-Luc JANINET	Professionnel de l'hôtellerie
Georges KOUKIDIS	Inspecteur Général de l'Education Nationale
Jacques LAMARQUE	Professeur d'organisation et production culinaire
Jean-Michel LAVRILLEUX	Directeur d'hôtel
Nadia LEMAN	Professeur de service et commercialisation
Joëlle MACÉ	Chef de travaux
Michel MAINCENT	Professeur d'organisation et production culinaire
Gérard MONTILLET	Chef de travaux
Christian NAVET	Représentant de la profession (U.M.I.H.)
Denise NOTON	Professeur de service et commercialisation
Brigitte ROUGIER	Professeur de biotechnologies
Laurent THEVENY	Chef de projet INRS

Sommaire

1 – Introduction	page	2
2 – BEP des "Métiers de la restauration et de l'hôtellerie"	page	4 à 58
- Référentiel des activités professionnelles et tableaux de croisement	page	4
- La formation	page	11
- L'évaluation	page	36
3 – CAP "Cuisine"	page	59 à 96
- Référentiel des activités professionnelles et tableaux de croisement	page	60
- La formation	page	66
- L'évaluation	page	76
4 – CAP "Restaurant"	page	97 à 121
- Référentiel des activités professionnelles et tableaux de croisement	page	98
- La formation	page	104
- L'évaluation	page	108
5 – Les équipements – Santé et Sécurité	page	122 à 124
6 – Tableaux comparatifs des techniques et savoirs associés des CAP – BEP – BAC PRO	page	125 à 184

INTRODUCTION

La rénovation des diplômes et des formations du secteur de l'hôtellerie a commencé en 1998 par le Baccalauréat Professionnel "Restauration" (arrêté du 29.07.98 – JO du 2/9/98 – Circulaire MEN E9802067A – BO n° 9 du 24.09.98).

Depuis, la 17^{ème} Commission Professionnelle Consultative (Tourisme, Hôtellerie, Loisirs) s'est attachée à la rénovation des diplômes de niveau V : CAP et BEP.

Constat :

- CAP "Cuisine" arrêté du 28.08.1990,
 "Restaurant" arrêté du 10.08.1989,
 "Hébergement" arrêté du 28.08.1990.
- BEP "Hôtellerie restauration" options : cuisine, restaurant et hébergement" arrêté du 28.08.1990.

Ces diplômes concernent un très grand nombre de candidats.

Pour la session 2000, le **CAP** a concerné (*source DPD – Traitement DESCO A5*) :

- CAP "Cuisine"..... 17 516 candidats dont 5 620 candidats également au BEP
- CAP "Restaurant" 11 498 candidats dont 4 637 candidats également au BEP
- CAP "Hébergement" 1 017 candidats dont 366 candidats également au BEP.

Pour cette même année, le **BEP** "Hôtellerie restauration" a concerné 21 080 candidats.

Les CAP et le BEP conduisent vers une certification de niveau V avec un enseignement professionnel commun, (ils sont seulement différenciés, au niveau de l'évaluation, par le jeu des coefficients : 3 pour le CAP et 2 pour le BEP) alors que leur finalité n'est pas la même :

- le CAP conduit, à près de 80%, à l'insertion professionnelle,
- le BEP prépare, à près de 80%, à la poursuite d'études.

Nouveaux diplômes : 1^{ère} session en 2003

BEP "des métiers de la restauration et de l'hôtellerie"	Arrêté du 17.08.2001	JO 170 du 25.07.2001
CAP "Cuisine"	Arrêté du 01.10.2001	JO 236 du 11.10.2001
CAP "Restaurant"	Arrêté du 01.10.2001	JO 236 du 11.10.2001
CAP "Services hôteliers"	Arrêté du 01.10.2001	JO 236 du 11.10.2001

Désormais, le CAP et le BEP constituent des diplômes différents par leur finalité et donc par leurs contenus.

Pour le **CAP**, c'est l'insertion professionnelle qui doit conditionner la finalité et les contenus des enseignements **par un renforcement de la professionnalisation** (formation spécialisée dès la 1^{ère} année et accroissement des périodes de formation en entreprise, de 12 à 16 semaines).

Le CAP conduit à une insertion professionnelle certes, mais aussi à une poursuite d'études possible, à terme et dans le cadre de la formation "tout au long de la vie", vers des diplômes de niveau IV (brevet professionnel, voire brevet de maîtrise ou Baccalauréat Professionnel).

Le **BEP**, quant à lui, correspond à un champ professionnel plus large afin **de favoriser la poursuite d'études** sans pour autant ignorer une possible insertion dans le monde du travail.

Le BEP conduit à une poursuite d'études vers des formations polyvalentes :

- Baccalauréat Professionnel "Restauration" : 1^{ère} année commune – 2^{ème} année avec approfondissement en production culinaire ou production de services, mais polyvalence maintenue au niveau de la technologie,
- Baccalauréat Technologique "Hôtellerie" : polyvalence totale sur les 2 années de formation (cuisine, restaurant et hébergement)

Ceci a nécessité la mise en cohérence du BEP avec les poursuites d'études envisagées **en supprimant les options du BEP pour les remplacer par des dominantes (production culinaire et production de services) permettant d'assurer la polyvalence de la formation.**

CAP et BEP étant désormais dissociés, il sera possible de mettre en place des formations passerelles (d'une durée maximum de 6 mois) pour permettre aux titulaires de BEP de préparer un CAP.

Pour mieux appréhender l'évolution des trois diplômes (BEP, CAP et Baccalauréat Professionnel) il faut se reporter aux tableaux comparatifs des techniques évaluables dans chacun de ces diplômes.

Le présent "**Repères pour la formation**" a pour objectif d'aider les équipes pédagogiques à la mise en œuvre de ces nouvelles formations.

LE DIPLOME

**REFERENTIEL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES
ET TABLEAUX DE CROISEMENT**

DU

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION
ET DE L'HOTELLERIE**

ACTIVITES PROFESSIONNELLES

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.

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.

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

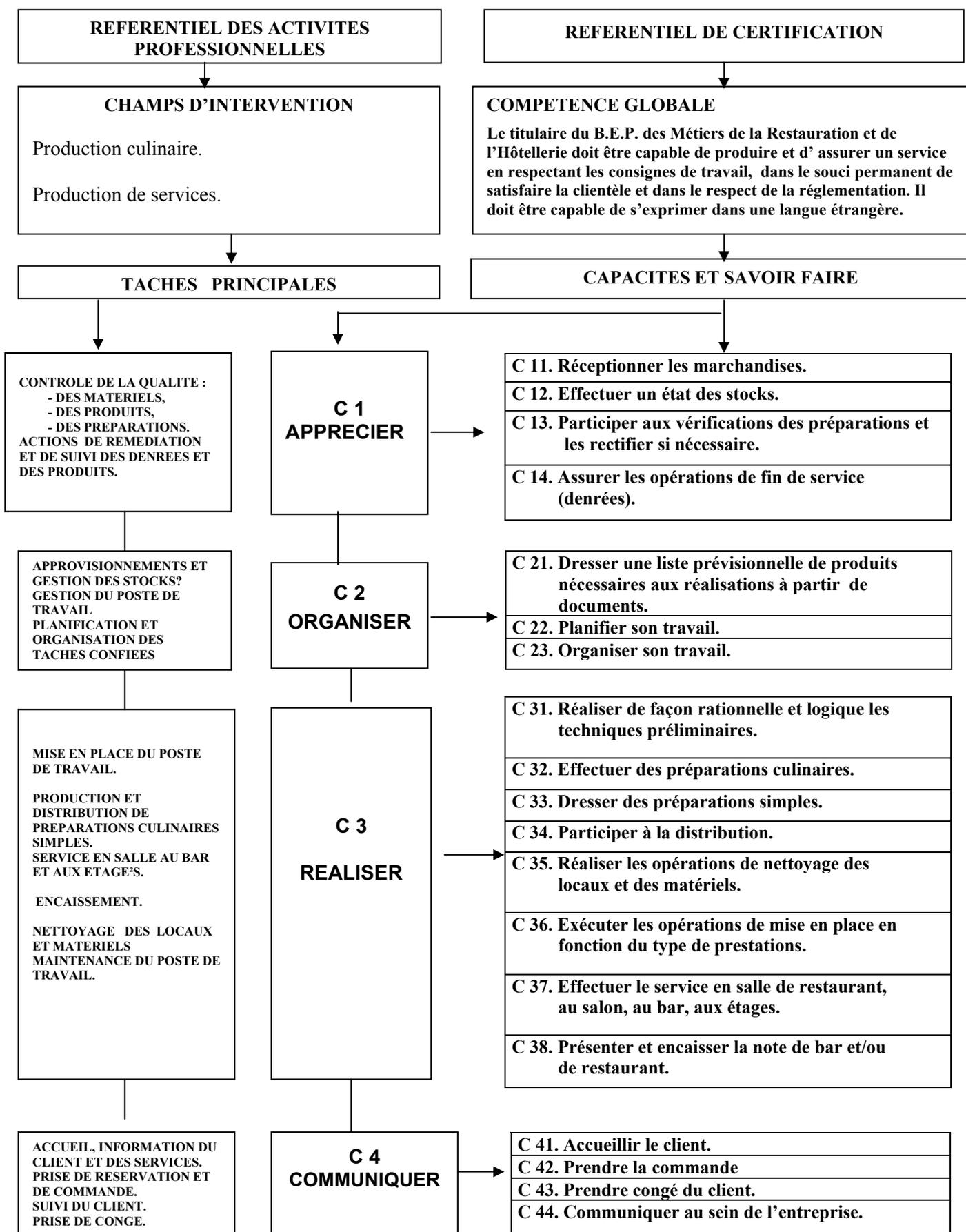
- Produits bruts,
- Produits semi-élaborés,
- Produits finis,
- Boissons chaudes et froides.

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.



ARTICULATION entre REFERENTIEL d'ACTIVITES PROFESSIONNELLES et REFERENTIEL de CERTIFICATION

<p align="center">FONCTIONS</p> <p align="center">TACHES</p> <p>CAPACITES GENERALES COMPETENCES et SAVOIR FAIRE</p>	PRODUCTION CULINAIRE					PRODUCTION de SERVICES											
	1. Réceptionner la matière d'œuvre et effectuer les traitements préliminaires	2. Participer à l'élaboration des mets	3. Réaliser et dresser des préparations simples	4. Participer à la distribution	5. Assurer les opérations de fin de service	1. Réaliser les travaux de nettoyage des locaux, du mobilier et des matériels avant et après le service	2. Réceptionner les produits, effectuer la mise en place et les préparations préliminaires	3. Assurer l'accueil du client dans les différents services de l'établissement	4. Assurer la prise de commande, le service, la suite et le débarrassage	5. Préparer, distribuer et débarrasser les petits déjeuners	6. 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						

MISE en RELATION des CAPACITES, des SAVOIR FAIRE et des SAVOIRS ASSOCIES

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

Relations fondamentales	
Relations secondaires	

LA FORMATION

Note ministérielle n° 458 du 24.08.2000 page 12

Grille horaire (BO n° 33 du 13.09.2001) page 18

Aspects pédagogiques et organisationnels :

- la formation en établissement et en centre de formation page 20
- la formation en entreprise page 32

Extrait de la note ministérielle n° 458 du 24.08.2000 signée par Mme BECQUELIN, Doyenne de l'Inspection Générale de l'Education Nationale et par M. GAUDEMAR, Directeur des enseignements scolaires.

LA FILIERE HOTELLERIE

LA RENOVATION DES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS HOTELIERS

INTRODUCTION

La rénovation des enseignements professionnels hôteliers s'inscrit dans la réforme du lycée professionnel, qui vise à valoriser l'enseignement par l'amélioration de sa qualité pédagogique.

Cette amélioration pédagogique se traduit notamment par :

- un allègement des horaires hebdomadaires moyens des élèves tout en préservant le volume global de formation (cf. les arrêtés du 25 février 2000 et les circulaires du 9 mars 2000 relatifs à l'organisation et aux horaires d'enseignement dispensés en classes de BEP et baccalauréat professionnel, parus au B.0 spécial n° 2 du 9 mars 2000) ,
- la mise en place du projet pluridisciplinaire à caractère professionnel (PPCP) et l'organisation de l'encadrement des périodes en entreprise.

Le PPCP a pour objet de favoriser les travaux en équipe et la participation conjointe des différentes disciplines dans la construction progressive de la qualification professionnelle. Son instauration illustre la volonté de renforcer la pratique pédagogique propre au lycée professionnel, qui consiste à faire acquérir des savoirs et des savoir-faire à partir d'une situation concrète, liée à des situations professionnelles.

L'encadrement pédagogique des élèves à l'occasion des périodes en entreprise (qui recouvre les différentes phases de préparation, de suivi et d'exploitation), n'est pas en soi une nouveauté, mais il figure désormais dans le nouveau statut des professeurs de lycée professionnel, où il est pris en compte dans le service des enseignants.

Pour aider les établissements et les équipes pédagogiques à la mise en oeuvre à partir de la rentrée prochaine des PPCP et de l'encadrement des périodes en entreprise, deux circulaires précisant leurs objectifs et leurs modalités de réalisation sont parues au B.0 n° 25 du 29 juin 2000 (circulaire relative à la mise en oeuvre du PPCP dans les classes de terminale BEP et dans les classes de baccalauréat professionnel, et circulaire relative à l'encadrement des périodes en entreprise dans les formations professionnelles de niveaux V et IV des lycées).

Les recommandations pédagogiques qui suivent sont donc définies en application de ces textes. Elles portent sur les points suivants :

- l'organisation de l'enseignement de pratique professionnelle,
- les périodes de formation en entreprise,
- les modules,
- l'introduction du projet pluridisciplinaire à caractère professionnel.

L'ORGANISATION DE L'ENSEIGNEMENT DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE

L'organisation de la formation prend en compte d'une part la finalité d'insertion professionnelle du baccalauréat professionnel «Restauration» et d'autre part la double finalité d'insertion et de poursuite d'études du BEP « Hôtellerie-Restauration ».

La redéfinition des horaires et la rénovation des enseignements en BEP, qu'il s'agisse du diplôme actuel ou du BEP rénové qui entrera en application à la rentrée 2001, conduisent à mettre en oeuvre de nouvelles modalités de pratique professionnelle. Celle-ci s'organise entre :

- la technologie appliquée,
- les travaux pratiques,
- les activités professionnelles de synthèse,

La technologie appliquée d'une durée et d'une périodicité variables est obligatoirement dissociée des travaux pratiques et des activités professionnelles de synthèse ; elle se déroule dans un local spécifique (voir guide de l'équipement), l'effectif est celui d'un groupe atelier. Chaque élève a son poste de travail et effectue une réalisation ou une prestation, cependant la production n'est pas nécessairement commercialisable.

Exemples : la cuisine raisonnée, l'étude produits, le gestuel, l'utilisation rationnelle des matériels, l'analyse sensorielle....

En baccalauréat professionnel, les thèmes de technologie appliquée sont propices à la mise en oeuvre de coanimations avec le professeur de sciences appliquées, de techniques commerciales, de langues... , ils peuvent s'inscrire dans le cadre du projet pluridisciplinaire à caractère professionnel.

Les travaux pratiques d'une durée de deux à quatre heures se déroulent dans la cuisine ou le restaurant d'initiation ou d'application ; ils peuvent ou non déboucher sur une commercialisation. En tout état de cause, toute production doit être utilisée.

L'élève intervient, soit partiellement, soit totalement, dans une activité définie afin d'améliorer sa technicité et d'acquérir un comportement autonome.

Les prestations sont déterminées selon les objectifs de formation et en prenant en compte le type et les critères d'évaluation. Aussi, il peut être envisagé des séances de travaux pratiques courts (2 heures), partagés de manière simultanée ou successive (intervention de 2 classes). En effet, l'évolution des formes de restauration impose de diversifier les modalités des travaux pratiques. Dans ce contexte, en baccalauréat professionnel, la coanimation peut également être organisée dans le cadre du projet pluridisciplinaire à caractère professionnel.

Les travaux pratiques sont un moment privilégié pour l'évaluation.

Exemples de travaux pratiques en organisation et production culinaires

- productions spécialisées : terrine, pâtisserie, production type « brasserie »,...
- travaux préliminaires utilisés ensuite par la brigade puis commercialisés en activités professionnelles de synthèse,
- préparations techniques,
- utilisation de produits alimentaires intermédiaires,
- contrôles dans le cadre de la méthode HACCP, de la sécurité...

Exemples de travaux pratiques en service et commercialisation :

- service des petits déjeuners, service type « brasserie »,
- service du bar,
- mises en place particulières : banquets, buffets...
- travaux d'office,
- préparations techniques,
- facturation,
- cave,
- contrôles dans le cadre de la méthode HACCP, de la sécurité...

Les activités professionnelles de synthèse sont d'une durée de 5 heures hebdomadaires maximum.

L'objectif visé est la mise en situation professionnelle de l'élève pour le rendre apte au travail en entreprise.

La séance se déroule dans la cuisine ou le restaurant d'initiation ou d'application et débouche sur une production et un service à l'intention de clients extérieurs ou internes à l'établissement ou d'élèves. alors considérés comme clients.

A cette occasion, les élèves mobilisent un ensemble de savoir-faire, de savoirs et de savoir être.

En situation de réalité professionnelle, prenant en compte, les objectifs de formation, les contraintes liées à la durée, aux locaux, aux matériels et à la matière d'oeuvre, les élèves réalisent une production ou effectuent un service de 2 ou 3 plats, dans le cadre d'une séance de 3 à 5 heures.

La prestation débouche sur une commercialisation.

Les repas à thème portent soit sur un déjeuner soit sur un dîner.

Ce concept peut s'intégrer dans le cadre de la réalisation d'un projet pluridisciplinaire à caractère professionnel.

Cette nouvelle organisation entraîne des conséquences sur :

La cuisine et le restaurant d'application

Les convives doivent être clairement informés des contraintes liées à leur fonctionnement

- réservation obligatoire et pouvant être limitée en fonction des objectifs pédagogiques,
- respect strict des horaires afin de permettre aux élèves de suivre normalement leurs cours.

Le travail des élèves

La nouvelle organisation proposée prend en compte les impératifs suivants :

- l'élève ne doit pas avoir plus de 8 heures de cours par jour (temps de vestiaire en plus)
- les mineurs ne doivent pas travailler après 22 heures et les élèves de moins de 16 ans après 20 heures ;
- les élèves doivent bénéficier de 12 heures consécutives de repos ; ainsi un élève terminant à 22 heures ne peut reprendre les cours que le lendemain à partir de 10 heures.

En conséquence, les élèves de seconde BEP ne doivent pas participer aux activités professionnelles de synthèse le soir.

Les élèves de terminale BEP et les élèves de Baccalauréat professionnel ne peuvent participer qu'à une seule séance d'activités professionnelles de synthèse le soir.

L'élève ayant désormais moins d'heures de cours, il doit pouvoir consacrer une part de son temps ainsi libéré à des travaux personnels, notamment en technologie. Les professeurs ont à le former à une méthode de travail personnel et à la recherche documentaire en liaison avec le centre de documentation et d'information, particulièrement dans le cadre des modules.

Il faut en effet renforcer la capacité de l'élève à travailler seul.

Des propositions d'organisation horaire en classe de BEP et de baccalauréat figurent en annexe.

LES PERIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE

Comme l'indique la circulaire n°2000-094 du 26-6-2000 parue au BO n° 25 du 29 juin 2000, relative à l'encadrement des PFE, l'organisation et le suivi pédagogique des périodes de formation en entreprise sont à confier aux enseignants qui ont la classe en charge, y compris les professeurs d'éducation physique et sportive si ceux-ci souhaitent s'y associer.

Les objectifs de formation et d'évaluation influencent directement le choix des dates et l'organisation des périodes en entreprise.

L'équipe pédagogique doit adopter une stratégie pédagogique dans la gestion des périodes de formation en entreprise. Ainsi, lors d'une période, l'élève peut vivre l'activité intense d'une entreprise en été ou en hiver puis, au cours d'une autre période, lorsque le travail de l'entreprise est plus calme, bénéficier d'un encadrement plus individualisé.

Pour être significative, la deuxième évaluation doit se situer en fin de formation.

Dans le cadre des choix pédagogiques de chaque établissement, une courte séquence «d'immersion» en milieu professionnel est possible, en début de formation au BEP. Comme pour tous les séjours en entreprise, il conviendra de s'assurer de la qualité de l'entreprise d'accueil et de définir les objectifs de la séquence. Cette dernière ne se confond pas avec la période de formation en entreprise prévue dans l'arrêté relatif au diplôme.

LES MODULES EN SECONDE PROFESSIONNELLE

Les secondes professionnelles ont dans leur emploi du temps une plage commune correspondant à l'horaire des modules.

A- Objectifs et contenus

En début d'année scolaire, les travaux réalisés dans les modules peuvent correspondre à des besoins identifiés par l'équipe de l'établissement, par exemple : contraintes du métier, organisation du travail, présentation des dossiers, construction du projet professionnel....

En cours d'année, les activités évoluent en fonction des besoins identifiés des élèves par les professeurs des disciplines enseignées et des résultats de l'évaluation nationale. Il s'agit d'actions pour développer des capacités transversales, mais aussi pour acquérir et approfondir des compétences sans oublier les actions de soutien.

Par exemple :

- la formation à la recherche documentaire : revues, livres, cédéroms, internet,
- le travail sur l'image, l'aisance Gestuelle, corporelle et les postures,
- l'expression orale, la communication professionnelle en langue étrangère,
- la révision de connaissances mal maîtrisées,
- l'utilisation de logiciels divers,
- la recherche d'entreprises....

B-Organisation

L'horaire consacré aux modules est partagé entre l'enseignement général et l'enseignement professionnel.

Les élèves des différentes secondes sont répartis dans des groupes à effectifs réduits.

Les professeurs intervenant dans les modules ne sont pas obligatoirement ceux des classes concernées.

Des salles banalisées, de technologie appliquée, d'informatique, ainsi que le centre de documentation et d'information doivent être à la disposition des groupes. Le documentaliste est un partenaire essentiel de la mise en place des modules.

L'enseignant a en charge un groupe dont la composition et l'effectif varient en cours d'année selon les objectifs de l'équipe pédagogique et les besoins des élèves.

Pour la rentrée des élèves en septembre, les enseignants impliqués doivent se concerter pour définir les stratégies et les objectifs. Les professeurs principaux des secondes professionnelles coordonnent l'ensemble afin qu'un échange s'instaure entre les professeurs des disciplines enseignées et les professeurs intervenant dans les modules.

LE PROJET PLURIDISCIPLINAIRE A CARACTERE PROFESSIONNEL

La circulaire n° 2000-095 du 26-6-2000, parue au BO n°25 du 26 juin 2000 apporte des précisions relatives aux caractéristiques, aux objectifs et aux modalités d'organisation du projet pluridisciplinaire à caractère professionnel dans les formations préparant au BEP et au baccalauréat professionnel.

Pour mettre en place, assurer la mise en oeuvre et le suivi du projet pluridisciplinaire à caractère professionnel, il est nécessaire de prévoir une plage horaire commune pour les enseignants impliqués.

Les objectifs de formation guident le choix du projet. En effet, ce dernier doit contribuer à l'acquisition et à l'approfondissement de savoirs et de savoir-faire tant généraux que professionnels.

Il existe déjà, dans les classes de baccalauréat, l'organisation de repas à thème pour lesquels l'enseignement professionnel et général sont concernés pour la préparation, le déroulement et la synthèse. Ces repas à thème peuvent être inclus dans le projet du baccalauréat professionnel et du BEP.

La coanimation à l'occasion de thèmes spécifiques peut être un axe à privilégier dans le cadre du projet.

L'organisation et la réalisation de manifestations comme la semaine du goût, la préparation et l'exploitation de visites de sites professionnels, de salons, sont également des sujets à retenir pour le projet pluridisciplinaire à caractère professionnel.

A titre d'exemples :

- les produits (aspects historique, géographique, culturel, économique, technique...
- l'entreprise hôtelière et de son environnement
- les matériels,
- les techniques informatiques et de communication,

NB :

La présente note évoque les horaires parus au BO Spécial n° 2 du 09.03.2000. Il faut, en fait, se reporter aux nouvelles grilles horaires de l'arrêté du 17 juillet 2001 (NOR : MEN 0101493A) publié aux JO n° 167 du 21.07.2001 et BO n° 33 du 13.09.2001 : grille n° 8 page 1854.

Ces grilles horaires sont applicables à la rentrée 2001 pour les classes de Seconde professionnelle, et 2002 pour les classes de Terminale de BEP.

L'annexe 1 de la présente note est donc modifiée quant au volume et à la répartition horaire. Voir la nouvelle proposition sur la page suivante.

GRILLE HORAIRE DETAILLEE

BEP des METIERS de la RESTAURATION et de l'HOTELLERIE

ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES	SECONDE PROFESSIONNELLE HORAIRE ANNUEL / 33 semaines					TERMINALE B.E.P. HORAIRE ANNUEL / 28 semaines					
	Total	Dont en classe entière	dont en groupe à effectif réduit (*)	dont participation au Modules (**)	Horaire hebdo indicatif	Total	Dont en classe entière	dont en groupe à effectif réduit (*)	dont participation au PPCP (**)	Horaire hebdo indicatif	
Français - Histoire - géographie	148,5	82,5	49,5	16,5 (a)	33	4.5 (2.5+1.5+0.5) (b)	140	84	42	14 (a)	5 (3+1.5+0.5) (b)
Langue vivante	99	66	33	A définir		3 (2+1)	98	56	28	14 (a)	3.5 (2+1+0.5) (b)
Mathématiques	33	33	0	A définir		1	42	28	14	A définir	1.5 (1+0.5)
Education esthétique	33	33	0	A définir		1	28	28	0	A définir	1
Education physique	66	66	0	A définir		2	56	56	0	A définir	2
Enseignement technologique et professionnel											
- Techniques de cuisine	186.5 (1)	0	186.5	16.5		5.5 (0+5.25+0.25)(b)	308	0	266	42	11 (0+9.5+1.5)(b)
- Techniques de restaurant	186.5 (1)	0	186.5			5.5 (0+5.25+0.25)(b)	-2	0			
Technologies professionnelles	99	99	0			3	84	84	0		3
Sciences appliquées	66	66	0	A définir		2	42	42	0	A définir	1.5
Connaissance de l'entreprise et initiation pratique de l'informatique	99	82,5	16,5	A définir	33	3(2.5+0.5)	70	56	14	A définir	2.5(2+0.5)
Education civique, juridique et sociale	16,5	0	16,5			0.5 (0+0.5)	14	0	14		0.5 (0+0.5)
TOTAL							882				
dont	1 ère année 14 h hebdo					15) modules	2 ème année 14 h hebdo				
- modules	3 h Technologie (classe entière)						3 h Technologie (classe entière)				
- PPCP	- 1.5 h Service - 1.5 H Cuisine					- 1.5 h Service - 1.5 H Cuisine					
Aide individualisée (c)											
ENSEIGNEMENTS FACULTATIFS	10.5 h Enseignement professionnel (Groupe atelier)					9.5 Enseignement professionnel (Groupe atelier)					
Langue vivante	5.25 h Cuisine - TA 1.5 h					Dominante Cuisine : Cuisine - TA 1.5 h					
Atelier d'expression artistique	- TP / APS 3.75 h (1)					- TP / APS 6 h (2)					
Atelier d'éducation physique	5.25 h Service - TA 1.5 h					Service - TA 2 h					
Horaires maximum incluant les enseignements facultatifs	- TP / APS 3.75 h (1)					Dominante Service : Service - TA 1.5 h - TP / APS 6 h (2)					
	TP = TP court					Cuisine - TA 2 h					
	APS = Activités Professionnelles de Synthèse					TP = TP court					
Périodes en entreprise	0.5 h hebdo à réserver aux MODULES (possibilité de globalisation)					1.5 h hebdo à réserver aux PPCP (possibilité de globalisation)					

N.B : Horaires applicables pour "Seconde professionnelle" dès la rentrée 2001

Pour les élèves de Terminale B.E.P. les horaires applicables pour l'année 2001/2002 sont ceux de la grille du BO n° 2 du 09.03.2000 et leur contenu est celui de l'ancien régime du BEP.

10 (0 + 10)

Dans l'option choisie Techno Appliquée : 2 heures
TP / APS : 8 heures

3 heures de technologie (cuisine, restaurant, hébergement)

PPCP : non défini (mais il est souhaitable d'approcher les 1,5 h applicables en 2002)

(1) TP/APS 3,75 h : il s'agit d'une moyenne hebdomadaire qui s'articule entre TP court et APS selon les semaines

(2) TP/APS 6 h : il s'agit d'une moyenne hebdomadaire

ASPECTS PEDAGOGIQUES et ORGANISATIONNELS

LA FORMATION en ETABLISSEMENT

et en CENTRE de FORMATION

- Liste des Techniques de production culinaire évaluable page 21
(classées par niveau de difficulté A – B – C)
- Liste des Techniques de service et commercialisation évaluable page 23
(classées par niveau de difficulté A – B)
- Technologie de services : conseils pédagogiques..... page 26
- Environnement Economique, Juridique et Social
de l'entreprise hôtelière : conseils pédagogiques..... page 27

NB : il ne s'agit en aucun cas de progressions pédagogiques

TECHNIQUES DE PRODUCTION CULINAIRE

BEP

GROUPE A	GROUPE B	GROUPE C
PREPARATIONS PRELIMINAIRES		
Peser et mesurer	Habiller des poissons plats, des poissons ronds	Tourner, escaloper des fonds d'artichauts
Laver et éplucher les légumes	Détailler des poissons en darnes et / ou tronçons	Tourner des têtes de champignons
Préparer persil en branche, pluche de cerfeuil	Plaquer les poissons	Lever les filets de poissons (sole)
Concasser et hacher persil, ail	Habiller et brider des volailles pour rôtir	Habiller un carré d'agneau, veau, porc
Clouter un oignon, préparer un bouquet garni	Brider en entrée	Découper à cru des volailles (4portions)
Trier du cresson	Préparer des abattis de volaille	Découper une volaille pour griller
Brûler des demi oignons	Détailler des lardons	Découper à cru un lapin
Canneler des fruits ou des légumes	Lever les segments des agrumes	Parer et détailler un filet, un contre filet
Peler à vif des agrumes	Chemiser un moule	
Historier des agrumes	Tourner différents légumes	
Emincer les légumes	Lever à la cuillère à racine	
Tailler en mirepoix, brunoise, bâtonnets	Dépouiller une queue de lotte	
Tailler en julienne, en paysanne	Ouvrir et ébarber des moules	
Utiliser une mandoline et ou un robot	Décortiquer des crevettes	
Ciseler oignons, échalotes, laitue	Ficeler de la viande	
Escaloper des champignons	Détailler de la viande en morceaux	
Monder des tomates, concasser	Hacher de la viande au couteau, au hachoir	
Préparer de la mie de pain, de la chapelure	Peler et ou monder un poivron	
Paner à l'anglaise	Détailler des escalopes de poisson	
Tailler des croûtons, des canapés	Façonner à la cuillère des quenelles, sorbets	
Râper et tamiser du gruyère	Préparer un gigot	
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		

CUISSONS		
Cuire dans un liquide	Cuire des légumes secs	Griller des poissons plats et ronds
Cuire des œufs à la coque, mollets, durs	Cuire des pâtes et du riz à grand mouillement	Griller des darnes et des tronçons
Cuire des légumes à l'anglaise	Cuire du riz à court mouillement	Griller des viandes rouges
Cuire des pommes de terre en robe des champs	Cuire des champignons à blanc	Poêler des viandes et des volailles
Cuire des pommes de terre à l'anglaise	Glacer des légumes à blanc et à brun	Sauter des œufs
Blanchir des légumes	Cuire à la vapeur des légumes	Cuire des omelettes plates et roulées
Blanchir des couennes, de la poitrine de porc	Etuver des légumes, tomates concassées	Sauter avec déglçage (tournedos, noisettes)
Pocher des poissons dans un court bouillon simple	Griller des viandes blanches	Sauter avec déglçage (volailles)
Pocher des poissons dans un court bouillon au lait	Griller des charcuteries	Frïre des œufs, du persil
Pocher des viandes et volailles départ à froid	Rôtir des viandes rouges, blanches et volailles	Frïre des aliments panés
Pocher des viandes et volailles départ à chaud	Sauter des poissons meunière	Frïre des aliments enrobés de pâte à frïre
Mettre en place le poste de travail à la grillade	Sauter des poissons et des viandes panés	Cuire en ragoût à blanc, à brun
Mettre en place le poste de travail à la friture	Sauter des pommes de terre, des champignons	Braiser des légumes
Pocher des œufs	Sauter des croûtons	Braiser à court mouillement des poissons
Pocher des poissons dans court bouillon, une nage	Frïre des pommes de terre	Glacer à la salamandre
	Frïre des aliments farinés	Clarifier une marmite et une gelée
	Cuire de la semoule au lait	
	Cuire des légumes dans un blanc	
	Cuire à la grecque	
	Pocher de la pâte à choux	
	Cuire à la vapeur des poissons, de la viande	
	Rissoler des pommes de terre	
	Cuire des œufs brouillés	
	Griller des volailles	
	Griller des légumes	

TECHNIQUES DE SERVICE ET COMMERCIALISATION

BEP

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 assurant 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	
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.

BEP (suite)

TECHNIQUES A	TECHNIQUES B
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
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 et des mets (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.
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 ;

BEP (suite)

TECHNIQUES A	TECHNIQUES B
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.

LA TECHNOLOGIE de SERVICES

Elle représente pour l'élève le moyen d'appréhender les savoirs qui lui seront nécessaires dans l'exercice de son métier. La progression peut être décomposée en 5 grandes familles :

- Le restaurant et son environnement
- L'élaboration des vins
- La présentation du vignoble français et de ses vins
- La présentation des vins les plus consommés avec la gastronomie locale (en fonction de la situation de l'établissement de formation)
- La présentation des autres boissons chaudes et froides.

BEP des METIERS de la RESTAURATION et de l'HOTELLERIE

L'horaire fait apparaître un volant horaire de 99 heures en seconde et de 84 heures en terminale, cet horaire global doit être divisé en deux (cuisine et restaurant) environ 90 h pour les deux années de formation soit 33 + 28 semaines. La technologie de services représente un horaire de 1 h 30 hebdomadaire.

Compte tenu des différents thèmes la répartition peut être la suivante

- Le restaurant et son environnement : 50 à 55 heures
- L'élaboration des vins : 8 à 10 heures
- La présentation du vignoble français et des ses vins : 13 à 15 heures
- La présentation des vins les plus consommés avec la gastronomie locale : 6 à 7 heures
- La présentation des autres boissons chaudes et froides 5 à 7 heures

Le restaurant et son environnement

L'implantation et la gestion des locaux, du mobilier, la fonction du matériel, le suivi des denrées et produits, les différentes formules de restauration...

Ces approches doivent permettre d'asseoir des pré-requis nécessaires pour la poursuite d'étude en bac professionnel.

L'élaboration des vins

Cette partie du référentiel peut être divisée en trois thèmes :

La vigne et les vins : Etude du produit de base, le raisin, et des différents cépages.

Les vinifications :

- les opérations communes
- les vinifications en rouges, rosés et blancs secs, blancs moelleux et blancs liquoreux
- les vins effervescents
- les vins doux naturels et vins de liqueur

La conservation : le stockage des vins cave générale et en cave du jour.

La présentation du vignoble français et des ses vins

L'étude d'une liste d'appellations avec couleur et cépage est fortement déconseillée. Il convient d'établir des bases solides qui seront complétées au fur et à mesure de la formation (Bac professionnel, MC Sommellerie...) en s'appuyant sur les acquis précédents.

Il est impératif que l'élève sache lire une carte des vins et se serve des informations pour vendre.

La lecture de l'étiquette est indispensable.

Il sera donc souhaitable de se servir de ces documents commerciaux pour remonter jusqu'à la connaissance.

Il faudrait donc se limiter à une approche géographique des différents vignobles français et à une étude des appellations les plus représentatives.

La présentation des vins les plus consommés avec la gastronomie locale

Une attention particulière sera apportée à l'étude des vins les plus consommés, dans la région de situation du centre de formation, avec la gastronomie locale.

Par exemple pour un établissement situé à Tours l'étude des vins de Touraine et du val de Loire semble indispensable, elle sera approfondie.

La présentation des autres boissons chaudes et froides

Eaux minérales	Boissons sans alcool (jus de fruits, boissons aux fruits, sodas...)
Boissons apéritives	Boissons digestives
Boissons chaudes	

L'étude porte sur les familles de produits et les marques ou appellations les plus servies, cette partie du référentiel est complétée en bac professionnel par la connaissance plus approfondie des boissons et de leur élaboration.

Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière

RÉFÉRENTIEL			CONSEILS PÉDAGOGIQUES
N°	Connaissances	Limites de connaissances On se limitera à :	
5.1. INITIATION À LA CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE			
5.1.1	Notion d'entreprise.		
5.1.1.1	Rôle.	Le but de l'entreprise.	On se limitera à une présentation de l'entreprise sous la forme d'une carte d'identité
5.1.1.2	Diversité des entreprises, classement selon la taille et la forme juridique. Notion de RCS.	Reconnaissance de la raison sociale, du siège social, du statut juridique (Entreprise individuelle, EURL, SARL ET SA) et du Capital.	Explication du sigle et du numéro RCS (on se limitera aux lettres A et B) et détermination du capital en fonction du statut juridique.
5.1.2	L'entreprise et son environnement.		
5.1.2.1	Environnement économique, relations avec les autres acteurs de la vie économique.	Identification des partenaires : fournisseurs, clients, banque, État et organismes sociaux. La place de l'entreprise dans le circuit économique simplifié.	Expliquer le rôle et la place de l'entreprise dans un schéma économique très simplifié, en faisant apparaître les principales relations entre les partenaires.
5.2 INITIATION ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIALE			
5.2.1	La consommation individuelle.		
5.2.1.1	Les besoins et la consommation individuelle.	Le rôle des ménages.	A partir d'une situation concrète d'une famille de 4 personnes, exposer leurs besoins et leurs consommations.
5.2.1.2	Le budget familial : revenus, dépenses, épargne. Notion d'impôts et de prélèvements sociaux.	Présentation un budget simplifié à partir d'un revenu donné. Énumération des principaux impôts et prélèvements. Recherche des dépenses à travers les différents postes de charges des ménages.	Préparer le budget de la famille Salaires et allocations familiales sont donnés. Rechercher avec les élèves les différents postes de charges sans omettre les impôts, mensualisation et par tiers(très brièvement).
5.2.2	Les prix		
5.2.2.1	Évolution et suivi des prix.	Les facteurs d'influence sur la formation des prix.	A partir de documents repérer les facteurs d'influence de la formation des prix et de leur évolution.
5.2.3	Le droit usuel.		
5.2.3.1	Les personnes physiques. La capacité juridique. Les personnes morales. <i>Le commerçant.</i>	Les attributs et les caractéristiques.	A partir d'un exemple d'une famille de 4 personnes, déterminer leurs attributs et leur capacité juridique. Définition de la personne morale ; attribut, rôle et capacité juridique. Définition simple du commerçant.

Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière

RÉFÉRENTIEL			CONSEILS PÉDAGOGIQUES
N°	Connaissances	Limites de connaissances (On se limitera à :)	
5.2.3.2	<i>Les contrats.</i>	Caractéristiques générales des contrats et conditions de validité. L'objet, les parties d'un contrat et les obligations des parties.	Définition du contrat. Caractéristiques : synallagmatique, unilatéral, solennel, sous-seing privé, gratuit et à titre onéreux. Reconnaître dans un contrat : l'objet, les parties et les obligations de chacun.
5.2.3.3	<i>Le contrat en hôtellerie et en restauration.</i>	Les spécificités du contrat.	Exposer la particularité des contrats hôteliers : contrat innomé.
5.2.3.4	<i>La responsabilité (de l'hôtelier et du restaurateur) : contractuelle, délictuelle et pénale.</i>	La nature de la responsabilité en hôtellerie et en restauration.	Exposer à travers des cas réels, la responsabilité du chef d'entreprise : responsabilité contractuelle, délictuelle et pénale.
5.2.3.5	<i>Le contrat d'assurance.</i>	Les risques courants en hôtellerie et en restauration.	Le vocabulaire spécifique du contrat d'assurance sera étudié. Étude des risques les plus courants et des limites de la couverture.
5.2.4	Le droit social.		
5.2.4.1	<i>Les syndicats.</i> <i>Les délégués du personnel.</i> <i>Le comité d'entreprise.</i> <i>Le comité d'hygiène et de sécurité</i>	Leurs rôles respectifs.	Exposer le rôle de chacun, ne pas parler des conditions d'élection ou d'éligibilité des représentants.
5.2.4.2	<i>Les conventions collectives.</i>	Leurs rôles.	Rôle des conventions collectives et applications sous forme de recherche.
5.2.4.3	<i>Le contrat de travail.</i>	Les éléments du contrat. Les conditions légales du travail, durée, congé.	Exposer les différences entre CDD et CDI et le cas des extras. Les mentions obligatoires du contrat de travail seront exposées La durée du travail, les congés annuels et hebdomadaires.
5.2.4.4	<i>La fiche de paie</i>	Le bulletin de salaire est donné. 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.	Calculer un bulletin de salaire et analyse des différentes parties (<u>à l'examen</u> : lire un bulletin de salaire et analyse des différentes parties). Comprendre le mécanisme : brut - cotisations = net Comprendre le cas particulier de la CSG et du CRDS sur le net imposable.
5.2.5	Les institutions judiciaires		
5.2.5.1	L'organisation judiciaire civile et pénale.	Repérage des principaux tribunaux : Tribunal de commerce Tribunal des Prud'hommes Tribunal d'instance Tribunal correctionnel.	Connaître sans entrer dans les détails, le rôle des 4 tribunaux et leur champ de compétences.

Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière

RÉFÉRENTIEL			CONSEILS PÉDAGOGIQUES
N°	Connaissances	Limites de connaissances (On se limitera à :)	
5.3 ÉLÉMENTS COMPTABLES.			
5.3.1	Les opérations commerciales.		
5.3.1.1	La commande*.	Notion de recherche des fournisseurs, d'appels d'offre, tableau de comparaison d'offres. La rédaction du bon de commande, son rôle. Les conditions de vente.	A partir d'un appel d'offres donné et des réponses données des fournisseurs, faire établir le tableau de comparaison d'offres et indiquer le choix d'un fournisseur. On peut parler ici des conditions de vente. Rédiger un bon de commande. (contrat) Les conditions de vente peuvent être vues avec le tableau de comparaison d'offres : arrhes, acomptes, réductions commerciales et financières, délai de livraison et de paiement.
5.3.1.2	La livraison*.	Utilisation du bon de livraison.	Rôle du bon de livraison/réception. Repérer les différences entre la commande et la livraison et les analyser. Porter des indications sur le bon de livraison/réception
5.3.1.3	Les stocks*.	Présentation des fiches de stocks manuelles ou informatisées selon les méthodes PEPS et CMUP après chaque entrée.	Établir et effectuer les calculs des fiches de stocks selon les deux méthodes. (Le calcul de la variation de stocks est possible ici où lors de l'étude du Compte de résultat).
5.3.1.4	La facture fournisseur*. La facture et la note client*.	Lecture et analyse d'une facture. Les différences entre : les réductions commerciales et financières. Différenciation entre la note de la facture. Calcul du H.T. et la TVA à partir du T.T.C. Les arrhes et les acomptes. Lecture et analyse de l'avoir.	Calculer et analyser une facture (à l'examen : ne pas faire faire les calculs). Vérifier la concordance bon de commande, livraison et facture. Vérification des calculs et des conditions de vente. Rappel des réductions commerciales et financières vues en 4.1.1 La note est T.T.C., la facture mentionne le H.T. et la TVA. L'élève doit retrouver le montant H.T. et le montant de la TVA à partir de la note T.T.C. Calcul du net à payer dans le cas d'un escompte conditionnel. Rappel des arrhes et acomptes. Sans faire les calculs, déterminer le rôle de l'avoir pour le retour des marchandises.

Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière

RÉFÉRENTIEL			CONSEILS PÉDAGOGIQUES
N°	Connaissances	Limites de connaissances (<i>On se limitera à :</i>)	
5.3.1.5	Les avoirs*.		
5.3.1.6	Les règlements*.	<p>Les différents modes et leur utilisation.</p> <ul style="list-style-type: none"> Espèces Chèques Cartes de paiement Titres restaurants Chèques de voyage <p>Les opérations de change (limitées à l'encaissement)</p>	<p>Utilisation des différents moyens de paiement.</p> <p>Les procédures d'encaissements seront étudiées : remise d'espèces et de chèques en banque.</p> <p>Établir le bordereau de remise d'espèces ou de chèques.</p>
5.3.2	Les éléments comptables.		
5.3.2.1	<i>Les comptes et le principe de la partie double et le Plan comptable hôtelier.</i>	<p>Principe de fonctionnement : structure et répartition des comptes dans les classes.</p> <p>Enregistrements simplifiés dans les comptes schématiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> factures avoirs espèces chèques bancaires et postaux <p>Le contrôle de la partie double : la balance.</p>	<p>Le principe de la partie double.</p> <p>Enregistrement dans les compte en « T » des opérations courantes H.T., TVA et T.T.C. : factures, avoirs (pour retour de marchandises), règlements en espèces et chèques bancaires ou postaux.</p> <p>Le Plan comptable : étude de sa présentation, classes et codification décimale. Ne retenir que les 6 classes pour retrouver les comptes.</p> <p>Établir, sur une quinzaine de comptes une balance.</p>
5.3.2.2	<i>Le Compte de résultat</i>	Présentation d'un Compte de résultat simplifié à partir d'une balance par soldes donnée.	<p>A partir d'une balance donnée, établir le Compte de résultat en respectant le découpage entre l'exploitation, le financier et l'exceptionnel.</p> <p>Il conviendra d'utiliser les comptes de variation de stocks</p> <p>Calcul du résultat net et détermination de sa nature : bénéfice ou perte.</p>

Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière

RÉFÉRENTIEL			CONSEILS PÉDAGOGIQUES
N°	Connaissances	Limites de connaissances (<i>On se limitera à :</i>)	
5.3.2.3	<i>Le Bilan</i>	Présentation d'un bilan simplifié à partir d'une balance par soldes donnée.	<p>A partir d'une balance donnée, établir le Bilan en respectant le découpage suivant :</p> <p><u>Actif</u> : actif immobilisé : immobilisations incorporelles, corporelles et financières actif circulant : stocks, clients, VMP, banque et caisse</p> <p><u>Passif</u> : capitaux propres : capital et résultat dettes : emprunts, fournisseurs, État SS personnel.</p> <p>Placer le résultat pour calculer la situation nette.</p>

Les mentions en italique seront revues et approfondies en BAC PRO pendant les cours de gestion.

Les mentions * seront revues et approfondies en BAC PRO lors du passage dans les services de l'établissement et en P.F.E

La FORMATION en ENTREPRISE

PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE

(Extrait du référentiel)

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).

. 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.

ORGANISATION de la FORMATION en ENTREPRISE

Les élèves de BEP sont en formation en entreprise pendant 8 semaines réparties sur 2 ans.

Les lieux de formation en entreprise se situent dans tous les secteurs de la restauration.

Dans un souci de dispenser une formation ouverte et évolutive, il est souhaitable que les périodes de formation en entreprise intègrent une dimension européenne.

Le repérage et la sélection des lieux d'accueil nécessitent l'implication de l'ensemble de l'équipe pédagogique.

Le but est de choisir l'entreprise en rapport avec les objectifs et le niveau de formation. La constitution d'une banque de données informatiques régulièrement mise à jour permet un tri critérié pour le placement des jeunes.

Le souci de qualité doit prévaloir. Pour cela, il convient de mettre en œuvre une organisation structurée et une préparation des visites lors de chaque PFE, une politique de communication personnalisée.

Le premier contact avec l'entreprise est primordial, un soin particulier doit y être apporté.

Après la prise de rendez-vous avec le représentant de l'entreprise, la première visite comporte les étapes suivantes (prévoir documents à remettre à l'entreprise) :

- présentation de l'établissement de formation, de la formation, de la convention, de l'évaluation,
- repérage des particularités, des règles de vie de l'entreprise,
- recherche de l'adéquation entre les objectifs de formation et les possibilités offertes par l'entreprise,
- recensement des activités qui seront à réaliser par le jeune,
- identification du tuteur et sensibilisation à son rôle.

Le formateur doit tenir compte du profil du jeune pour sélectionner l'entreprise d'accueil afin que les conditions de travail lui permettent de s'épanouir et de réussir.

La convention est adressée à l'entreprise.

Le jeune est préparé pour le premier contact avec l'entreprise et pour la période de formation.

Les documents d'information et d'évaluation sont remis à l'entreprise ainsi qu'au stagiaire.

Les membres de l'équipe pédagogique sont tous concernés par les visites en entreprise.

Le planigramme est établi afin que l'élève puisse recevoir au moins une visite par PFE ; la dernière visite comporte l'entretien d'évaluation avec le tuteur.

La présence d'un formateur en "Techniques professionnelles" est indispensable lorsqu'il y a évaluation certificative.

L'EVALUATION

1 - L'évaluation en centre de formation

A – Dominante Production et Service

- consignes pour l'organisation des situations d'évaluation..... pages 37 à 39
- grilles d'évaluation S 1 pages 40 à 41
- grilles d'évaluation S 2 pages 42 à 43
- grille d'évaluation de la non dominante..... page 44

B – Dominante Production Culinaire

- consignes pour l'organisation des situations d'évaluation..... page 45
- grilles d'évaluation S 1 pages 46 à 47
- grilles d'évaluation S 2 pages 48 à 49
- grille d'évaluation de la non dominante..... page 50

2 - L'évaluation en entreprise

- consignes pour l'évaluation des activités en entreprise page 51
- grilles d'évaluation des P.F.E..... pages 53 à 57

3 - Fiche récapitulative de l'épreuve EP1..... page 58

Les grilles d'évaluation présentées sont fortement préconisées

BEP METIERS de la RESTAURATION et de l'HOTELLERIE

Dominante : PRODUCTION de SERVICES

CONSIGNES POUR L'ORGANISATION DE LA SITUATION D'EVALUATION N° 1

L'évaluation porte sur les techniques A du référentiel.

Elle se déroule dans le cadre d'une séance de travaux pratiques à l'occasion d'un service commercial.

Le nettoyage du mobilier, du matériel et la mise en place réalisés par le candidat sont évalués.

Le candidat doit effectuer le service et le débarrassage d'une table de 4 couverts.

Le menu doit comporter :

- un mets obligatoirement présenté à l'assiette
- un mets à servir à l'anglaise

Les boissons froides, vins et boissons chaudes proposées aux clients, sont celles figurant habituellement sur la carte de l'établissement de formation.

CONSIGNES POUR L'ORGANISATION DE LA SITUATION D'EVALUATION N° 2

1/ Evaluation en service et commercialisation

a – Evaluation du service :

L'évaluation porte sur les techniques A et B du référentiel

Le nettoyage du mobilier, du matériel et la mise en place réalisés par le candidat ne sont pas évalués

Le candidat doit réaliser une décoration florale de table pour une des deux tables.

Le candidat doit effectuer le service et le débarrassage de 4 à 6 couverts sur deux tables

Le menu doit comporter :

- une préparation d'office,
- un mets obligatoirement présenté à l'assiette (pouvant être la préparation d'office),
- un mets à servir à l'anglaise,
- un filetage de poisson ou une découpe de viande ou de volaille ou une finition devant le client,
- un service de fromages au plateau ou à la voiture.

La carte des boissons de l'épreuve devra proposer :

- deux apéritifs classiques,
- un jus de fruits,
- une eau minérale plate et une gazeuse,
- 2 vins blancs secs,
- 2 vins rouges,
- café, thé, infusions.

b - Evaluation de la commercialisation :

Une partie de l'évaluation se déroule devant une commission d'évaluation composée d'un enseignant en service, d'un enseignant en langue étrangère, et d'un professionnel spécialiste en service et commercialisation jouant le rôle de clients. Le candidat doit présenter une carte des mets et une carte des boissons, connues à l'avance, guider le client dans ses choix, et effectuer la prise de commande. Les membres de la commission d'évaluation jouent le rôle de clients et adoptent le questionnement normal d'un client au restaurant en fonction des critères de la grille d'évaluation.

En aucun cas cette évaluation doit devenir une évaluation orale de technologie.

Cette évaluation est séparée du service.

Plusieurs critères sont à respecter :

- **La situation se déroule autour d'une table dont la mise en place a été réalisée ;**
- **Les documents de vente sont connus des candidats ;**
- **Le questionnement se portera exclusivement sur les documents de vente présentés ;**
- **La durée prévue par le règlement d'examen est scrupuleusement respectée ;**
- **Une situation précise est déterminée par les évaluateurs avant l'arrivée du candidat ;**
- **L'évaluation porte sur les capacités du candidat à l'argumentation et à la vente ;**
- **Un client étranger demandera certaines explications afin d'établir quelques échanges en langue étrangère.**

La durée de cette évaluation est de l'ordre de 15 minutes, le candidat sera mis en situation vraisemblable de vente au restaurant. Les évaluateurs déterminent à l'avance une situation précise sans en informer le candidat, et se comportent comme des clients.

Exemples de situations :

- clients disposant d'un temps limité,
- clients habitués,
- clients disposant d'un budget limité....

L'évaluation porte uniquement sur l'argumentation commerciale et les capacités du candidat à la vente.

CRITERES D'EVALUATION

- Guider le client dans son choix en tenant compte de ses goûts et de ses souhaits afin de lui donner entière satisfaction,
 - Conseiller le client dans son choix des boissons en prenant en compte les règles d'accord et les règles commerciales,
- Utilisation d'une langue étrangère lors de quelques échanges.

2/ Evaluation dans les techniques d'organisation et production culinaire :

Le candidat est évalué sur ses capacités à mettre en œuvre les techniques d'organisation et de production culinaire sur une durée de 1 heure.

L'évaluation de cette situation prendra en compte les capacités **ORGANISER, REALISER, APPRECIER**.

1/ ORGANISER

Le candidat devra faire preuve de méthodologie et d'organisation de son travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

2 / REALISER

Plusieurs situations de réalisation sont possibles :

1ère possibilité :

L'assemblage de techniques permet de présenter un produit commercialisable.

Exemples de techniques :

- Tailler des légumes en dés,
- Cuire des légumes à l'anglaise,
- Réaliser une sauce mayonnaise.

Produit commercialisable une Macédoine de légumes mayonnaise.

2^{ème} possibilité

A partir de produits prêts à l'emploi et des techniques demandées, l'élève devra présenter un produit commercialisable.

Exemples de techniques :

- Cuire des haricots verts à l'anglaise,
- Confectionner une vinaigrette,
- Tailler des légumes.

Produit commercialisable : Salade niçoise ou Salade composée....

3^{ème} Possibilité

Les techniques demandées à l'élève sont dissociées et ne permettent pas d'aboutir à un assemblage afin d'obtenir un produit commercialisable.

Exemple de techniques :

- Tailler une julienne de légumes,
- Confectionner et cuire une omelette,
- Réaliser une crème Chantilly.

Ou

- Réaliser une pâte à crêpe et cuire,
- Lever des segments d'agrumes,
- Confectionner une sauce cocktail.

3/ APPRECIER

Dans tous les cas de réalisation des techniques, l'élève devra présenter sa production :

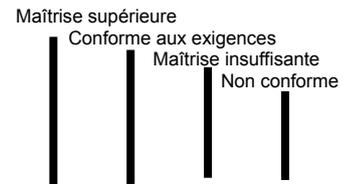
- Produit commercialisable sur plat ou sur assiette,
- Différents produits non commercialisables sur platerie adéquate.

**B.E.P. DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES**

EVALUATION DE LA SITUATION 1

<u>ACADEMIE DE :</u>	<u>NOM ET PRENOM :</u>
<u>ETABLISSEMENT :</u>	<u>DATE DE L'EVALUATION :</u>
<u>SESSION :</u>	<u>POSTE N° :</u>

NOM DU PROFESSIONNEL ASSOCIE :
NOM DE L'ENSEIGNANT :



**L'évaluation se déroule dans le cadre d'une séance de T.P.
Service de 4 couverts sur 1 table**

Assurer la prévision du matériel, la propreté, le transport, le rangement du matériel et du mobilier en respectant les règles d'hygiène et sécurité.
Exécuter le nappage et la mise en place des tables, consoles et guéridon.
Respecter une tenue professionnelle, une présentation, une hygiène corporelle irréprochable.
Assurer l'accueil, l'installation et le confort des clients avec le sourire en faisant preuve d'attention et de disponibilité.
Présenter les documents de vente, prendre la commande des mets (menu) et boissons. Utiliser un vocabulaire adapté pour répondre aux questions éventuelles des clients, en particulier dans la proposition des boissons (apéritifs, vins, eau minérale...)
Appliquer les règles simples de préséance. Faire preuve de savoir-vivre, politesse, et de discrétion.
Assurer le service des mets en appliquant les techniques de service induites par le sujet.
Transporter les plats et assiette en toute sécurité en respectant les règles de circulation, d'hygiène et de sécurité.
Débarrasser professionnellement et renouveler les couverts en fonction des mets à servir.
Effectuer le service des boissons froides et chaudes en respectant les règles de service adaptées.

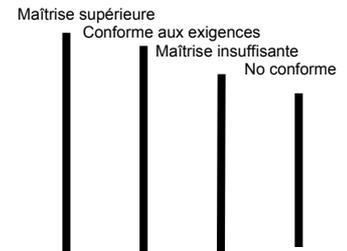
Mettre une croix dans la case correspondante

**B.E.P. DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
EVALUATION DE LA SITUATION 1**

<u>ACADEMIE DE :</u>	<u>NOM ET PRENOM :</u>
<u>ETABLISSEMENT :</u>	<u>DATE DE L'EVALUATION :</u>
<u>SESSION :</u>	<u>POSTE N° :</u>

REPORT DE LA FEUILLE S1

TOTAL (nombre de croix dans chaque colonne)



--	--	--	--

X

3	2	1	0
----------	----------	----------	----------

--	--	--	--

OBSERVATIONS ou CONSEILS DES EVALUATEURS A L'ELEVE :

TOTAL / 30 points

TOTAL / 20 points

NOM - FONCTION - EMARGEMENT DES EVALUATEURS

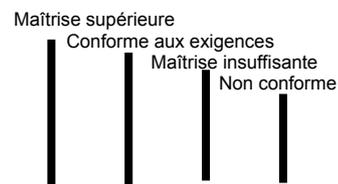
CACHET DE L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE

**B.E.P. DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES**

EVALUATION DE LA SITUATION 2

<u>ACADEMIE DE :</u>	<u>NOM ET PRENOM :</u>
<u>ETABLISSEMENT :</u>	<u>DATE DE L'EVALUATION :</u>
<u>SESSION :</u>	<u>POSTE N° :</u>

NOM DU PROFESSIONNEL ASSOCIE :
NOM DE L'ENSEIGNANT :



L'évaluation se déroule dans le cadre d'une séance de TP
Service commercial complet de 4 à 6 couverts sur 2 tables

EVALUATION DES TECHNIQUES DE VENTE EN PRESENCE DE LA COMMISSION D'EVALUATION JOUANT LE ROLE DE CLIENTS					
Guider le client dans ses choix en tenant compte de ses goûts et de ses souhaits afin de lui donner entière satisfaction.	<table border="1" style="width:100%; height: 20px;"> <tr> <td style="width:25%;"></td> <td style="width:25%;"></td> <td style="width:25%;"></td> <td style="width:25%;"></td> </tr> </table>				
Conseiller le client dans son choix des boissons en prenant en compte les règles gastronomiques et commerciales.	<table border="1" style="width:100%; height: 20px;"> <tr> <td style="width:25%;"></td> <td style="width:25%;"></td> <td style="width:25%;"></td> <td style="width:25%;"></td> </tr> </table>				
Utiliser une langue étrangère lors de quelques échanges avec le client.	<table border="1" style="width:100%; height: 20px;"> <tr> <td style="width:25%;"></td> <td style="width:25%;"></td> <td style="width:25%;"></td> <td style="width:25%;"></td> </tr> </table>				

MISE EN PLACE					
Contrôler la mise en place de la console en respectant les règles d'hygiène et sécurité (mise en place assurée ou non par le candidat). Effectuer une décoration florale de table.	<table border="1" style="width:100%; height: 20px;"> <tr> <td style="width:25%;"></td> <td style="width:25%;"></td> <td style="width:25%;"></td> <td style="width:25%;"></td> </tr> </table>				

EVALUATION COMMERCIALE ET TECHNIQUE EN PRESENCE DES CLIENTS					
Avoir un comportement commercial et rédiger professionnellement les bons de commande.	<table border="1" style="width:100%; height: 20px;"> <tr> <td style="width:25%;"></td> <td style="width:25%;"></td> <td style="width:25%;"></td> <td style="width:25%;"></td> </tr> </table>				
Effectuer le service de restaurant en utilisant des méthodes de service adaptées et en faisant preuve d'organisation et de technique.	<table border="1" style="width:100%; height: 20px;"> <tr> <td style="width:25%;"></td> <td style="width:25%;"></td> <td style="width:25%;"></td> <td style="width:25%;"></td> </tr> </table>				
Réaliser une préparation spécifique (filetage, tranchage, flambage ou préparation froide).	<table border="1" style="width:100%; height: 20px;"> <tr> <td style="width:25%;"></td> <td style="width:25%;"></td> <td style="width:25%;"></td> <td style="width:25%;"></td> </tr> </table>				
Transporter et servir avec technique des apéritifs, des digestifs et des boissons chaudes.	<table border="1" style="width:100%; height: 20px;"> <tr> <td style="width:25%;"></td> <td style="width:25%;"></td> <td style="width:25%;"></td> <td style="width:25%;"></td> </tr> </table>				
Conditionner, présenter, déboucher et servir les vins en choisissant une verrerie adaptée. Assurer le suivi du service des boissons.	<table border="1" style="width:100%; height: 20px;"> <tr> <td style="width:25%;"></td> <td style="width:25%;"></td> <td style="width:25%;"></td> <td style="width:25%;"></td> </tr> </table>				
Synchroniser le service de deux tables.	<table border="1" style="width:100%; height: 20px;"> <tr> <td style="width:25%;"></td> <td style="width:25%;"></td> <td style="width:25%;"></td> <td style="width:25%;"></td> </tr> </table>				

Mettre une croix dans la case correspondante

NB : possibilité d'inclure un item spécifique pour la préparation d'office

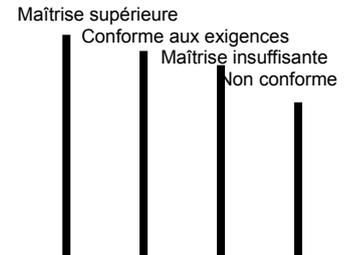
**B.E.P. DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES**

EVALUATION DE LA SITUATION 2

<u>ACADEMIE DE :</u>	<u>NOM ET PRENOM :</u>
<u>ETABLISSEMENT :</u>	<u>DATE DE L'EVALUATION :</u>
<u>SESSION :</u>	<u>POSTE N° :</u>

REPORT DE LA FEUILLE S2

TOTAL (nombre de croix dans chaque colonne)



--	--	--	--

X

3	2	1	0
----------	----------	----------	----------

--	--	--	--

OBSERVATIONS ou CONSEILS DES EVALUATEURS A L'ELEVE :

TOTAL / 30 points

TOTAL / 20 points

NOM - FONCTION - EMARGEMENT DES EVALUATEURS

CACHET DE L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE

ACADEMIE DE :
ETABLISSEMENT :

B.E.P. DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE PRODUCTION DE SERVICES

NOM ET PRENOM DE L'ELEVE :

DATE DE L'EVALUATION :

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION CULINAIRE

Les techniques sont choisies par le formateur à partir de la liste de techniques simples de cuisine A et B.

Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Non conforme
---------------------	------------------------	-----------------------	--------------

C 2 ORGANISER

Mettre en place le poste de travail, choisir le matériel adapté. S'organiser en tenant compte des impératifs d'hygiène et de sécurité. Respecter le temps imparti. Remettre en état le poste de travail.				
--	--	--	--	--

C 3 REALISER

• Technique 1 :				
• Technique 2 :				
• Technique 3 :				

C 1 APPRECIER

Réaliser le dressage de la ou les préparations.				
---	--	--	--	--

TOTAL

--	--	--	--

X			
3	2	1	0

/ 15	=				
------	---	--	--	--	--

TOTAL / 15 X 4 3	NOTE / 20
----------------------------	------------------

NOMS – PRENOMS - FONCTION – EMARGEMENT des EVALUATEURS :

- **A compléter obligatoirement par le formateur.**

NB : pas obligatoirement d'item spécial pour la dégustation afin de mieux différencier avec le CAP qui, lui, est très professionnalisé.

DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE

➤ CONSIGNES POUR L'ORGANISATION DE LA SITUATION D'ÉVALUATION N° 1.

L'évaluation se déroule dans le cadre d'une séance de travaux pratiques en présence d'un professeur de la classe et d'un cuisinier représentant la profession.

1. La conception de la production culinaire porte sur l'assemblage des techniques A et B du référentiel.
2. Le candidat doit exécuter des préparations culinaires simples pour quatre à huit personnes.
3. L'appréciation des préparations reposera sur des critères de vérification et de rectification des préparations.

➤ CONSIGNES POUR L'ORGANISATION DE LA SITUATION D'ÉVALUATION N° 2.

La situation d'évaluation N°2 doit se dérouler comme l'évaluation de la situation N°1 dans le cadre d'une séance de travaux pratiques.

1. La conception de la production culinaire porte sur l'assemblage des techniques A, B et C du référentiel.
2. Le candidat doit réaliser des préparations culinaires commercialisables pour quatre ou huit personnes.
3. Le critère d'évaluation *C.21 « compléter une fiche de fabrication relative à des réalisations »* doit s'effectuer sous forme écrite en début de séance de travaux pratiques.
4. La fiche de fabrication « *Estimation quantitative et qualitative des produits* » doit être différente des fiches de fabrication prévues pour la production culinaire.

➤ CONSIGNES POUR LES SITUATIONS N° 1 ET N° 2.

Il est souhaitable de :

- Remettre le thème à l'élève sous forme écrite.
- Préparer la séance de travaux pratiques en fonction des exigences du référentiel.

Il appartient au professeur et au cuisinier représentant la profession de déterminer les critères précis de leurs évaluations.

Ils auront pour souci de rester dans le cadre d'une séance de travaux pratiques et d'assurer uniformément le contrôle de tous les élèves du groupe.

La proposition de note faite par le jury ne pourra être communiquée à l'élève, mais une évaluation formative sous forme de conseils avec phase de remédiation ou d'approfondissement des apprentissages doit être réalisée auprès des élèves soit par le professeur de la spécialité de la classe, soit par l'équipe pédagogique.

➤ CONSIGNES POUR LE DÉROULEMENT DE L'ÉVALUATION EN TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICES pour les candidats de la dominante production culinaire.

L'évaluation, d'une durée de 1 heure, se déroule en fin de deuxième année de formation (proche de la situation d'évaluation N°2), dans le cadre d'ateliers. Au travers de 3 situations différentes le candidat sera évalué sur ses capacités à mettre en œuvre des techniques professionnelles de production de services choisies parmi les techniques A.

1^{er} ATELIER : MISE EN PLACE

Le candidat contrôle et rectifie une mise en place. Plusieurs cas de mise en place comprenant des erreurs peuvent être prévus. Exemples: Mise en place d'une table pour un menu commandé, mise en place d'une voiture d'apéritifs, de digestifs, d'un buffet....

2^{ème} ATELIER : PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE

Cette évaluation se déroule dans les mêmes conditions de l'évaluation du "S2" (voir repère page 37)

3^{ème} ATELIER : PRÉPARATION SPÉCIFIQUE

Évaluation du candidat à élaborer une préparation spécifique d'office ou de salle (découpage, filetage, flambage, ...).

EVALUATION DE LA SITUATION 1

<u>ACADEMIE DE :</u>	<u>NOM ET PRENOM :</u>
<u>ETABLISSEMENT :</u>	<u>DATE DE L'EVALUATION :</u>
<u>SESSION :</u>	<u>POSTE N° :</u>

NOM DU PROFESSIONNEL ASSOCIE :
NOM DE L'ENSEIGNANT :



C 1 : APPRECIER.

C 13 Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire.
* Doser, vérifier et rectifier.....

--	--	--	--

C 2 : ORGANISER.

C 23 Organiser son travail.

- Mettre en place le poste de travail.....

- Utiliser le matériel adapté.....

C 3 : REALISER.

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

Légumes :

- Tailler
-

Poissons ou viandes :

-

Pâtisserie :

- Peser et mesurer.....
- Foncer ou abaisser ou coucher ou chemiser.....

C 32 Effectuer des préparations culinaires.

Réaliser des cuissons simples 2 critères (Sauter, Frire, Rôtir, à l'Anglaise) :

-
-

Réaliser des appareils, des fonds ou des sauces :

-

Réaliser des pâtisseries :

- Réaliser des pâtes et cuire.....
- Préparer des crèmes ou des appareils.....

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

Appliquer les protocoles d'hygiène :

- Vestimentaire, corporelle et liés à la production.....
- Respecter les règles de sécurité.....

Mettre une croix dans la case correspondante

• A compléter obligatoirement par le formateur à partir du tableau des techniques A et B du référentiel

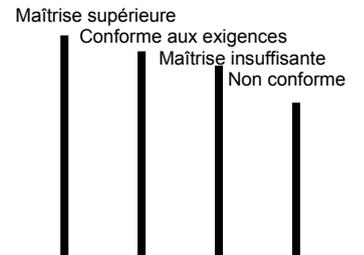
**B.E.P. DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE**

EVALUATION DE LA SITUATION 1

<u>ACADEMIE DE :</u>	<u>NOM ET PRENOM :</u>
<u>ETABLISSEMENT :</u>	<u>DATE DE L'EVALUATION :</u>
<u>SESSION :</u>	<u>POSTE N° :</u>

REPORT DE LA FEUILLE S1

TOTAL (nombre de croix dans chaque colonne)



--	--	--	--

X

3	2	1	0
---	---	---	---

--	--	--	--

OBSERVATIONS ou CONSEILS DES EVALUATEURS A L'ELEVE :

TOTAL / 45 points

**X 2
4.5**

TOTAL / 20 points

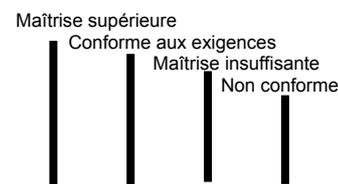
NOM - FONCTION - EMARGEMENT DES EVALUATEURS

**CACHET DE L'ETABLISSEMENT
SCOLAIRE**

EVALUATION DE LA SITUATION 2

<u>ACADEMIE DE :</u>	<u>NOM ET PRENOM :</u>
<u>ETABLISSEMENT :</u>	<u>DATE DE L'EVALUATION :</u>
<u>SESSION :</u>	<u>POSTE N° :</u>

NOM DU PROFESSIONNEL ASSOCIE :
NOM DE L'ENSEIGNANT :



<u>C 1 : APPRECIER.</u>	
C 13 Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire.	
<ul style="list-style-type: none"> • Apprécier une saveur, rectifier l'équilibre par rapport aux critères professionnels 	
C 14 Assurer des opérations de fin de service.	
<ul style="list-style-type: none"> • Conserver ou éliminer les denrées dans le respect des normes en vigueur..... 	

....				
....				

<u>C 2 : ORGANISER.</u>	
C 21 Compléter une fiche de fabrication relative à des réalisations (travail écrit)	
<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les proportions et grammages..... 	
C 22 Planifier son travail lors de sa production.	
<ul style="list-style-type: none"> • Enchaîner logiquement les phases de travail..... 	

....				
....				

<u>C 3 : REALISER.</u>	
C 32 Effectuer des préparations culinaires.	
<ul style="list-style-type: none"> • Cuissons complexes (viandes ou poissons)..... • Cuissons des garnitures..... • Appareils, fonds, sauces..... • Pâtisserie..... • Appareils, pâtes, crèmes..... • Mener à bien une cuisson..... • Respecter le temps imparti..... 	
C 33 Dresser les préparations (selon les normes en vigueur dans la profession).	
<ul style="list-style-type: none"> • Netteté..... • Présentation harmonieuse (couleurs, volume, etc.)..... 	
C 35 Réaliser des opérations de nettoyage des locaux et des matériels.	
<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les règles élémentaires d'hygiène (plan de travail et produit)..... • Remettre en état le matériel et les locaux en fonction des normes H.A.C.C.P..... 	

....				
....				
....				
....				
....				
....				
....				
....				
....				
....				

Mettre une croix dans la case correspondante

- A compléter obligatoirement par le formateur à partir du tableau des techniques A ,B , C du référentiel.

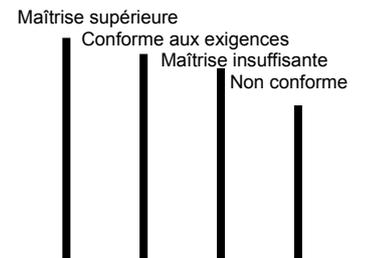
Observation : le problème des préparations "pâtisserie", "appareils, pâtes et crèmes" n'est pas résolu.
En effet, il peut y avoir soit une entrée, soit un dessert à réaliser.
A modifier en prévoyant éventuellement un item pour la dégustation.

**B.E.P. DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE**

EVALUATION DE LA SITUATION 2

<u>ACADEMIE DE :</u>	<u>NOM ET PRENOM :</u>
<u>ETABLISSEMENT :</u>	<u>DATE DE L'EVALUATION :</u>
<u>SESSION :</u>	<u>POSTE N° :</u>

REPORT DE LA FEUILLE S2



TOTAL (nombre de croix dans chaque colonne)

--	--	--	--

X

3	2	1	0
---	---	---	---

--	--	--	--

OBSERVATIONS ou CONSEILS DES EVALUATEURS A L'ELEVE :

TOTAL / 45 points

**X 2
4.5**

TOTAL / 20 points

NOM - FONCTION - EMARGEMENT DES EVALUATEURS

CACHET DE L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE

ACADEMIE DE :
ETABLISSEMENT :

B.E.P. DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

NOM ET PRENOM DE L'ELEVE :

DATE DE L'EVALUATION :
SESSION :

DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE
TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICES

L'évaluation se déroule dans le cadre d'ateliers, au travers de 3 situations différentes le candidat sera évalué sur ses capacités à mettre en œuvre des techniques professionnelles de production de service choisies parmi les techniques A.

Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Non conforme
---------------------	------------------------	-----------------------	--------------

SITUATION 1 : MISE EN PLACE

- Contrôler la mise en place en fonction d'une situation définie.				
- Rectifier les erreurs constatées.				

SITUATION 2 : PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE

- Avoir une tenue et un comportement adaptés.				
- Utiliser un argument de vente « marchand ».				
- Proposer des boissons adaptées au contexte et au désir du client.				
- Avoir des échanges en langue étrangère.				

SITUATION 3 : PREPARATION SPECIFIQUE

- Organiser son travail.				
- Respecter les techniques.				
- Travailler avec méthode et dextérité .				
- Présenter un produit commercialisable.				

TOTAL

--	--	--	--

X

3	2	1	0
---	---	---	---

/ 30	=				
------	---	--	--	--	--

<u>TOTAL /30 x 2</u> 3	NOTE	/ 20
---	-------------	-------------

NOMS – PRENOMS - FONCTION – EMARGEMENT des EVALUATEURS :

Contrôle en cours de formation

(candidats des établissements publics et privés sous contrat, et des CFA habilités)

Les activités en entreprise donnent lieu à deux évaluations. L'évaluation se déroule dans le cadre des périodes de formation en entreprise :

- La première évaluation est une **évaluation formative** qui doit permettre à l'élève de se situer et de prendre en compte les conseils formulés par le tuteur (positionnement).
- La deuxième évaluation est une **évaluation certificative** qui a pour objectif de faire une proposition de note qui sera prise en compte pour l'attribution de la note de l'épreuve EP1. Cette évaluation se déroule à la fin de la deuxième période de formation en entreprise.

I - PERIODES D'EVALUATION.

Les 8 semaines sont réparties en deux périodes de quatre semaines dans la dominante choisie et de préférence dans la même entreprise.

II – EVALUATIONS .

L'évaluation formative et l'évaluation certificative sont effectuées par le formateur avec le tuteur lors d'une visite en entreprise.

Le formateur explique au tuteur l'importance de l'évaluation et lui en décrit les modalités. Ces évaluations se déroulent en deux temps.

- **1^{er} temps**

A partir des objectifs, l'enseignant précise au tuteur chaque critère et l'aide à positionner l'élève par rapport aux compétences requises.

- **2^{ème} temps**

Le tuteur et l'enseignant s'entretiennent avec l'élève sur ses satisfactions, ses difficultés et ses progrès. Ils l'informent du positionnement arrêté et lui font part des conseils formulés.

Le dialogue avec le tuteur sur les compétences professionnelles doit être assuré par un professeur de la spécialité pour l'évaluation certificative.

En fonction des critères chaque évaluation correspond à des niveaux :

Attitudes et comportements professionnels (savoir être) :

- Très bien.
- Bien.
- Insuffisant.
- Très insuffisant.

Compétences professionnelles (savoir-faire) :

- Maîtrise supérieure.
- Conforme aux exigences.
- Maîtrise insuffisante.
- Non conforme.

III – EVALUATION DES ACQUIS.

Chaque critère d'évaluation est noté de 0 à 3. Le total de l'évaluation certificative de l'ensemble des critères fait l'objet d'une note portant sur :

- les attitudes et comportements professionnels .
- les compétences professionnelles.

La proposition de note est alors arrêtée. L'élève n'a pas connaissance de la note proposée.

**ATTITUDES
PROFESSIONNELLES**
Savoir être

NOM et PRENOM :

**B.E.P. DES METIERS DE LA RESTAURATION
ET DE L'HÔTELLERIE**
***PRODUCTION CULINAIRE**
***PRODUCTION DE SERVICES**
(*rayer la mention inutile)

L'évaluation se déroule dans le cadre des P.F.E., la première évaluation est une évaluation formative qui doit permettre au formé de se situer et de corriger ses points faibles, la deuxième évaluation en fin de deuxième période est une évaluation certificative prise en compte pour la délivrance du diplôme.

Evaluation Formative			
T	B	I	TI

Conseils du TUTEUR

Evaluation Certificative			
T	B	I	TI

A 1 Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils.

--	--	--	--

--	--	--	--

A 2 Effectuer son travail, en respectant les consignes, sans attendre les ordres.

--	--	--	--

--	--	--	--

A 3 Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité.

--	--	--	--

--	--	--	--

A 4 Faire preuve de motivation.

--	--	--	--

--	--	--	--

A 5 Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité, de vivacité dans son travail.

--	--	--	--

--	--	--	--

A 6 Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel.

--	--	--	--

--	--	--	--

A 7 S'intégrer d'une manière active au sein de l'équipe.

--	--	--	--

--	--	--	--

A 8 Garder la maîtrise de soi.

--	--	--	--

--	--	--	--

A 9 Savoir s'adapter aux remarques formulées.

--	--	--	--

--	--	--	--

A 10 Faire preuve de discrétion.

--	--	--	--

--	--	--	--

Nom – Fonction – Emargement des évaluateurs :

--

Nom – Fonction – Emargement des évaluateurs :

--

**COMPETENCES
PROFESSIONNELLES**
Savoir-faire

NOM et PRENOM :

**B.E.P. DES METIERS DE LA
RESTAURATION ET DE
L'HÔTELLERIE**
PRODUCTION CULINAIRE

L'évaluation se déroule dans le cadre des P.F.E., la première évaluation est une évaluation formative qui doit permettre au formé de se situer et de corriger ses points faibles, la deuxième évaluation en fin de deuxième période est une évaluation certificative prise en compte pour la délivrance du diplôme.

PFE 1 Evaluation Formative				Conseils du TUTEUR	PFE 2 Evaluation Certificative			
Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Aucune maîtrise		Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Non conforme

APPRECIER

Utiliser les produits
Les produits sont identifiés et contrôlés. Le stockage est effectué selon la nature des produits.

--	--	--	--

--

--	--	--	--

Participer aux vérifications des préparations
Les assaisonnements des préparations sont vérifiés et conforme aux standards professionnels.

--	--	--	--

--

--	--	--	--

ORGANISER

Planifier son travail
La planification est cohérente avec le travail à effectuer et les consignes reçues.

--	--	--	--

--

--	--	--	--

Organiser son travail
L'adaptation aux postes de travail et aux matériels mis à disposition est effectué suivant les consignes reçues et les tâches à réaliser.

--	--	--	--

--

--	--	--	--

REALISER

Réaliser des préparations préliminaires
Les préparations préliminaires sont conformes aux normes professionnelles.

--	--	--	--

--

--	--	--	--

Effectuer des cuissons
Les préparations culinaires sont réalisées en respectant :

--	--	--	--

--

--	--	--	--

Réaliser appareils, fonds, sauces
* les consignes données et les informations,
* les techniques,
* le temps imparti,
* l'enchaînement logique des tâches,
* l'utilisation rationnelle des moyens.

--	--	--	--

--

--	--	--	--

Confectionner des préparations en pâtisserie

--	--	--	--

--

--	--	--	--

Dresser des préparations culinaires et participer à la distribution
Les préparations sont dressées selon les usages professionnels. Les envois sont conformes aux commandes.

--	--	--	--

--

--	--	--	--

Réaliser les opérations de nettoyage des locaux et des matériels
Les opérations de nettoyage sont réalisées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Les locaux et matériels sont nettoyés, rangés conformément aux procédures. L'utilisation rationnelle des produits d'entretien est appliquée selon les directives données.

--	--	--	--

--

--	--	--	--

<u>Nom – fonction émargement des évaluateurs</u>	<u>Nom – fonction émargement des évaluateurs</u>

**COMPETENCES
PROFESSIONNELLES
Savoir-faire**

NOM et PRENOM :

**B.E.P. DES METIERS DE LA
RESTAURATION ET DE
L'HÔTELLERIE
PRODUCTION DE SERVICES**

L'évaluation se déroule dans le cadre des P.F.E., la première évaluation est une évaluation formative qui doit permettre au formé de se situer et de corriger ses points faibles, la deuxième évaluation en fin de deuxième période est une évaluation certificative prise en compte pour la délivrance du diplôme.

PFE 1 Evaluation Formative			
Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Aucune maîtrise

**Conseils du
TUTEUR**

PFE 2 Evaluation Certificative			
Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Non conforme

APPRECIER

Effectuer un état des stocks Réceptionner les marchandises	Les stocks des services (cave du jour, bar, cafétéria...) sont contrôlés, un état des besoins est réalisé. Les produits sont identifiés et contrôlés. Le stockage est effectué selon la nature des produits.
---	---

--	--	--	--

--

--	--	--	--

ORGANISER

Planifier son travail	La planification est cohérente avec le travail à effectuer et les consignes reçues.
------------------------------	---

--	--	--	--

--

--	--	--	--

Organiser son travail	L'adaptation aux postes de travail et aux matériels mis à disposition est effectuée suivant les consignes reçues et les tâches à réaliser.
------------------------------	--

--	--	--	--

--

--	--	--	--

REALISER

Réaliser les opérations de nettoyage	Les locaux et matériels sont nettoyés conformément aux directives et aux règles d'hygiène et de sécurité en utilisant les produits d'entretien adaptés.
---	---

--	--	--	--

--

--	--	--	--

Exécuter la mise en place	La mise en place des tables, consoles, guéridons, buffets... est réalisée de manière conforme aux règles professionnelles et aux règles de l'entreprise.
----------------------------------	--

--	--	--	--

--

--	--	--	--

Effectuer le service des mets	Les mets sont servis selon les techniques professionnelles et les consignes reçues.
	Le service de plusieurs tables est synchronisé.

--

Doser et servir les boissons froides	Les boissons (apéritifs, digestifs...) sont dosées et servies aux clients selon les règles professionnelles et les règles de l'entreprise.
---	--

--	--	--	--

--

--	--	--	--

Effectuer les services des vins	Les vins sont présentés et servis aux clients selon les règles professionnelles et les consignes reçues.
--	--

--	--	--	--

--

--	--	--	--

COMMUNIQUER

Accueil et communication avec les clients et au sein de l'entreprise	Les clients sont accueillis avec attention, disponibilité et courtoisie, les règles de préséance sont respectées. La communication avec les clients et les divers services est de qualité.
---	---

--	--	--	--

--

--	--	--	--

Nom – fonction élargement des évaluateurs

Nom – fonction élargement des évaluateurs

NOM et PRENOM :

B.E.P. DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

Dominante Production culinaire

EVALUATION RECAPITULATIVE DES PERIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE

ATTITUDES PROFESSIONNELLES
Savoir Être

	Très bien	Bien	Insuffisant	Très insuffisant
A 1				
A 2				
A 3				
A 4				
A 5				
A 6				
A 7				
A 8				
A 9				
A 10				
TOTAL				
	X			
	3	2	1	0
TOTAL / 30				
NOTE sur 5 = $\frac{\text{TOTAL} / 30}{6}$				

COMPETENCES PROFESSIONNELLES
Savoir-Faire

	Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Non conforme
Utiliser des produits				
Participer aux vérifications des préparations				
Planifier son travail				
Organiser son travail				
Réaliser des préparations préliminaires				
Effectuer des cuissons				
Réaliser appareils, fonds, sauces				
Confectionner des préparations en pâtisserie				
Dresser des préparations culinaires et participer à la distribution				
Réaliser les opérations de nettoyage des locaux et des matériels				
TOTAL				
	X			
	3	2	1	0
TOTAL / 30				
NOTE sur 15 = $\frac{\text{TOTAL} / 30}{2}$				

CACHET DE L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE :

ATTITUDES + COMPETENCES

NOTE / 20

NOM et PRENOM :

B.E.P. DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE
L'HÔTELLERIE

Dominante Production de services

EVALUATION RECAPITULATIVE DES PERIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE

ATTITUDES PROFESSIONNELLES

Savoir Être

	Très bien	Bien	Insuffisant	Très insuffisant
A 1				
A 2				
A 3				
A 4				
A 5				
A 6				
A 7				
A 8				
A 9				
A 10				

TOTAL

X				
3	2	1	0	

TOTAL / 30

NOTE SUR 10 =

--	--	--	--

COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Savoir-Faire

	Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Aucune maîtrise
Etat des stocks et réception				
Planifier son travail				
Organiser son travail				
Réaliser les nettoyages				
Exécuter la mise en place				
Service des mets				
Synchronisation des tables				
Service des boissons				
Service des vins				
Accueil des clients, communication				

TOTAL

X				
3	2	1	0	

TOTAL / 30

NOTE SUR 10

--	--	--	--

CACHET DE L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE :

ATTITUDES + COMPETENCES

NOTE / 20

--	--	--	--

ACADEMIE :
ETABLISSEMENT :

**B.E.P. DES METIERS DE LA
RESTAURATION
ET DE L'HÔTELLERIE**

NOM et PRENOM :

SESSION :

**SITUATION D'ÉVALUATION EN ENTREPRISE
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE*
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES*
(*rayer la mention inutile)**

Période de Formation en Entreprise N°1

Evaluation FORMATIVE effectuée

Du Au

le :

Coordonnées de l'entreprise :

Cachet de l'entreprise :

NOM – FONCTION – SIGNATURE DU TUTEUR :

Période de Formation en Entreprise N°2

Evaluation CERTIFICATIVE effectuée

Du Au

le :

Coordonnées de l'entreprise :

Cachet de l'entreprise :

NOM – FONCTION – SIGNATURE DU TUTEUR :

Des observations ou commentaires peuvent être faits au dos de cette feuille.

ACADEMIE :
ETABLISSEMENT :

**B.E.P. DES METIERS DE LA
RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE**

***PRODUCTION CULINAIRE
*PRODUCTION DE SERVICES**
*(*Rayer la mention inutile)*

NOM et PRENOM :

SESSION :

EP 1

PRATIQUES ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

Document de Synthèse

<p align="center">PRATIQUE PROFESSIONNELLE</p>	<p align="center">SITUATION 1 / 20</p>	<p>Coef. 2</p>	<p align="right">/ 40</p>
	<p align="center">SITUATION 2 / 20</p>	<p>Coef. 4</p>	<p align="right">/ 80</p>
	<p align="center">Formation en Entreprise / 20</p>	<p>Coef. 2</p>	<p align="right">/ 40</p>
<p align="center">TECHNIQUES PROFESSIONNELLES NON DOMINANTE / 20</p>		<p>Coef. 2</p>	<p align="right">/ 40</p>
<p align="center">TOTAL Coef. 10</p>			<p align="right">/ 200</p>
<p><u>REMARQUES :</u></p>			

<p><i>CACHET DE L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE</i></p>	<p align="center">NOTE / 20 Points Entiers ou ½ points</p>
	<p><u>Notes attribuées dans la classe :</u> Moyenne / 20 : Note la plus basse / 20 : Note la plus haute / 20 : Ecart type :</p>

CAP "CUISINE"

- Référentiel des activités professionnelles et tableaux de croisement.....	page 60 à 65
- La formation.....	page 66 à 75
- L'évaluation.....	page 76 à 96

LE DIPLOME

**REFERENTIEL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES
ET TABLEAUX DE CROISEMENT**

DU

CAP CUISINE

DEFINITION

Le titulaire du C.A.P. CUISINE est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration : traditionnelle, commerciale et collective.

Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité, il assure la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable.

Il organise son travail et participe à l'approvisionnement et au stockage des produits.

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du C.A.P. CUISINE peut occuper un poste de commis dans le secteur :

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

Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, le titulaire du C.A.P. CUISINE pourra accéder progressivement à des postes de responsabilité.

CONDITIONS DE TRAVAIL

Le titulaire du C.A.P. CUISINE peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés. L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés, une bonne résistance physique, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

FONCTIONS

L'activité du titulaire du C.A.P. CUISINE s'exercera principalement dans la fonction production culinaire (préparations préliminaires, cuissons, appareils, préparations de base, fonds, sauces, pâtisseries) et sa distribution.

Il participera également à l'approvisionnement, au stockage, à l'organisation et à la gestion de son travail.

Les fonctions décrites sont exercées selon l'organisation des entreprises ou des établissements et au niveau de compétence de ce professionnel.

1) FONCTION : APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE

- 1-1 Prévoir la liste des produits nécessaires aux réalisations.
Réceptionner et stocker les denrées.

2) FONCTION : ORGANISATION

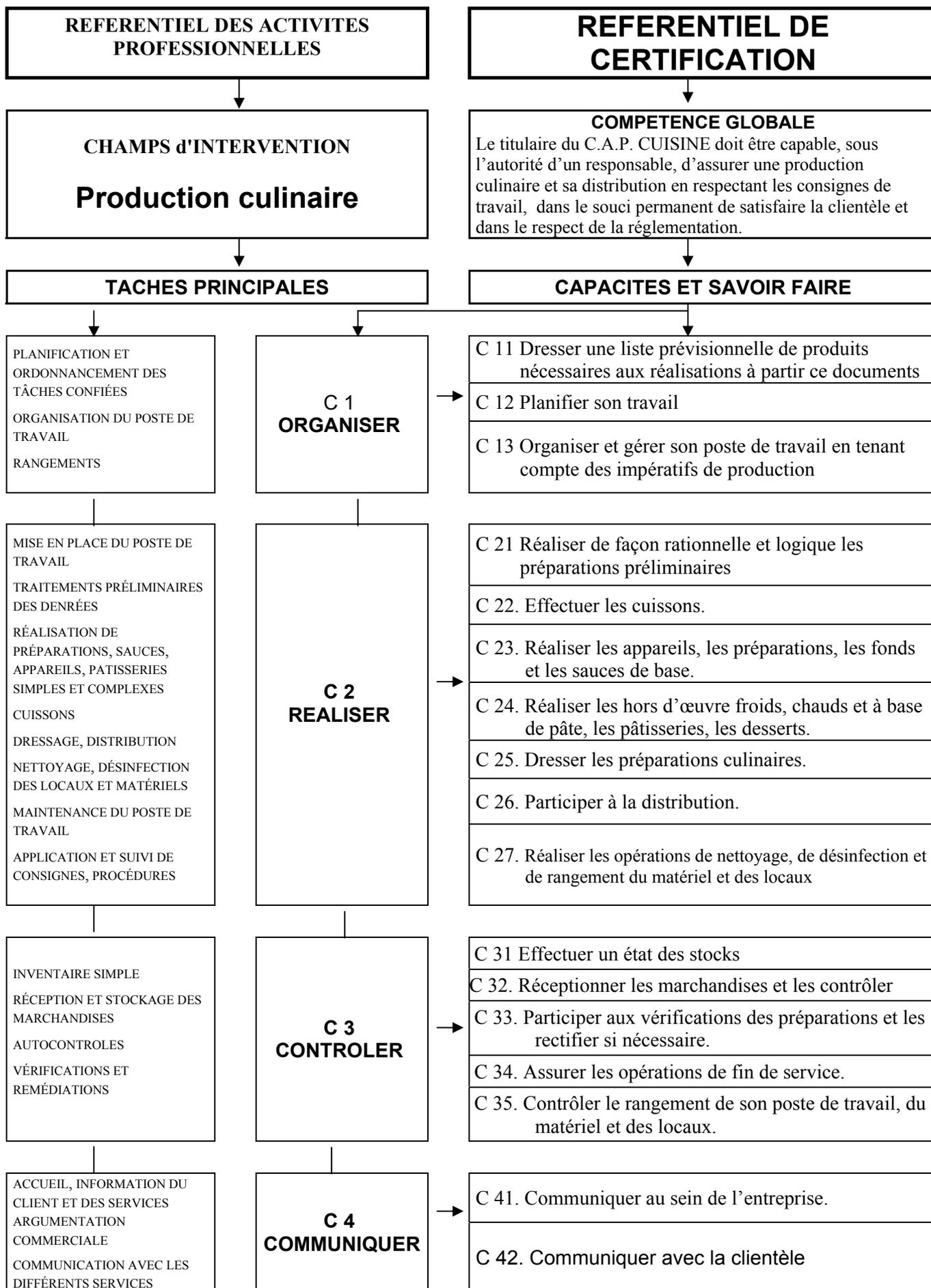
- 2-1 Organiser son travail en tenant compte des impératifs de production.

3) FONCTION : PRODUCTION CULINAIRE :

- 3-1 Réaliser les préparations préliminaires des denrées.
- 3-2 Réaliser des cuissons simples et des cuissons complexes.
- 3-3 Réaliser des appareils, des fonds et des sauces de base.
- 3-4 Réaliser des hors-d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, des pâtisseries et des desserts.

4) FONCTION : DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION

- 4-1 Dresser et mettre en valeur des préparations culinaires et participer à la distribution.



CAP CUISINE
ARTICULATION ENTRE REFERENTIEL D'ACTIVITES PROFESSIONNELLES
ET REFERENTIEL DE CERTIFICATION

FONCTIONS ET SOUS FONCTIONS	APPROVISIONNEMENT STOCKAGE								ORGANISATION					PRODUCTION CULINAIRE	DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION					
	PREVOIR LA LISTE DES PRODUITS NECESSAIRES AUX REALISATIONS. RECEPIONNER ET STOCKER LES DENREES.								ORGANISER SON TRAVAIL EN TENANT COMPTE DES IMPERATIFS DE CUISSON						DRESSER ET METTRE EN VALEUR DES PREPARATIONS CULINAIRES. PARTICIPER A LA DISTRIBUTION					
TACHES CAPACITES ET COMPETENCES	IDENTIFIER LES DOCUMENTS D'APPROVISIONNEMENT	REPLIR LES DOCUMENTS PROFESSIONNELS	COMPLER UN BON D'ECONOMAT D'APRES LES INFORMATIONS DONNEES	DRESSER UNE LISTE PREVISIONNELLE DE PRODUITS NECESSAIRES AUX REALISATIONS	IDENTIFIER LES PRODUITS ET LES CLASSER PAR FAMILLES	RECEPIONNER ET VERIFIER LES DENREES LIVREES	RANGER LES DENREES A L'ENDROIT APPROPRIE	EFFECTUER UN INVENTAIRE SIMPLE	REDIGER UN PLAN D'ORGANISATION DE SES TACHES PAR RAPPORT A SA PRODUCTION	ORDONNANCER SON TRAVAIL ET LES DIFFERENTES PHASES TECHNIQUES DANS LE TEMPS	DETERMINER LES BESOINS EN MATERIEL	ORGANISER ET GERER SON POSTE DE TRAVAIL	S'ADAPTER A UNE SITUATION NON PREVUE		PREPARER LE MATERIEL DE SERVICE ADAPTE AUX PREPARATIONS	PREVOIR LA MISE EN PLACE DE SON POSTE DE TRAVAIL POUR LE SERVICE	PREVOIR LE SERVICE AU PASSE	RESPECTER LES TEMPS D'EXECUTION ET LES TEMPS DE DRESSAGE	INTERPRETER ET VERIFIER LA CONFORMITE DES BONS DE RESTAURANT	REPONDE AUX ANNONCES, DRESSER ET ENVOYER LES PLATS EN RESPECTANT LES EXIGENCES PROFESSIONNELLES
		1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5
C1 ORGANISER																				
C 11. Dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations à partir de documents.																				
C 12. Planifier son travail.																				
C 13. Organiser et gérer son poste de travail en tenant compte des impératifs de production.																				
C2. REALISER																				
C 21. Réaliser de façon rationnelle et logique les préparations préliminaires.																				
C 22. Effectuer les cuissons.																				
C 23. Réaliser les appareils, les préparations, les fonds et les sauces de base.																				
C 24. Réaliser les hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, les pâtisseries, les desserts.																				
C 25. Dresser les préparations culinaires.																				
C 26. Participer à la distribution.																				
C 27. Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux																				
C3. CONTROLER																				
C 31. Effectuer un état des stocks.																				
C 32. Réceptionner les marchandises et les contrôler.																				
C 33. Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire.																				
C 34. Assurer les opérations de fin de service.																				
C 35. Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux.																				
C4. COMMUNIQUER																				
C 41. Communiquer au sein de l'entreprise.																				
C 42. Communiquer avec la clientèle																				

Voir page suivante

CAP CUISINE
ARTICULATION ENTRE REFERENTIEL D'ACTIVITES PROFESSIONNELLES
ET REFERENTIEL DE CERTIFICATION (suite)

FONCTIONS ET SOUS FONCTIONS	PRODUCTION CULINAIRE																						
	REALISER LES PREPARATIONS PRELIMINAIRES DES DENREES				REALISER DES CUISSONS SIMPLES ET DES CUISSONS COMPLEXES					REALISER DES APPAREILS, LES FONDS ET LES SAUCES DE BASE					REALISER DES HORS D'OEUVRE FROIDS, CHAUDS ET A BASE DE PATE								
TACHES CAPACITES ET COMPETENCES	EFFECTUER LES TRAITEMENTS PRELIMINAIRES DES DENREES EN RESPECTANT LES TECHNIQUES GESTUELLES	TAILLER, EMINCER, TRANCHER/COUPER LES DENREES EN VUE DE LEURS UTILISATIONS CULINAIRES	DESARRETER, LEVER, DECOUPER A CRU DES PRODUITS EN VUE DE LEURS UTILISATIONS CULINAIRES	REALISER LES OPERATIONS DE NETTOYAGE ET DE RANGEMENT DU POSTE, DU MATERIEL, DES LOCAUX	ASSURER LA MISE EN PLACE DE SON POSTE DE TRAVAIL (A LA GRILLADE, A LA FRITURE)	REALISER DES TECHNIQUES DE CUISSON SIMPLES ET COMPLEXES (POTAGES, CEUFES, POISSONS, VIANDES, LEGUMES)	REALISER DES PREPARATIONS FROIDES, CHAUDES, SPECIQUES (GLACER, CLARIFIER UNE MARMITE)	APPLIQUER LES CUISSONS LES PLUS APPROPRIEES AUX DENREES	VERIFIER LA CONFORMITE DES CUISSONS ET EN RECTIFIER LES ERREURS	REALISER LES OPERATIONS DE NETTOYAGE ET DE RANGEMENT DU POSTE, DU MATERIEL ET DES LOCAUX	PREPARER DES APPAREILS ET DES FARCES	CONFECTIONNER LES FONDS DE BASE	REALISER LES LIANONS	REALISER LES SAUCES DE BASE ET LEURS DERIVES	UTILISER DES PRODUITS SEMI-ELABORES	VERIFIER LA CONFORMITE DES APPAREILS, FONDS ET SAUCES ET EN RECTIFIER LES ERREURS	PREPARER DES APPAREILS SUCRES ET SALES	REALISER LES PATES DE BASES	ELABORER LES CREMES DE BASES	ELABORER DES METS DESTINES A ETRE CONSOMMES FROIDS OU CHAUDS	PRESENTER ET DECORER LES PREPARATIONS SELON LES USAGES PROFESSIONNELS	UTILISER DES PRODUITS SEMI-ELABORES	ASSURER LES OPERATIONS DE FIN DE SERVICE
	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7
C1 ORGANISER																							
C 11. Dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations à partir de documents.																							
C 12. Planifier son travail.																							
C 13. Organiser et gérer son poste de travail en tenant compte des impératifs de production.																							
C2. REALISER																							
C 21. Réaliser de façon rationnelle et logique les préparations préliminaires.																							
C 22. Effectuer les cuissons.																							
C 23. Réaliser les appareils, les préparations, les fonds et les sauces de base.																							
C 24. Réaliser les hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, les pâtisseries, les desserts.																							
C 25. Dresser les préparations culinaires.																							
C 26. Participer à la distribution.																							
C 27. Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux																							
C3. CONTROLER																							
C 31. Effectuer un état des stocks.																							
C 32. Réceptionner les marchandises et les contrôler.																							
C 33. Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire.																							
C 34. Assurer les opérations de fin de service.																							
C 35. Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux.																							
C4. COMMUNIQUER																							
C 41. Communiquer au sein de l'entreprise.																							
C 42. Communiquer avec la clientèle																							
	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7

MISE en RELATION des CAPACITES, des SAVOIR FAIRE et des SAVOIRS ASSOCIES

C 1
ORGANISER

C 11. Dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations à partir de documents				
C 12. Planifier son travail				
C 13. Organiser et gérer son poste de travail en tenant compte des impératifs de production				

C 2
REALISER

C 21. Réaliser de façon rationnelle et logique les préparations préliminaires				
C 22. Effectuer les cuissons				
C 23. Réaliser les appareils, les préparations, les fonds et les sauces de base				
C 24. Réaliser les hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, les pâtisseries, les desserts				
C 25. Dresser les préparations culinaires				
C 26. Participer à la distribution				
C 27. Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux				

C 3
CONTROLLER

C 31 Effectuer un état des stocks				
C 32. Réceptionner les marchandises et les contrôler				
C 33. Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire				
C 34. Assurer les opérations de fin de service				
C 35. Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux				

C 4
COMMUNIQUER

C 41. Communiquer au sein de l'entreprise				
C 42. Communiquer avec la clientèle				

SAVOIRS ASSOCIES →

S1	S2	S3	S4
----	----	----	----

S1 TECHNOLOGIE CULINAIRE
S2 SCIENCES APPLIQUEES
S3 COMMUNICATION
S4 CONNAISSANCE de l'ENTREPRISE et de son ENVIRONNEMENT

RELATIONS FONDAMENTALES	
RELATIONS SECONDAIRES	

LA FORMATION EN ETABLISSEMENT ET EN CENTRE DE FORMATION

- Liste des techniques évaluables pages 67 et 68
(classées par niveau de difficulté A – B – C)
- Sciences appliquées : conseils pédagogiques page 69
- Connaissance de l'entreprise
et de son environnement : conseils pédagogiques pages 70 et 71
- La formation en entreprise pages 73 à 75

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE « CUISINE »

TECHNIQUES DE PRODUCTION CULINAIRE

GROUPE A	GROUPE B	GROUPE C
PREPARATIONS PRELIMINAIRES		
Peser et mesurer	Habiller des poissons plats, des poissons ronds	Tourner, escaloper des fonds d'artichauts
Laver et éplucher les légumes	Détailler des poissons: darnes, tronçons, escalopes	Tourner des têtes de champignons
Préparer persil en branche, pluches de cerfeuil	Plaquer les poissons	Lever les filets de poissons (sole)
Concasser et hacher persil, ail	Habiller et brider des volailles pour rôtir	Habiller un carré d'agneau, veau, porc
Clouter un oignon, préparer un bouquet garni	Brider en entrée	Découper à cru des volailles (4portions)
Trier du cresson	Préparer des abatis de volaille	Découper une volaille pour griller
Brûler des demi-oignons	Détailler des lardons	Mouler des aspics, hacher de la gelée
Canneler des fruits ou des légumes	Lever les segments des agrumes	Ouvrir et nettoyer des coquilles saint jacques
Peler à vif des agrumes	Chemiser un moule	Désareter un poisson plat et rond
Historier des agrumes	Tourner différents légumes	Parer et détailler un filet et un contre filet
Emincer les légumes	Lever à la cuillère à racine	Tailler une escalope (noix de veau)
Tailler en mirepoix, brunoise, bâtonnets	Ouvrir des huîtres	Découper à cru des lapins
Tailler en julienne, en paysanne	Ouvrir et ébarber des moules	Découper une volaille en crapaudine
Utiliser une mandoline et ou un robot	Décortiquer des crevettes	Désosser une selle d'agneau
Ciseler oignons, échalotes, laitue	Ficeler de la viande	Préparer des abats de boucherie (selon réglementation)
Escaloper des champignons	Détailler de la viande en morceaux	
Monder des tomates, concasser	Hacher de la viande au couteau, au hachoir	
Préparer de la mie de pain, de la chapelure	Peler et/ou monder un poivron	
Paner à l'anglaise	Façonner à la cuillère des quenelles, des sorbets	
Tailler des croûtons, des canapés	Désosser une épaule d'agneau	
Râper et tamiser du gruyère	Préparer un gigot	
Clarifier des œufs	Préparer une jambonnette de volaille	
Plier, découper, graisser du papier sulfurisé		
Passer au chinois, passer à l'étamine		
Refroidir réglementairement une préparation		
Gratter et laver des moules		

GROUPE A	GROUPE B	GROUPE C
CUISSONS		
Cuire dans un liquide	Cuire des légumes secs	Griller des poissons plats et ronds
Cuire des œufs à la coque, mollets, durs	Cuire des pâtes et du riz à grand mouillement	Griller des darnes et des tronçons
Cuire des légumes à l'anglaise	Cuire du riz à court mouillement	Griller des viandes rouges
Cuire des pommes de terre en robe des champs	Cuire des champignons à blanc	Poêler des viandes et des volailles
Cuire des pommes de terre à l'Anglaise	Glacer des légumes à blanc et à brun	Sauter des œufs
Blanchir des légumes	Cuire des légumes à la vapeur	Cuire des omelettes plates et roulées
Blanchir des couennes, de la poitrine de porc	Etuver des légumes, tomates concassées	Sauter avec déglçage (tournedos, noisettes)
Pocher des poissons dans un court bouillon simple	Griller des viandes blanches	Sauter avec déglçage (volailles)
Pocher des poissons dans un court bouillon au lait	Griller des charcuteries	Frïre des œufs, du persil
Pocher des viandes et des volailles départ à froid	Rôtir des viandes rouges, blanches et volailles	Frïre des aliments panés, enrobés de pâte
Pocher des viandes et des volailles départ à chaud	Sauter des poissons meunière	Cuire en ragoût à blanc, à brun
Mettre en place le poste de travail à la grillade	Sauter des poissons et des viandes panés	Braiser des légumes
Mettre en place le poste de travail à la friture	Sauter des pommes de terre, des champignons	Braiser à court mouillement des poissons
Pocher des œufs	Sauter des croûtons	Glacer à la salamandre
Pocher des poissons au bleu	Frïre des pommes de terre	Clarifier une marmite et une gelée
Pocher des poissons dans un court bouillon, nage	Frïre des aliments farinés	Braiser à brun des viandes
	Cuire de la semoule au lait	Griller des abats (selon réglementation)
	Cuire des légumes dans un blanc	Braiser à blanc des abats
	Cuire à la grecque	
	Pocher de la pâte à choux	
	Cuire à la vapeur des poissons, des viandes	
	Rissoler des pommes de terre	
	Cuire des œufs brouillés	
	Griller des volailles	
	Pocher des quenelles	
	Griller des légumes	

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE « CUISINE »

TECHNIQUES DE PRODUCTION CULINAIRE

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 marinades cuites	Réaliser des glaces de poisson, de veau, de volaille	Réaliser des farces (terrines)
Réaliser des beurres composés cuits	Réaliser un fumet de poisson au vin rouge	Réaliser la sauce américaine
Réaliser les dérivés de la sauce tomate		Lier à base de sang, de corail
Réaliser les dérivés de la sauce béchamel		Réaliser des dérivés de sauces brunes
		Réaliser des farces mousseline
		Réaliser une sauce au vin rouge

PÂTISSERIE

Beurrer des moules cirer des plaques	Monter des blancs en neige	Faire et utiliser un décor avec un cornet
Préparer et peser des sirops	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, débiter, cuire	Cuire du caramel
Cuire au bain-marie des crèmes, des puddings	Réaliser la pâte à choux, coucher, cuire, garnir	Réaliser une crème au beurre
Réaliser la crème anglaise, pâtissière	Réaliser la pâte à génoise, cuire	Cuire du sucre (avec thermomètre)
Réaliser la pâte à crêpes et sauter	Utiliser un nappage	Réaliser une pâte levée, façonner, cuire
Réaliser la pâte à frire, enrober, frire, glacer	Réaliser de la crème fouettée, crème chantilly	Réaliser une pâte poussée, cuire
Réaliser des sauces aux fruits	Cuire à blanc des fonds de tartes	Réaliser des meringues
Réaliser une sauce chocolat	Réaliser glace aux œufs, crème glacée, sorbets	Chemiser un cercle à entremet
Utiliser des produits semi-élaborés	Réaliser des bavarois, aux œufs, aux fruits	Réaliser des crèmes dérivées de la pâtissière
Pocher des fruits	Réaliser de la pâte à nouilles	Réaliser des petits fours secs
	Réaliser de la crème d'amande	Réaliser un appareil à soufflé
		Monter un entremet en cercle
		Réaliser une crème ganache

Sciences appliquées

L'enseignement doit être confié à un professeur de Biotechnologie. Il est assuré pour moitié de l'horaire en classe entière et l'autre moitié en groupe.

a) Objectifs des sciences appliquées :

Cet enseignement doit permettre au futur professionnel d'organiser les connaissances élémentaires en matière

- de nutrition – alimentation
- d'hygiène
- d'équipement

Ces connaissances portent donc, en CAP, sur

- L'appropriation d'un vocabulaire de base scientifique et technique, simple mais rigoureux
- La reconnaissance des principes qui régissent :
 - Les transformations culinaires des aliments
 - Une alimentation équilibrée
 - La sécurité sanitaire des productions culinaires
 - La sécurité des biens et des personnes

b) Organisation et articulation

Il est souhaité d'associer autant que possible les savoirs de sciences appliquées aux savoirs technologiques et aux pratiques professionnelles qui s'y rattachent. Une articulation entre Sciences appliquées et technologie culinaire est proposée ci-dessous

Articulation entre sciences appliquées et technologie culinaire

Sciences appliquées	Technologie culinaire
2.1.1 Nature et propriétés des constituants	1.5 Préparations de base
2.1.2 Modifications physico-chimiques	1.3 Produits
	1.9 Cuissons
	1.6 Préparations culinaires
2.2 Qualité nutritionnelle	1.3 Produits
2.5.3 Déclaration obligatoire	1.8 Préparations culinaires élaborées à l'avance
2.6.1 Hygiène du personnel	1.13.2 La tenue et le comportement professionnel
2.6.2 Hygiène des locaux et du matériel	1.11.2 Entretien des locaux
2.6.3 Réception et stockage des denrées	1.14 Les procédés de conservation
2.6.4 Maîtrise du froid	1.12 Le matériel
2.7 Production de chaleur	1.9 Cuissons
2.8 Sécurité des locaux	1.13.3 La sécurité

Certaines séances peuvent se dérouler dans l'atelier d'OPC. L'étude des produits s'appuie sur les produits utilisés dans l'établissement de formation ou lors des PFE.

Les connaissances relatives à la maîtrise des risques doivent être pratiques

Exemples de situations d'apprentissage :

- Mise en œuvre de contrôles micro biologiques des surfaces permettant de mesurer l'efficacité d'une désinfection ;
- Vérification de l'efficacité d'un lavage des mains
- Relevé de températures

Les connaissances relatives à l'hygiène et à la sécurité doivent permettre de comprendre et de participer aux protocoles établis en milieu professionnel dans l'esprit des normes d'hygiène en vigueur (recommandations du guide des bonnes pratiques d'hygiène, méthode HACCP)

La partie « alimentation rationnelle » doit s'appuyer sur les nouvelles recommandations relatives à la nutrition.

La vérification de la fréquence de présentation des aliments doit être conduite à partir d'une structure de repas donnée ou d'un plan alimentaire donné.

L'organisation chronologique du programme n'est pas une progression pédagogique. Celle-ci doit s'adapter aux besoins de la formation et tenir compte de la progression des apprentissages professionnels, des PFE...

Elle doit aussi autoriser, en tant que de besoin de traiter certains sujets d'actualité en relation avec le programme et avec le milieu professionnel.

SAVOIR N°4 CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE DE RESTAURATION
Connaissance de l'environnement économique, juridique, commercial et social de l'entreprise

Connaissance	Limites de connaissance	CONSEILS PEDAGOGIQUES
S41 : Environnement économique		
L'entreprise	Son rôle	L'entreprise produit des biens et des services
L'entreprise et ses partenaires	L'identification des partenaires et le rôle de chacun à partir d'un schéma simplifié.	
Les ménages	Le rôle des ménages. Les besoins de consommation d'une famille de quatre personnes à partir d'un cas concret.	
Le budget des ménages	Les composantes du budget : recettes et dépenses. La notion d'épargne.	Préparation du budget de la famille. Les salaires et allocations sont données, les élèves recherchent les différentes dépenses possibles pour cette famille et ses possibilités d'épargne.
La protection des consommateurs. Les associations.	Le rôle et l'utilité des associations de défense des consommateurs.	
S42 : Environnement juridique		
Le statut juridique de l'entreprise.	La différenciation entre l'entreprise individuelle et sociétaire (S.A.R.L., E.U.R.L., S.A.).	On se limitera à une reconnaissance de la raison sociale, du siège social, du capital et du statut juridique.
Le commerçant.	La définition simple du statut de commerçant.	A partir d'exemples reconnaître les caractéristiques de commerçant.
S43 : ENVIRONNEMENT COMMERCIAL		
431 Approvisionnement et stockage		
Les documents commerciaux : ❖ Le bon de commande. ❖ Le bon de livraison. ❖ La facture fournisseur.	Le rôle du bon de commande. La rédaction du bon de commande. Le rôle du bon de livraison. Le contrôle à partir du bon de commande. L'analyse d'une facture courante.	A partir de la demande d'achat, on rédigera le bon de commande Repérage des erreurs de livraison et inscription sur le bon de livraison. A partir du Bon de commande, on contrôlera la livraison. Analyse des erreurs de livraison : marchandises manquantes, erreur de produits ou produits abîmés. Vérification des conditions d'achats et des calculs

Connaissance de l'environnement économique, juridique, commercial et social de l'entreprise
(suite)

Connaissance	Limites de connaissance	CONSEILS PEDAGOGIQUES
La fiche technique.	La valorisation de la fiche technique. Le calcul du coût matière.	Calcul du coût de revient total et unitaire d'un plat. Possibilité d'utiliser l'outil informatique.
La gestion des stocks. La fiche de stocks.	La fiche de stocks en quantité. La valorisation de la fiche de stocks selon la méthode : - Premier Entré Premier Sorti, - -Coût Moyen Unitaire Pondéré après chaque entrée	Etablir et effectuer les calculs des fiches de stock selon les deux méthodes. Possibilité d'utiliser l'outil informatique.
432 Facturation et encaissement		
Les documents commerciaux : ❖ La facture client. ❖ La note.	La rédaction de la facture client. La rédaction de la note. La différenciation entre la facture et la note. Le contrôle entre la commande du client et la facture où la note est effectuée.	Calculer la facture du client Calculer la note du client La note est TTC, la facture mentionne le HT et la TVA Possibilité d'utiliser l'outil informatique.
Les règlements : ❖ Cartes bancaires. ❖ Chèques bancaires et postal. ❖ Titres de restaurant. ❖ Espèces	Les différents modes et leur utilisation. La rédaction du chèque bancaire et du chèque postal.	Utilisation des différents moyens de paiements.
L'analyse des ventes.	Lire, compléter et interpréter une main courante de restaurant. Etablir la concordance entre le relevé des ventes et le relevé des recettes.	Une main courante est donnée, faire le relevé des ventes et des encaissements selon les différents modes Possibilité d'utiliser l'outil informatique.
S44 : ENVIRONNEMENT SOCIAL		
La convention collective.	Le rôle de la convention à partir de l'étude d'extraits.	Etude d'un extrait et des grands titres
Le contrat de travail : ❖ C.D.D., ❖ C.D.I., ❖ Saisonnier, ❖ Les extras.	Le rôle du contrat de travail. Les principaux éléments du contrat.	Exposer les différences entre CDD et CDI Exposer les mention obligatoires du contrat de travail.
Les documents de fin de contrat.	L'analyse des documents de fin de contrat	Le certificat de travail et le solde de tout compte
La durée du travail. - Le repos hebdomadaire, - Le repos compensateur. Les congés payés.	Le calcul des heures normales et supplémentaires. Le calcul des heures de repos. Le calcul du nombre de jours de congés payés.	
La rémunération du travail.	L'identification des éléments d'un bulletin de paie.	Analyse des différentes parties du bulletin de paie.

LA FORMATION EN ENTREPRISE

- **Périodes de formation en entreprise**..... page 73
(Extrait du référentiel)
- **Organisation de la formation en entreprise** page 75

PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE

A) OBJECTIFS.

La formation en entreprise doit permettre au candidat de :

- ❑ Découvrir l'entreprise, les réalités professionnelles du secteur de la restauration.
- ❑ Acquérir des compétences professionnelles (savoir-faire et savoir être), faisant l'objet de l'annexe pédagogique de la convention.
- ❑ Faciliter et développer des qualités professionnelles :
 - la présentation, conforme à l'image et à la culture d'entreprise,
 - le sens de la relation, la disponibilité, l'honnêteté, la discrétion,
 - le sens de l'observation, l'esprit d'équipe...
- ❑ Assurer une complémentarité et une continuité pédagogique entre l'établissement de formation et l'entreprise.

Les activités confiées aux stagiaires doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles.

B) FORME - DUREE – MODALITES.

CANDIDATS RELEVANT DE LA VOIE SCOLAIRE

Durée

La durée totale obligatoire au sein d'une structure de restauration est de 14 à 16 semaines, réparties sur les deux années de formation :

- 4 à 6 semaines en première année de formation, dont 4 semaines sont évaluées.
- 10 semaines en dernière année de formation, fractionnées en deux périodes, dont au minimum 4 semaines en fin de formation. Ces 4 semaines donnent lieu à évaluation.

Le choix des dates des périodes de formation en entreprise 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.

Si la période de formation en entreprise se situe après la fin de l'année scolaire, l'élève doit obligatoirement bénéficier 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.

Conformément à la circulaire n°2000-095 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 de formation en entreprise, en fonction des objectifs de formation.

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.

Modalités

La formation en entreprise doit faire l'objet d'une convention entre l'établissement fréquenté par l'élève et l'entreprise 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).

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

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

CANDIDATS RELEVANT DE LA VOIE DE L'APPRENTISSAGE

Durée

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

Modalités

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

CANDIDATS RELEVANT DE LA VOIE DE LA FORMATION CONTINUE

La durée de la formation en entreprise est de 14 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 le secteur d'activités concerné.

ORGANISATION DE LA FORMATION EN ENTREPRISE

Les élèves de CAP sont en formation en entreprise pendant 14 à 16 semaines réparties sur 2 ans.

Les lieux de formation se situent dans **tous les secteurs** de la restauration.

Dans un souci de dispenser une formation ouverte et évolutive, il est souhaitable que les périodes de formation en entreprise intègrent une dimension européenne.

Le repérage et la sélection de lieux d'accueil nécessitent l'implication de l'ensemble de l'équipe pédagogique.

Le but est de choisir l'entreprise en rapport avec les objectifs et le niveau de formation. La constitution d'une banque de données informatiques régulièrement mise à jour permet un tri critérié pour le placement des jeunes.

Le souci de qualité doit prévaloir. Pour cela, il convient de mettre en œuvre une organisation structurée et une préparation des visites lors de chaque PFE, une politique de communication personnalisée.

Le premier contact avec l'entreprise est primordial, un soin particulier doit y être apporté.

Après la prise de rendez-vous avec le représentant de l'entreprise, la première visite comporte les étapes suivantes (prévoir documents à remettre à l'entreprise) :

- présentation de l'établissement de formation, de la formation, de la convention, de l'évaluation,
- repérage des particularités, des règles de vie de l'entreprise,
- recherche de l'adéquation entre les objectifs de formation et les possibilités offertes par l'entreprise,
- recensement des activités qui seront à réaliser par le jeune,
- identification du tuteur et sensibilisation à son rôle.

Le formateur doit tenir compte du profil du jeune pour sélectionner l'entreprise d'accueil afin que les conditions de travail lui permettent de s'épanouir et de réussir.

La convention est adressée à l'entreprise.

Le jeune est préparé pour le premier contact avec l'entreprise et pour la période de formation.

Les documents d'information et d'évaluation sont remis à l'entreprise ainsi qu'au stagiaire.

Les membres de l'équipe pédagogique sont tous concernés par les visites en entreprise.

Le planigramme est établi afin que l'élève puisse recevoir au moins une visite par PFE; la dernière visite (proche de la fin de la PFE) comporte l'entretien d'évaluation avec le tuteur

La présence d'un formateur en "Techniques professionnelles" est indispensable lorsqu'il y a évaluation certificative.

L'EVALUATION

1 - L'évaluation en centre de formation

A – Consignes pour l'organisation des épreuves EP1 et EP2 page 77

B – Epreuve EP1

- exemple : de fiche technique à compléterpage 78
- de fiche technique complétée.....page 79
- exemple : de fiche d'organisation à compléterpage 80
- de fiche d'organisation complétéepage 81
- grille d'évaluation EP1.....page 82

C – Epreuve EP2

- exemple de contrôle de l'équilibre des exigences (S1)page 83
- grille d'évaluation S 1page 84
- exemple de contrôle de l'équilibre des exigences (S2)page 85
- grilles d'évaluation S 2page 86
- fiche récapitulative S1 et S2.....page 87
- grille d'appréciation des préparations avec récapitulation S1 S2page 88

2 - L'évaluation en entreprise

- consignes pour l'évaluation des activités en entreprisepage 89
- grille d'évaluation P.F.E. 1 (*savoir être*)page 90
- grille d'évaluation P.F.E. 1 (*savoir faire*).....page 91
- grille d'évaluation P.F.E. 2 (*savoir être*) formative et certificativepage 92
- grilles d'évaluation P.F.E. 2 (*savoir faire*) formativepage 93
- grilles d'évaluation P.F.E. 2 (*savoir faire*) certificativepage 94
- grille d'évaluation récapitulative des P.F.E.....page 95

3 - Fiche récapitulative de proposition

de note pour l'épreuve EP2page 96

Les grilles d'évaluation présentées sont fortement préconisées

CAP CUISINE

CONSIGNES POUR L'ORGANISATION DE LA SITUATION D'EVALUATION N° 1

EPREUVE EP1 APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION

- Cette évaluation est dissociée dans le temps et différente de l'évaluation de la production culinaire N° 2.
- Le candidat est informé du moment prévu pour le déroulement de la situation d'évaluation.

EPREUVE EP2 PRODUCTION CULINAIRE

L'évaluation se déroule dans le cadre d'une séance de travaux pratiques en présence d'un professeur de la classe et d'un cuisinier représentant la profession.

La conception de la production culinaire doit prendre en compte un assemblage des techniques A et B du référentiel et l'équilibre des exigences à établir à partir du tableau de contrôle proposé à cet effet.

Cette situation d'évaluation ne doit pas prendre en considération la phase de distribution culinaire (présentation et dégustation.).

L'appréciation de la production culinaire reposera sur des critères de finition, de cuisson et d'assaisonnement.

CONSIGNES POUR L'ORGANISATION DE LA SITUATION D'EVALUATION N°2

EPREUVE EP2 PRODUCTION CULINAIRE ET APPRECIATION DES PREPARATIONS

La situation d'évaluation N°2 doit se dérouler comme l'évaluation N°1 dans le cadre d'une séance de travaux pratiques.

La conception de la production culinaire doit prendre en compte un assemblage des techniques A - B et C du référentiel et l'équilibre des exigences à établir à partir du tableau de contrôle proposé à cet effet.

Cette situation d'évaluation doit prendre en considération la distribution culinaire et l'appréciation des préparations culinaires (présentation et dégustation).

Pour les situations d'évaluation N°1 et N°2 il est souhaitable de :

- Remettre le thème à l'élève sous forme écrite,
- Préparer la séance de TP en fonction des exigences du référentiel.

Il appartient au professeur et au cuisinier représentant la profession de déterminer les critères précis de leurs évaluations. Ils auront pour souci de rester dans le cadre d'une séance de TP et d'assurer uniformément le contrôle de tous les élèves du groupe.

Le proposition de note faite au jury ne pourra être communiquée à l'élève, mais une évaluation formative sous forme de conseils avec phase de remédiation ou d'approfondissement des apprentissages doit être réalisée auprès des élèves soit par un professeur de la spécialité de la classe soit par l'équipe pédagogique.

ACADEMIE DE : ETABLISSEMENT :
--

NOM et PRENOM du CANDIDAT :

C.A.P. CUISINE (Exemple de fiche technique à compléter)

Complétez ci-dessous la fiche technique de fabrication pour 8 couverts :

Denrées * Unités * Quantités * Techniques de réalisation

FICHE TECHNIQUE

INTITULE
Contre filet grillé Sauce béarnaise Pommes allumettes

PHOTO ou CROQUIS DE DRESSAGE
Empty space for photo or drawing

Code fiche
Empty space for code

Nombre de couverts
8

RESPONSABLE
Grillardin friturier

DENREES
Eléments de base
Contre filet paré
Huile
Finition
Beurre
Cresson
Sauce béarnaise
*
*
*
*
*
*
*
*
*
Garniture
P. de terre Bintje
Friture
Assaisonnement
Sel fin
Poivre du moulin

UNITES
Kg
L
Kg
Btte
*
*
*
*
*
*
*
*
*
*
Kg
L
Kg
Kg

QUANTITE
1,200
0,01
0,020
0,50
*
*
*
*
*
*
*
*
*
*
2,000
P.M.
P.M.
P.M.

TECHNIQUES DE REALISATION
1 - Mettre en place le poste de travail.
2 - Vérifier, parer et détailler les contre-filets : * réserver en enceinte réfrigérée.
3 - Eplucher, laver et tailler les pommes Pont Neuf.
4 - Pocher les pommes Pont Neuf.
5 - Réaliser la sauce béarnaise :
*
*
*
*
*
*
*
*
*
*
*
6 - Marquer les contre-filets en cuisson : * griller au point de cuisson demandé.
7 - Terminer la cuisson des pommes Pont Neuf.
8 - Dresser les contre-filets grillés, les pommes Pont neuf et la sauce béarnaise.

MATERIEL DE PREPARATION
Empty space for equipment

MATERIEL DE DRESSAGE
Empty space for equipment

ACADEMIE DE :
ETABLISSEMENT :

NOM et PRENOM du CANDIDAT :

C.A.P. CUISINE (Exemple de fiche technique à compléter)

Complétez ci-dessous la fiche technique de fabrication pour 8 couverts :
Denrées * Unités * Quantités * Techniques de réalisation

FICHE TECHNIQUE

INTITULE

**Contre filet grillé Sauce béarnaise
Pommes allumettes**

PHOTO ou CROQUIS DE DRESSAGE

Code fiche

Nombre de couverts

8

RESPONSABLE

Grillardin friturier

DENREES

Eléments de base

Contre filet paré

Huile

Finition

Beurre

Cresson

Sauce béarnaise

*Vin blanc

*Vinaigre d'alcool

*Echalotes

*Poivre mignonnette

*Estragon

*Œufs Jaunes

*Beurre

*Cerfeuil

Garniture

P. de terre Bintje

Friture

Assaisonnement

Sel fin

Poivre du moulin

UNITES

Kg

L

Kg

Btte

*L

*L

*Kg

*Kg

*Btte

*Pce

*Kg

*Btte

Kg

L

Kg

Kg

QUANTITE

1,200

0,01

0,020

0,50

*0.02

*0.02

*0.040

*PM

*0.25

*4

*0.250

*0.25

2,000

P.M.

P.M.

P.M.

TECHNIQUES DE REALISATION

1 - Mettre en place le poste de travail.

2 - Vérifier, parer et détailler les contre-filets :

* réserver en enceinte réfrigérée.

3 - Eplucher, laver et tailler les pommes Pont Neuf.

4 - Pocher les pommes Pont Neuf.

5 - Réaliser la sauce béarnaise :

*clarifier le beurre

*réaliser la réduction

vin, vinaigre, échalotes ciselées, estragon haché

* clarifier les œufs

* monter la sauce

ajouter les jaunes à la réduction avec un peu d'eau

Monter le sabayon à 40/45°

*saler

*incorporer le beurre clarifié tiède

*passer la sauce au chinois étamine

*ajouter les herbes finement ciselées

*vérifier l'assaisonnement, réserver à couvert au tiède.

6 - Marquer les contre-filets en cuisson :

* griller au point de cuisson demandé.

7 - Terminer la cuisson des pommes Pont Neuf.

8 - Dresser les contre-filets grillés, les pommes
Pont neuf et la sauce béarnaise.

MATERIEL DE PREPARATION

MATERIEL DE DRESSAGE

ACADEMIE DE :
ETABLISSEMENT :

NOM et PRENOM du CANDIDAT :

C.A.P. CUISINE (Exemple de fiche d'organisation à compléter)

Indiquez de façon chronologique et cohérente les différentes phases des préparations à réaliser.

INTITULE DES PREPARATIONS
1 -
2 -

PROGRESSION

8h ou 14h	
15	
30	
45	
9h ou 15h	
15	
30	
45	
10h ou 16h	
15	
30	
45	
11h ou 17h	
15	
30	
45	
12h ou 18h	
15	
30	

Service :

Observations :

ACADEMIE DE :
ETABLISSEMENT :

NOM et PRENOM du CANDIDAT :

C.A.P. CUISINE (Exemple de fiche d'organisation à compléter)

Indiquez de façon chronologique et cohérente les différentes phases des préparations à réaliser.

INTITULE DES PREPARATIONS	
1 - Quiche Lorraine 2 - Côtes de porc sautées charcutière Pommes purée	
PROGRESSION	

8h ou 14h	Mettre en place le poste de travail. Contrôler, peser et mesurer les denrées.
	15 Réaliser la pâte brisée et la réserver en enceinte réfrigérée.
	30 Eplucher et laver tous les légumes.
	45 Tailler les pommes de terre en quartiers, ciseler les oignons.
9h ou 15h	Tailler les cornichons en julienne, trier le persil.
	15 Tailler les lardons, les blanchir et les sauter.
	30 Tailler le gruyère en fines lamelles.
	45 Réaliser l'appareil à crème prise salé.
10h ou 16h	Marquer la pomme purée en cuisson.
	15 Foncer les quiches.
	30 Garnir les quiches.
	45 Marquer les quiches en cuisson.
11h ou 17h	Terminer la pomme purée, réserver au chaud.
	15 Sauter les côtes de porc.
	30 Dresser et envoyer les quiches.
	45 Réaliser la sauce charcutière.
12h ou 18h	Dresser les côtes de porc charcutière et la pomme purée
	15 Envoyer les côtes de porc et la pomme purée.
	30 Remettre en état le poste de cuisson.

Service :
Dresser les quiches sur papier gaufré.

Observations :
*Les côtes de porc sont marquées en cuisson à la commande.
Les maintenir au chaud durant la réalisation de la sauce.
Lustrer les quiches au dressage.*

ACADEMIE :
ETABLISSEMENT :

C.A.P. CUISINE

NOM et PRENOM du CANDIDAT :

Date :

EPREUVE EP1

APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION

CRITERES	OBSERVATIONS	EVALUATION			
----------	--------------	------------	--	--	--

		TB	B	I	TI
Qualité des documents (écriture, présentation...)					
Respect du vocabulaire culinaire et des informations					
Prévision des besoins en matières premières (grammages, proportions)					
Rédaction des techniques de base relatives à une fiche technique					
Rédaction de la fiche d'organisation du travail (cohérence et enchaînement des tâches dans le temps)					

--	--	--	--

X

3	2	1	0
----------	----------	----------	----------

/ 15	TOTAL				
-------------	--------------	--	--	--	--

TOTAL / $\frac{15 \times 4}{3}$	NOTE / 20 en points entiers ou en demi-points
---	--

ECHELLE D'EVALUATION
TB Supérieur aux exigences
B Conforme aux exigences
I Maîtrise insuffisante
TI Aucune maîtrise

NOMS – PRENOMS - EMARGEMENT DES EVALUATEURS

CONTRÔLE DE L'EQUILIBRE DES EXIGENCES

Plats à réaliser :

EXEMPLE

**Quiche au thon
Escalopes de dinde panées
Jardinière de légumes**

EQUILIBRE DES EXIGENCES (Minimum)	A	B
PREPARATION PRELIMINAIRES	1 et 1	
	ou 2 A	ou 2 B
CUISSONS	1 et 1	
APPAREILS-FONDS-SAUCES	1 et 1	
PATISSERIE	1 et 1	
	ou 2 A	ou 2 B

CONTRÔLE DES EXIGENCES	A	B
PREPARATION PRELIMINAIRES	4	
CUISSONS	1	2
APPAREILS-FONDS-SAUCES	1	1
PATISSERIE	3	1

TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE	A	B
<u>PREPARATIONS PRELIMINAIRES :</u>		
• Réaliser une tomate concassée	X	
• Ciseler des fines herbes	X	
• Monder des tomates	X	
• Paner à l'anglaise	X	
•		
<u>CUISSONS :</u>		
• Étuver de la tomate concassée		X
• Sauter des aliments panés		X
• Cuire des légumes à l'anglaise	X	
•		
<u>APPAREILS – FONDS – SAUCES :</u>		
• Réaliser un appareil à flan salé	X	
• Utiliser un fond de veau lié		X
•		
<u>PATISSERIE :</u>		
• Réaliser une pâte brisée		X
• Foncer un cercle à tarte	X	
• Pincer les bords de tarte	X	
• Beurrer des cercles	X	
•		

ACADEMIE :
ETABLISSEMENT :

C.A.P. CUISINE

NOM et PRENOM du CANDIDAT :

Date :

**SITUATION D'EVALUATION
S1**

PRODUCTION CULINAIRE

CRITERES	* TECHNIQUES A et B	EVALUATION			
----------	---------------------	------------	--	--	--

Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Aucune maîtrise
---------------------	------------------------	-----------------------	-----------------

C2 - ORGANISER

Organiser et gérer son poste de travail					
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité					

C3 – REALISER

Maîtriser les techniques A et B	Gestuelles					
	Préparations préliminaires					
	Appareils, fonds, sauces					
	Cuissons					
	Pâtisserie – Appareils					
Utiliser rationnellement les moyens (denrées – énergie)						
Prévoir le matériel nécessaire en fonction des techniques						

C1 – APPRECIER

Dresser les préparations (finition, cuisson, assaisonnement)					
---	--	--	--	--	--

TOTAL				
--------------	--	--	--	--

**NOM – FONCTION - EMARGEMENT
DES EVALUATEURS**

CONSEILS DE L'EVALUATEUR A L'ELEVE

- A compléter obligatoirement par le formateur à partir du tableau des techniques A et B du référentiel.

EVALUATION S2

CONTRÔLE DE L'ÉQUILIBRE DES EXIGENCES

Plats à réaliser :

**Carré de porc poêlé
Pommes château – Laitues braisées
Eclairs au café**

EQUILIBRE DES EXIGENCES (Minimum)	A	B	C
PREPARATION PRELIMINAIRES	1 et	2 B ou	2 C
CUISSONS	1 et	1 et	1
APPAREILS-FONDS-SAUCES	1 et	1 et	1
PÂTISSERIE	1 et / ou	1B et 1C 2 B ou 2 C	

CONTRÔLE DES EXIGENCES	A	B	C
PREPARATION PRELIMINAIRES	1	2	1
CUISSONS	1	1	2
APPAREILS-FONDS-SAUCES	1	1	1
PÂTISSERIE	2	1	1

TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE	A	B	C
<u>PREPARATIONS PRELIMINAIRES :</u>			
• Peser et mesurer	X		X
• Habiller un carré		X	
• Tourner des légumes (pommes de terre)		X	
• Ficeler de la viande			
•			
<u>CUISSONS :</u>			
• Réaliser le mode de cuisson POELER			X
• Rissoler des pommes de terre		X	
• Blanchir (laitues, couennes)	X		X
• Braiser des légumes			X
<u>APPAREILS – FONDS – SAUCES :</u>			
• Réaliser une sauce brune			X
• Utiliser un produit semi-élaboré	X		
• Liaison à base de féculents		X	
<u>PÂTISSERIE :</u>			
• Réaliser de la pâte à choux		X	
• Utiliser la poche à douille	X		
• Confectionner la crème pâtissière	X		
• Glacer au fondant			X
•			

ACADEMIE :
ETABLISSEMENT :

C.A.P. CUISINE

NOM et PRENOM du CANDIDAT :

Date :

**SITUATION D'EVALUATION
S2**

PRODUCTION CULINAIRE

CRITERES	* TECHNIQUES A , B , C	EVALUATION			
----------	------------------------	------------	--	--	--

Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Non conforme
------------------------	------------------------------	--------------------------	-----------------

C2 - ORGANISER

Organiser son travail en respectant les consignes dans l'exécution des préparations					
Planifier son travail (enchaînement, respect des durées d'exécution et de cuisson)					
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité					

C3 - REALISER

Maîtriser les techniques A , B , C	Gestuelles					
	Préparations préliminaires					
	Appareils, fonds, sauces					
	Cuissons					
	Pâtisserie					
Utiliser rationnellement les moyens (denrées – énergie – matériels)						

C1 - APPRECIER

Dresser, présenter et envoyer les plats en respectant les exigences professionnelles (ponctualité)					
--	--	--	--	--	--

TOTAL				
--------------	--	--	--	--

**NOM – FONCTION - EMARGEMENT
DES EVALUATEURS**

CONSEILS DE L'EVALUATEUR A L'ELEVE

*A compléter obligatoirement par le formateur à partir du tableau des techniques A , B , C du référentiel.

ACADEMIE :
ETABLISSEMENT :

C.A.P. CUISINE

NOM et PRENOM du CANDIDAT :

Date :

**SITUATION D'EVALUATION
S1**

Maitrise supérieure	Conforme aux exigences	Maitrise insuffisante	Non conforme
------------------------	---------------------------	--------------------------	-----------------

Report des notes de la feuille S1

--	--	--	--

X

3	2	1	0
---	---	---	---

--	--	--	--

TOTAL / 30

--

$\frac{X}{3}$

NOTE / 20

--

**SITUATION D'EVALUATION
S2**

Maitrise supérieure	Conforme aux exigences	Maitrise insuffisante	Non conforme
------------------------	---------------------------	--------------------------	-----------------

Report des notes de la feuille S2

--	--	--	--

X

3	2	1	0
---	---	---	---

--	--	--	--

TOTAL / 30

--

/ 2

NOTE / 15

--

ACADEMIE :
ETABLISSEMENT :

C.A.P. CUISINE

NOM et PRENOM du CANDIDAT :

Date :

**SITUATION D'EVALUATION
S2**

**DISTRIBUTION CULINAIRE
APPRECIER LES PREPARATIONS**

CRITERES	EVALUATION
----------	------------

	PLAT 1				PLAT 2				PLAT 3			
	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI
Présentation (netteté, disposition, volume)												
Température (selon recette : chaud, froid)												
Cuisson (conforme, tendre, moelleux, croustillant)												
Goût (conforme, agréable)												
Assaisonnement (équilibre)												

TOTAL

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

X

3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0
----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

TOTAL / 45
(pour 3 plats)

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

TOTAL / 30
(pour 2 plats)

--	--	--	--	--	--	--	--	--

TOTAL : 45 /9 (pour 3 plats)	NOTE / 5
-------------------------------------	-----------------

TOTAL : 30 /6 (pour 2 plats)	NOTE / 5
-------------------------------------	-----------------

ECHELLE D'EVALUATION	NOM – FONCTION - EMARGEMENT DES EVALUATEURS
TB Supérieur aux exigences B Conforme aux exigences I Maîtrise insuffisante TI Aucune maîtrise	

EVALUATION DES ACTIVITES EN ENTREPRISES

(candidats des établissements publics, privés sous contrat et CFA habilités)

Les activités en entreprise donnent lieu à deux évaluations certificatives. L'évaluation se déroule dans le cadre des périodes de formation en entreprise.

I - PERIODES D'EVALUATION.

Les 14 à 16 semaines sont réparties sur les deux années de formation :

- 4 à 6 semaines en première année de formation ,
- 10 semaines en terminale fractionnées en deux périodes dont au minimum 4 semaines en fin de formation.

II – EVALUATIONS.

Les évaluations certificatives sont effectuées par le formateur avec le tuteur lors des visites en entreprise. Le formateur explique au tuteur l'importance de l'évaluation et lui en décrit les modalités.

La première évaluation est une évaluation chiffrée et certificative qui doit permettre à l'élève de se situer à la fin de la première année de formation au niveau des savoir-faire (compétences professionnelles) et a pour objectif de faire une proposition de note qui sera prise en compte pour l'attribution de la note de l'épreuve EP2.

La deuxième évaluation est une évaluation formative qui doit permettre à l'élève de se situer et de prendre en compte les conseils formulés par le tuteur à l'élève (positionnement).

La troisième évaluation est une évaluation certificative qui a pour objectif de faire une deuxième proposition de note pour l'attribution de la note de l'épreuve EP2. Cette évaluation prend en compte les compétences professionnelles (savoir-faire) et les attitudes professionnelles (savoir être).

Le dialogue avec le tuteur, sur les compétences professionnelles, doit être assuré par un professeur de la spécialité pour les évaluations certificatives.

En fonction des critères chaque évaluation correspond à des niveaux :

Attitudes et comportements professionnels (savoir être) :

- Très bien
- Bien
- Insuffisant
- Très insuffisant.

Compétences professionnelles (savoir-faire) :

- Maîtrise supérieure
- Conforme aux exigences
- Maîtrise insuffisante
- Non conforme.

III – EVALUATION DES ACQUIS.

Chaque critère d'évaluation est noté de 0 à 3. Le total de l'évaluation certificative de l'ensemble des critères est ramené en une note :

- Attitudes et comportements professionnels sur **5** points
- Compétences professionnelles sur **15** points.

La proposition de note est alors arrêtée. L'élève n'a pas connaissance de la note proposée.

SITUATION D'ÉVALUATION FORMATIVE EN ENTREPRISE P.F.E. N° 1

L'évaluation se déroule dans le cadre des P.F.E., c'est une évaluation formative qui doit permettre au formé de se situer et de corriger ses points faibles.

Evaluation			
Très bien	Bien	Insuffisant	Très insuffisant

Conseils du TUTEUR

Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils.

--	--	--	--

Effectuer son travail sans attendre les ordres.

--	--	--	--

Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité.

--	--	--	--

Faire preuve de motivation.

--	--	--	--

Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité et de vivacité dans son travail.

--	--	--	--

Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel.

--	--	--	--

S'intégrer d'une manière active au sein de l'équipe.

--	--	--	--

Garder la maîtrise de soi.

--	--	--	--

Savoir s'adapter aux remarques formulées.

--	--	--	--

Faire preuve de discrétion.

--	--	--	--

NOM – FONCTION – EMARGEMENT DES ÉVALUATEURS :

NOM et PRENOM :

SITUATION D'ÉVALUATION EN ENTREPRISE P.F.E. N° 1

L'évaluation N°1 se déroule dans le cadre des P.F.E. à la fin de la première année de formation et donne lieu à une évaluation chiffrée.

**CRITERES ET
INDICATEURS DE
PERFORMANCES**

Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Non conforme
------------------------	---------------------------	--------------------------	-----------------

ORGANISER

Planifier son travail.

La planification est cohérente avec le travail et les consignes reçues.

--	--	--	--

Organiser son poste de travail.

Au cours d'une production s'adapter à un poste ou à un matériel mis à sa disposition.

--	--	--	--

REALISER

Réaliser des préparations préliminaires.

Les techniques préliminaires A et B sont conformes aux normes professionnelles. La tenue professionnelle est adaptée aux travaux demandés.

--	--	--	--

Effectuer les cuissons.

Les modes de cuisson A et B sont respectés, le matériel utilisé est approprié à la cuisson des aliments.

--	--	--	--

Réaliser les appareils, les fonds, les sauces de base.

La production est effectuée selon les consignes et les informations données et dans le respect de la fiche technique.

--	--	--	--

Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds.

Les préparations simples chaudes ou froides sont dressées selon les usages professionnels ou les consignes imposées.

--	--	--	--

Dresser les préparations culinaires.

Les locaux et matériels sont nettoyés, désinfectés et rangés conformément aux procédures. Les opérations de nettoyage sont réalisées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

--	--	--	--

CONTROLER

Identifier les produits.

Les produits sont identifiés, contrôlés et classés par famille.

--	--	--	--

Stocker les produits à l'endroit approprié.

Le stockage est effectué selon la nature des produits et les normes professionnelles.

--	--	--	--

Participer aux vérifications des préparations.

Les préparations sont conformes aux standards professionnels.

--	--	--	--

Assurer les opérations de fin de service (denrées).

Les denrées sont conservées ou éliminées dans le respect des consignes données.

--	--	--	--

NOM – FONCTION – EMARGEMENT DES
ÉVALUATEURS :

CONSEILS AU STAGIAIRE APRES LA P.F.E N°1 :

**ATTITUDES
PROFESSIONNELLES
Savoir être**

NOM et PRENOM :

C.A.P. CUISINE

SITUATION D'ÉVALUATION EN ENTREPRISE P.F.E. N° 2

L'évaluation se déroule dans le cadre des P.F.E., la première évaluation est une évaluation formative qui doit permettre au formé de se situer et de corriger ses points faibles, la deuxième évaluation en fin de deuxième période est une évaluation certificative prise en compte pour la délivrance du diplôme.

		Evaluation Formative				<i>CONSEILS DU TUTEUR</i>	Evaluation Certificative			
		TB	B	I	TI		TB	B	I	TI
A 1	Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils.									
A 2	Effectuer son travail, selon les consignes, sans attendre les ordres.									
A 3	Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité.									
A 4	Faire preuve de motivation.									
A 5	Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité, de vivacité dans son travail.									
A 6	Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel.									
A 7	S'intégrer d'une manière active au sein de l'équipe.									
A 8	Garder la maîtrise de soi.									
A 9	Savoir s'adapter aux remarques formulées.									
A 10	Faire preuve de discrétion.									

Nom, Fonction, Emargement des évaluateurs (1ère période)		Nom, Fonction, Emargement des évaluateurs (2 ^{ème} période)	
---	--	---	--

SITUATION D’EVALUATION EN ENTREPRISE P.F.E. N° 2

L'évaluation N° 2 se déroule dans le cadre des P.F.E. à la fin de la deuxième année de formation et donne lieu à une évaluation formative

EVALUATION FORMATIVE

CRITERES ET INDICATEURS DE PERFORMANCES

Evaluation Formative			
Maitrise supérieure	Conforme aux exigences	Maitrise insuffisante	Non conforme

ORGANISER

Planifier son travail

Les tâches sont planifiées selon les impératifs de production et de distribution ; un enchaînement logique ; un ordonnancement dans le temps ; des consignes ponctuelles.

--	--	--	--

Organiser et gérer son poste de travail

La production culinaire est organisée en fonction des consignes reçues et des tâches à réaliser ; des impératifs de distribution ; des consignes de sécurité et des impératifs d'hygiène.

--	--	--	--

REALISER

Réaliser des préparations préliminaires

Les techniques préliminaires A, B et C sont conformes aux normes professionnelles ; le travail est ordonné de façon logique ; les températures de stockage sont respectées en fonction des produits.

--	--	--	--

Effectuer des cuissons

Les types et les modes de cuisson A, B et C sont respectés ; les cuissons sont réalisées en respectant l'enchaînement logique des tâches ; les consignes ponctuelles.

--	--	--	--

Réaliser les appareils, les fonds, les sauces de base

La production est effectuée selon les consignes et dans le respect de la fiche technique ; la législation en vigueur est respectée pour la fabrication, l'utilisation et le stockage des préparations.

--	--	--	--

Réaliser les hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, les pâtisseries, les desserts

La confection de ces plats est réalisée dans le respect de la fiche technique (techniques culinaires, temps imparti, enchaînement logique des tâches).

--	--	--	--

Dresser des préparations culinaires

Les préparations complexes chaudes ou froides sont dressées selon les usages professionnels ou les consignes imposées en respectant le temps imparti.

--	--	--	--

Participer à la distribution

Les annonces sont bien interprétées ; les envois sont conformes aux commandes ; les températures réglementaires sont respectées.

--	--	--	--

Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux

Les produits d'entretien adaptés sont utilisés selon les directives données ; les autocontrôles sont réalisés et enregistrés ; les opérations de nettoyage sont réalisées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

--	--	--	--

CONTROLLER

Réceptionner les marchandises et les contrôler

Les quantités sont vérifiées ; la qualité est contrôlée (emballage, DLC...) ; la température et la durée de conservation sont respectées.

--	--	--	--

Participer aux vérifications des préparations et les rectifier

L'appréciation gustative est juste ; les rectifications éventuelles sont apportées ; la température de mise en attente des préparations est respectée.

--	--	--	--

Assurer les opérations de fin de service

Les denrées sont conservées ou éliminées dans le respect de la réglementation en vigueur.

--	--	--	--

Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux

Les matériels et les locaux sont rangés selon les consignes données et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

--	--	--	--

COMMUNIQUER

Communiquer au sein de l'entreprise

La liaison et les échanges entre le service de production et le service de commercialisation sont adaptés au contexte ; l'information est transmise aux personnes concernées.

--	--	--	--

Conseils du TUTEUR :

Nom , Fonction
Emargement des
évaluateurs :

SITUATION D’EVALUATION EN ENTREPRISE P.F.E. N° 2

L'évaluation N° 2 se déroule dans le cadre des P.F.E. à la fin de la deuxième année de formation et donne lieu à une évaluation chiffrée.

EVALUATION CERTIFICATIVE

CRITERES ET INDICATEURS DE PERFORMANCES

Evaluation Certificative			
Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Non conforme

ORGANISER

Planifier son travail

Les tâches sont planifiées selon les impératifs de production et de distribution ; un enchaînement logique ; un ordonnancement dans le temps ; des consignes ponctuelles.

--	--	--	--

Organiser et gérer son poste de travail

La production culinaire est organisée en fonction des consignes reçues et des tâches à réaliser ; des impératifs de distribution ; des consignes de sécurité et des impératifs d'hygiène.

--	--	--	--

REALISER

Réaliser des préparations préliminaires

Les techniques préliminaires A, B et C sont conformes aux normes professionnelles ; le travail est ordonné de façon logique ; les températures de stockage sont respectées en fonction des produits.

--	--	--	--

Effectuer des cuissons

Les types et les modes de cuisson A, B et C sont respectés ; les cuissons sont réalisées en respectant l'enchaînement logique des tâches ; les consignes ponctuelles.

--	--	--	--

Réaliser les appareils, les fonds, les sauces de base

La production est effectuée selon les consignes et dans le respect de la fiche technique ; la législation en vigueur est respectée pour la fabrication, l'utilisation et le stockage des préparations.

--	--	--	--

Réaliser les hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, les pâtisseries, les desserts

La confection de ces plats est réalisée dans le respect de la fiche technique (techniques culinaires, temps imparti, enchaînement logique des tâches).

--	--	--	--

Dresser des préparations culinaires

Les préparations complexes chaudes ou froides sont dressées selon les usages professionnels ou les consignes imposées en respectant le temps imparti.

--	--	--	--

Participer à la distribution

Les annonces sont bien interprétées ; les envois sont conformes aux commandes ; les températures réglementaires sont respectées.

--	--	--	--

Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux

Les produits d'entretien adaptés sont utilisés selon les directives données ; les autocontrôles sont réalisés et enregistrés ; les opérations de nettoyage sont réalisées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

--	--	--	--

CONTROLLER

Réceptionner les marchandises et les contrôler

Les quantités sont vérifiées ; la qualité est contrôlée (emballage, DLC...) ; la température et la durée de conservation sont respectées.

--	--	--	--

Participer aux vérifications des préparations et les rectifier

L'appréciation gustative est juste ; les rectifications éventuelles sont apportées ; la température de mise en attente des préparations est respectée.

--	--	--	--

Assurer les opérations de fin de service

Les denrées sont conservées ou éliminées dans le respect de la réglementation en vigueur.

--	--	--	--

Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux

Les matériels et les locaux sont rangés selon les consignes données et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

--	--	--	--

COMMUNIQUER

Communiquer au sein de l'entreprise

La liaison et les échanges entre le service de production et le service de commercialisation sont adaptés au contexte ; l'information est transmise aux personnes concernées.

--	--	--	--

Nom, Fonction,
Emargement des évaluateurs :

**PROPOSITION DE NOTE DANS LE DOMAINE PROFESSIONNEL
EP2 PRODUCTION CULINAIRE**

ACADEMIE :

ETABLISSEMENT :

C.A.P. CUISINE

NOM et PRENOM du CANDIDAT :

SESSION :

EP 2	SITUATION S1	PRODUCTION CULINAIRE	/ 20	Coef. 2	/ 40
	SITUATION S2	PRODUCTION CULINAIRE	/ 15	Coef. 6	/ 90
		APPRECIATION DES PREPARATIONS	/ 5		/ 30
	FORMATION EN ENTREPRISES	EVALUATION P.F.E. N° 1	/ 20	Coef. 1	/ 20
		EVALUATION P.F.E. N° 2	/ 20	Coef. 3	/ 60
	TOTAL			Coef. 12	/ 240

CACHET DE L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE

NOTES / 20 →
Points entiers ou ½ points

CAP "RESTAURANT"

- Référentiel des activités professionnelles et tableaux de croisement	page 98
- La formation	page 104
- L'évaluation	page 108

LE DIPLOME

REFERENTIEL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES ET TABLEAUX DE CROISEMENT

DU

CAP RESTAURANT

DEFINITION

Le titulaire du C.A.P. RESTAURANT est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de restaurant dans le secteur de la restauration commerciale.

Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité, il assure l'accueil, la commercialisation et le service des mets et des boissons sous l'autorité d'un responsable.

Il participe aux tâches d'entretien, d'encaissement et intervient sur l'élaboration et/ou la finition de préparations simples.

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du C.A.P. RESTAURANT est appelé à exercer une activité dans le secteur de la restauration commerciale et dans les entreprises connexes offrant un service à table, au bar et au buffet.

Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, le titulaire du C.A.P. RESTAURANT pourra accéder progressivement à des postes de responsabilité.

CONDITIONS DE TRAVAIL

Le titulaire du C.A.P. RESTAURANT peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés. L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés, une bonne résistance physique, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

FONCTIONS

L'activité du titulaire du C.A.P. RESTAURANT consiste essentiellement à assurer un service complet (de l'arrivée au départ du client). Il participe également à l'approvisionnement, à l'entretien, à la mise en place, à l'encaissement et à l'organisation et à la gestion de son travail.

Les fonctions décrites sont exercées selon l'organisation des entreprises ou des établissements et au niveau de compétence de ce professionnel.

FONCTION 1 : Approvisionnement / Stockage.

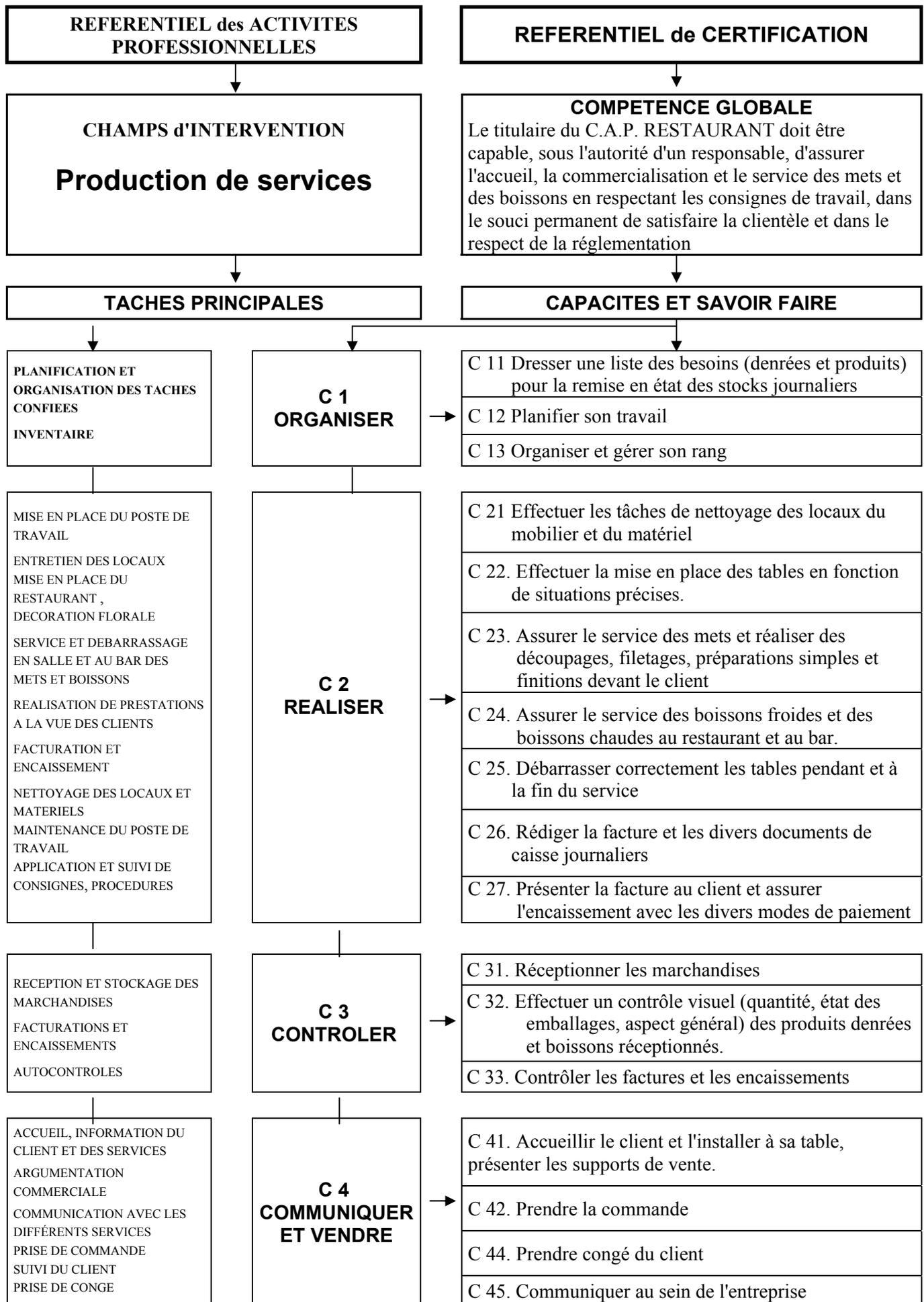
FONCTION 2 : Entretien.

FONCTION 3 : Accueil / Communication.

FONCTION 4 : Service.

- Mise en place,
- Service des mets,
- Service des boissons,
- Débarrassage, entretien.

FONCTION 5 : Facturation / Encaissement.



CAP RESTAURANT
ARTICULATION ENTRE REFERENTIEL D'ACTIVITES PROFESSIONNELLES
ET REFERENTIEL DE CERTIFICATION

FONCTIONS ET SOUS FONCTIONS	APPROVISIONNEMENT STOCKAGE						ENTRETIEN					ACCUEIL COMMUNICATION						Service	Facturation Encaissement	
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6			7
<p align="center">TACHES →</p> <p align="center">↓ CAPACITES ET COMPETENCES</p>	<small>DENTIFIER LES DIVERS DOCUMENTS INTERNES UTILISES POUR L'APPROVISIONNEMENT</small> <small>TRANSMETTRE PAR BON CES INFORMATIONS AUX DIVERS SERVICES DE STOCKAGE DE L'ETABLISSEMENT</small> <small>DRESSER UNE LISTE DE PREVISION DES BESOINS POUR LA REMISE A NIVEAU DES STOCKS JOURNALIERS</small> <small>VERIFIER LA CONFORMITE DES PRODUITS RECEPTIONNES AVEC LA COMMANDE</small> <small>RANGER LES DENREES, PRODUITS ET MATERIELS AUX ENDROITS DE TERMINEES</small> <small>EFFECTUER UN INVENTAIRE SIMPLE</small>						<small>RESPECTER LES CONSIGNES DONNEES ET LES TABLEAUX DE ROULEMENT</small> <small>AMENAGER RATIONNELLEMENT SON POSTE DE TRAVAIL</small> <small>ENTRETIENR LES LOCAUX DESTINES A LA CLIENTELE EN FONCTION DES PROCEDURES IBERINES ET DES RESULTATS ATTENDUS</small> <small>APPLIQUER LES CONSIGNES D'UTILISATION ET DE RANGEMENT DES PRODUITS ET DES MATERIELS</small> <small>CONTROLLER LES TACHES EFFECTUEES EN FONCTION DES RESULTATS SOUHAITES</small>					<small>PREPARER L'ARRIVEE DES CLIENTS AU RESTAURANT</small> <small>ASSURER L'ACCUEIL EN FAISANT PREUVE D'ATTENTION ET DE DISPONIBILITE</small> <small>METTRE EN PRATIQUE LES DIFFERENTES PHASES DE COMMERCIALISATION DE L'ARRIVEE AU DEPART DES CLIENTS</small> <small>ARGUMENTER LES METS ET LES BOISSONS ET GUIDER LE CLIENT DANS SON CHOIX</small> <small>ENREGISTRER SUR DES BONS OU A L'AIDE D'AUTRES MOYENS EN PARTICULIER L'INFORMATIQUE LES COMMANDES DES CLIENTS</small> <small>TRANSMETTRE LES COMMANDES AUX SERVICES</small> <small>DISTRIBUTEURS PAR ANNONCE VOCALE OU PAR TOUS AUTRES MOYENS A DISPOSITION</small> <small>EFFECTUER LE SUIVI DES TABLES ET ASSURER LE CONFORT ET LE BIEN ETRE DES CLIENTS DE LEUR ARRIVEE A LEUR DEPART</small>								
C1 ORGANISER																				
C 11. Dresser un liste des besoins (denrées et produits) pour la remise en état des stocks journaliers																				
C 12. Planifier son travail																				
C 13. Organiser et gérer son rang																				
C2. REALISER																				
C 21. Effectuer les tâches de nettoyage des locaux du mobilier et du matériel.																				
C 22. Effectuer la mise en place des tables en fonction de situations précises.																				
C 23. Assurer le service des mets et réaliser des découpages filetages préparations simples et finitions devant le client.																				
C 24. Assurer le service des boissons froides et des boissons chaudes au restaurant et au bar.																				
C 25. Débarrasser correctement les tables pendant et à la fin du service.																				
C 26. Rédiger ou éditer la facture et les divers documents de caisse journalier.																				
C 27. Présenter la facture au client et assurer l'encaissement avec les divers modes de paiement.																				
C3. CONTROLER																				
C 31. Réceptionner le marchandises.																				
C 32. Effectuer un contrôle visuel (quantité, état des emballages, aspect général) des produits denrées et boissons réceptionnés.																				
C 33. Contrôler les factures et les encaissements.																				
C4. COMMUNIQUER ET VENDRE																				
C 41. Accueillir le client l'installer et assurer le suivi jusqu'à son départ.																				
C 42. Prendre la commande.																				
C 43. Prendre congé du client.																				
C 44. Communiquer au sein de l'entreprise.																				

Voir page suivante

Voir page suivante

CAP RESTAURANT
ARTICULATION ENTRE REFERENTIEL D'ACTIVITES PROFESSIONNELLES
ET REFERENTIEL DE CERTIFICATION (suite)

FONCTIONS ET SOUS FONCTIONS	SERVICE																FACTURATION ENCAISSEMENT				
	MISE EN PLACE					SERVICE DES METS					SERVICE DES BOISSONS				DEBARRASSAGE ENTRETIEN		1	2	3		
TACHES CAPACITES ET COMPETENCES	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2				3	1
C1 ORGANISER																					
C 11. Dresser un liste des besoins (denrées et produits) pour la remise en état des stocks journaliers																					
C 12. Planifier son travail																					
C 13. Organiser et gérer son rang																					
C2. REALISER																					
C 21. Effectuer les tâches de nettoyage des locaux du mobilier et du matériel.																					
C 22. Effectuer la mise en place des tables en fonction de situations précises.																					
C 23. Assurer le service des mets et réaliser des découpages filetages préparations simples et finitions devant le client.																					
C 24. Assurer le service des boissons froides et des boissons chaudes au restaurant et au bar.																					
C 25. Débarrasser correctement les tables pendant et à la fin du service.																					
C 26. Rédiger ou éditer la facture et les divers documents de caisse journalier.																					
C 27. Présenter la facture au client et assurer l'encaissement avec les divers modes de paiement.																					
C3. CONTROLER																					
C 31. Réceptionner le marchandises.																					
C 32. Effectuer un contrôle visuel (quantité, état des emballages, aspect général) des produits denrées et boissons réceptionnés.																					
C 33. Contrôler les factures et les encaissements.																					
C4. COMMUNIQUER ET VENDRE																					
C 41. Accueillir le client l'installer et assurer le suivi jusqu'à son départ.																					
C 42. Prendre la commande.																					
C 43. Prendre congé du client.																					
C 44. Communiquer au sein de l'entreprise.																					

MISE en RELATION des CAPACITES, des SAVOIR FAIRE et des SAVOIRS ASSOCIES

C1 ORGANISER	C 11. Dresser une liste des besoins (denrées et produits) pour la remise en état des stocks journaliers				
	C 12. Planifier son travail				
	C 13. Organiser et gérer son rang				

C2 REALISER	C 21. Effectuer les tâches de nettoyage des locaux du mobilier et du matériel				
	C 22. Effectuer la mise en place des tables en fonction de situations précises				
	C 23. Assurer le service des mets et réaliser des découpages filetages préparations simples et finitions devant le client				
	C 24. Assurer le service des boissons froides et des boissons chaudes au restaurant et au bar				
	C 25. Débarrasser correctement les tables pendant et à la fin du service				
	C 26. Rédiger ou éditer la facture et les divers documents de caisse journaliers				
	C 27. Présenter la facture au client et assurer l'encaissement avec les divers modes de paiement				

C3 CONTROLLER	C 31 Réceptionner les marchandises				
	C 32. Effectuer un contrôle visuel (quantité, état des emballages, aspect général) des produits denrées et boissons réceptionnés				
	C 33. Contrôler les factures et les encaissements				

C4 COMMUNIQUER ET VENDRE	C 41. Accueillir le client, l'installer et assurer le suivi jusqu'à son départ				
	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
---------------------------	----	----	----	----

↑
S1 TECHNOLOGIE de SERVICE
S2 SCIENCES APPLIQUEES
S3 COMMUNICATION et VENTE
S4 CONNAISSANCE de l'ENTREPRISE et de son ENVIRONNEMENT

RELATIONS FONDAMENTALES	
RELATIONS SECONDAIRES	

LA FORMATION

EN ETABLISSEMENT

- Liste des techniques évaluables.....pages 104 et 105
- Sciences appliquées : conseils pédagogiques
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement : conseils pédagogiques
- Technologie restaurant : conseils pédagogiques.....page 107

} se reporter au
CAP Cuisine

EN ENTREPRISE

se reporter au CAP Cuisine

TECHNIQUES DE SERVICE ET COMMERCIALISATION

CAP RESTAURANT

TECHNIQUES A

TECHNIQUE 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	
--	--

Enregistrement des ventes, facturation, caisse main courante manuelle et informatisée

Rédiger les bons de commande de la clientèle (commande initiale, de suite, de retour...) 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 assurant 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	

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.
--	---

CAP RESTAURANT

Préparations spécifiques

Hors d'œuvre, charcuterie

Portionner et servir différentes charcuteries : saucisse, saucissons, boudins, terrines (excepté le jambon)

Préparer une sauce émulsionnée instable, une sauce émulsionnée stable relevée et agrémentée Présenter ces sauces avec des avocats.

Poissons et coquillages

Enlever la peau et l'arête d'une darne de poisson grillée ou pochée
Fileter et servir un poisson plat portion Meunière, grillé, et frit

Fileter et servir un poisson rond portion poché, grillé et Meunière, un poisson rond présenté pour 2 personnes, un poisson rond présenté froid (Saumon Bellevue) et un tronçon de turbot poché.

Ouvrir des huîtres, présenter et servir avec leurs accompagnements

Volailles

Découper une volaille sans carcasse (poulet grillé),

Découper une volaille pour 4 personnes (poulet ou pintadeau), un magret de canard.

Viandes

Trancher verticalement une pièce de viande rôtie
Trancher verticalement une pièce avec côtes et entrecôtes

Couper et servir une entrecôte double et une côte de bœuf pour 2 personnes

Fruits

Peler, découper et servir au client les principaux fruits frais et les pamplemousses rafraîchis

Peler, découper et servir au client pamplemousse cocktail, melon et ananas. Réaliser une coupe Florida

Finitions et flambages

Préparation des steaks tartare

Flamber une viande en terminant la sauce.

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

Préparation commerciale 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 : différentes cartes

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

Préparation commerciale à l'information, à la présentation des mets (à partir de supports de vente donnés).

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 préséance et notamment avec amabilité, discrétion, politesse, disponibilité...

Observer avec discrétion le comportement du client.
Anticiper une demande.

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 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

Relations avec les services

Annoncer correctement une commande en cuisine en utilisant les termes professionnels adéquats.

Transmettre avec exactitude les informations aux différents services.

LA TECHNOLOGIE RESTAURANT

CAP RESTAURANT

La répartition des thèmes de technologie se fera en fonction de l'horaire imparti en tenant compte des semaines de périodes de formation en entreprise (14 à 16 semaines réparties sur les deux années de formation).

Les différents thèmes seront les suivants :

- Le restaurant et son environnement.
- L'élaboration des vins.
- La présentation du vignoble français et des ses vins.
- La présentation des vins les plus consommés avec la gastronomie locale.
- La présentation des autres boissons chaudes et froides.

Le contenu des différents thèmes abordés sera en relation directe avec les connaissances et leurs limites du référentiel de certification du CAP RESTAURANT.

Le restaurant et son environnement

Le personnel de restaurant , l'implantation et la gestion des locaux, du mobilier, la fonction du matériel, le suivi des denrées et produits, les différentes formules de restauration...

L'élaboration des vins

Cette partie du référentiel peut être divisée en quatre thèmes :

La vigne et les vins : Etude du produit de base, le raisin, et des différents cépages.

Les vinifications :

- opérations communes
- vinifications en rouges, rosés et blancs secs, blancs moelleux et blancs liquoreux
- les vins effervescents
- les vins doux naturels et vins de liqueur

La distillation : énumération des opérations essentielles

La conservation : le stockage des vins en cave générale et en cave du jour.

La présentation du vignoble français et de ses vins

L'étude d'une liste d'appellations avec couleur et cépage est fortement déconseillée. Il convient d'établir des bases solides qui seront complétées au fur et à mesure de la formation (MC sommellerie...) en s'appuyant sur les acquis précédents.

Il est impératif que l'élève sache lire une carte des vins et se serve des informations pour vendre.

La lecture de l'étiquette est indispensable.

Il sera donc souhaitable d'utiliser des documents commerciaux pour remonter jusqu'à la connaissance.

Il faudrait donc se limiter à une approche géographique des différents vignobles français et à une étude des appellations les plus représentatives.

La présentation des vins les plus consommés avec la gastronomie locale

Une attention particulière sera apportée à l'étude des vins les plus consommés, dans la région de situation du centre de formation, avec la gastronomie locale.

Par exemple pour un établissement situé à Tours l'étude des vins de Touraine et du val de Loire semble indispensable, elle sera approfondie.

La présentation des autres boissons chaudes et froides

Eaux minérales

Boissons sans alcool (jus de fruits, boissons aux fruits, sodas...)

Boissons apéritives

Boissons digestives

Boissons chaudes

L'étude porte sur les familles de produits et les marques ou appellations les plus servies.

L'EVALUATION

1 - L'évaluation en centre de formation

A – Consignes pour l'organisation des épreuves EP1 et EP2 page 109

B – Epreuve EP1

- grille d'évaluation EP1 page 110

C – Epreuve EP2

- grille d'évaluation S 1 page 111

- grilles d'évaluation S 2 page 112

- fiche récapitulative S1 et S2 page 113

2 - L'évaluation en entreprise

- consignes pour l'évaluation des activités en entreprise page 114

- grille d'évaluation P.F.E. 1 (*savoir être*) page 115

- grille d'évaluation P.F.E. 1 (*savoir faire*) page 116

- grille d'évaluation P.F.E. 2 (*savoir être*) formative et certificative page 117

- grilles d'évaluation P.F.E. 2 (*savoir faire*) formative page 118

- grilles d'évaluation P.F.E. 2 (*savoir faire*) certificative page 119

- grille d'évaluation récapitulative des P.F.E. page 120

3 - Fiche récapitulative de proposition

de note pour l'épreuve EP2 page 121

Les grilles d'évaluation présentées sont fortement préconisées

CAP RESTAURANT

EPREUVE EP 1

Evaluation en commercialisation :

Le candidat dispose de la carte des mets et de la carte des boissons fournies à l'avance.

Plusieurs critères sont à respecter :

- La situation se déroule autour d'une table dont la mise en place a été réalisée ;
- Les documents de vente sont connus des candidats ;
- Le questionnement portera exclusivement sur les documents de vente présentés ;
- La durée prévue par le règlement d'examen est scrupuleusement respectée ;
- Une situation précise est déterminée par les évaluateurs avant l'arrivée du candidat ;
- L'évaluation porte sur les capacités du candidat à l'argumentation et à la vente ;
- Un client étranger demandera certaines explications afin d'établir quelques échanges en langue étrangère.

La situation d'évaluation d'une durée de 30 minutes se déroule devant une commission d'évaluation composée d'un enseignant en technique professionnelle, d'un enseignant en langue étrangère et d'un représentant de la profession dans le domaine "service et commercialisation".

Les membres de la commission d'évaluation jouent le rôle de clients et adoptent le questionnement normal d'un client au restaurant en fonction des critères de la grille d'évaluation.

En aucun cas cette évaluation doit devenir une évaluation orale de technologie
Cette évaluation est séparée du service.

CRITERES D'EVALUATION

- Guider le client dans son choix en tenant compte de ses goûts et de ses souhaits afin de lui donner entière satisfaction ;
- Conseiller le client dans son choix des boissons en prenant en compte les règles d'accord et les règles commerciales
- Utilisation d'une langue étrangère lors de quelques échanges.

EPREUVE EP 2

CONSIGNES POUR L'ORGANISATION DE LA SITUATION D'EVALUATION N° 1 (S 1)

L'évaluation porte sur les techniques A du référentiel et se déroule dans le cadre d'une séance de travaux pratiques à l'occasion d'un service commercial.

Le nettoyage du mobilier, du matériel et la mise en place réalisés par le candidat sont évalués.
Le candidat doit effectuer le service et le débarrassage de 4 à 6 couverts sur deux tables.

Le menu doit comporter :

- un mets obligatoirement présenté à l'assiette.
- un mets à servir à l'anglaise.

Les boissons froides, vins et boissons chaudes proposées aux clients sont les boissons figurant habituellement sur la carte de l'établissement de formation.

CONSIGNES POUR L'ORGANISATION DE LA SITUATION D'EVALUATION N° 2 (S 2)

Evaluation en Service de restaurant

L'évaluation porte sur les techniques A et B du référentiel et se déroule dans le cadre d'une séance de travaux pratiques à l'occasion d'un service commercial.

Le nettoyage du mobilier, du matériel et la mise en place réalisés par le candidat ne sont pas évalués.
Le candidat réalise une décoration florale de table.
Le candidat doit effectuer le service et le débarrassage de 4 à 6 couverts sur deux tables.

Le menu doit comporter :

- une préparation d'office,
- un mets obligatoirement présenté à l'assiette (pouvant être la préparation d'office),
- un mets à servir à l'anglaise,
- un filetage de poisson ou une découpe de viande ou de volaille ou une finition devant le client (préparation, flambage),
- un service de fromages au plateau ou à la voiture.

Les boissons froides, vins et boissons chaudes proposées aux clients sont celles figurant habituellement sur la carte de l'établissement de formation.

La proposition de note faite par le jury ne pourra être communiquée à l'élève, mais une évaluation formative sous forme de conseils avec phase de remédiation ou d'approfondissement des apprentissages doit être réalisée auprès des élèves soit par le professeur de la spécialité de la classe, soit par l'équipe pédagogique.

ACADEMIE :
ETABLISSEMENT :

C.A.P. RESTAURANT

NOM et PRENOM du CANDIDAT :

Date :

SITUATION D'EVALUATION
EP1

COMMERCIALISATION - VENTE

CRITERES D'EVALUATION

Accueil du client et installation à table

Prendre contact avec le client, l'accueillir et l'installer à table.	/5
Présenter les supports de vente.	

CRITERES D'EVALUATION

Maitrise supérieure	Conforme aux exigences	Maitrise insuffisante	Non conforme
---------------------	------------------------	-----------------------	--------------

Prise de commande

Présenter et argumenter 2 ou 3 des différents mets de la carte.				
Proposer et argumenter les boissons (apéritifs, vins, digestifs, sodas...) et proposer d'éventuelles ventes additionnelles.				
Utiliser une langue étrangère lors de quelques échanges avec les clients.				
Rédiger les bons de commande selon les règles (permettre l'envoi et la facturation sans erreur) et en correspondance avec les désirs du client.				
Avoir une tenue et un comportement professionnel adapté tout au long de la prise de commande. Conclure la commande et prendre congé.				

--	--	--	--

X

3	2	1	0
---	---	---	---

/15

TOTAL

--	--	--	--

RECAPITUATIF

Accueil du client et installation à table	/5	
Prise de commande	/15	
NOTE EP1 (points entiers ou demi-points)	/20	

NOM – FONCTIONS DES EVALUATEURS

--	--

ACADEMIE :
ETABLISSEMENT :

C.A.P. RESTAURANT

NOM et PRENOM du CANDIDAT :

Date :

**SITUATION D'ÉVALUATION
S1**

CRITERES	EVALUATION			
----------	------------	--	--	--

*L'évaluation porte sur les techniques A du référentiel et de déroule dans le cadre d'une séance de T.P.
Service de 4 à 6 couverts sur 2 tables.*

Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Non conforme
------------------------	------------------------------	--------------------------	-----------------

ORGANISER

Organiser et gérer son rang (mobilier, matériel ...)				
--	--	--	--	--

REALISER

Effectuer les taches de nettoyage des locaux, du mobilier et du matériel				
Effectuer la mise en place des tables				
Assurer le service des mets (assiette, anglaise) (En fonction des mets prévus au menu)				
Assurer le service des boissons froides et des boissons chaudes au restaurant (Apéritifs, cafés et digestifs sont envoyé du bar ou de l'office)				
Assurer le service et du suivi des vins.				
Respecter la préséance et les règles de service				
Débarrasser correctement les tables pendant le service				

COMMUNIQUER

Accueillir, installer et prendre congé du client				
Prendre la commande et communiquer avec les clients pendant la durée du service				

TOTAL				
--------------	--	--	--	--

**NOM – FONCTION - EMARGEMENT
DES EVALUATEURS**

CONSEILS DE L'ÉVALUATEUR A L'ÉLÈVE

ACADEMIE :
ETABLISSEMENT :

C.A.P. RESTAURANT

NOM et PRENOM du CANDIDAT :

Date :

**SITUATION D'EVALUATION
S2**

SERVICE DE RESTAURANT

CRITERES	EVALUATION			
----------	------------	--	--	--

L'évaluation porte sur les techniques A et B du référentiel et se déroule dans le cadre d'une séance de T.P.

Une préparation d'office (avant le service) et un filetage, découpage ou finition en salle seront prévues dans le menu ainsi qu'un plateau ou voiture de fromages.

Service de 4 à 6 couverts sur deux tables.

Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Non conforme
---------------------	------------------------	-----------------------	--------------

ORGANISER

Planifier son travail lors de la mise en place de du service				
Organiser et gérer son rang				

REALISER

Réaliser une décoration florale de table				
Effectuer la mise en place de » la console en fonction de la situation				
Réaliser et présenter une préparation d'office avant le service				
Assurer techniquement et selon les règles le service des mets présentés à l'assiette				
Assurer techniquement et selon les règles le service des mets à l'anglaise				
Réaliser techniquement et selon les règles filetage, découpage ou flambage				
Réaliser le service du fromage à la voiture ou au plateau en respectant les règles de découpage et de service				
Assurer selon les règles le service des boissons froides (apéritifs, digestifs...) au départ du bar ou de l'office.				
Assurer selon les règles le service des vins en fonction du choix des clients (respect de la verrerie, service, suivi des tables)				
Assurer selon les règles le service des boissons chaudes au départ du bar ou de l'office				
Respecter les règles de préséance				
Débarrasser correctement les tables pendant et à la fin du service				
Synchroniser le service des deux tables				
Présenter la facture aux clients et effectuer l'encaissement				

CONTROLER

Contrôler les factures et les encaissements				
---	--	--	--	--

COMMUNIQUER ET VENDRE

Accueillir le client l'installer				
Prendre congé du client				
Assurer le suivi commercial du client				
Communiquer au sein de l'entreprise (annonce au passe)				

TOTAL				
--------------	--	--	--	--

NOM – FONCTION – EMARGEMENT DES EVALUATEURS

ACADEMIE :
ETABLISSEMENT :

C.A.P. RESTAURANT

NOM et PRENOM du CANDIDAT :

Date :

RECAPITULATION DES NOTES S1 et S2 (Service de restaurant)

SITUATION D'EVALUATION S1

Report des notes de la feuille S1

Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Non conforme
---------------------	------------------------	-----------------------	--------------

--	--	--	--

X

3	2	1	0
---	---	---	---

--	--	--	--

TOTAL / 30

--

X 2
3

NOTE / 20

--

SITUATION D'EVALUATION S2

Report des notes de la feuille S2

Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Non conforme
---------------------	------------------------	-----------------------	--------------

--	--	--	--

X

3	2	1	0
---	---	---	---

--	--	--	--

TOTAL / 60

--

/ 3

NOTE / 20

--

EVALUATION DES ACTIVITES EN ENTREPRISES

(candidats des établissements publics, privés sous contrat et CFA habilités)

Les activités en entreprise donnent lieu à deux évaluations certificatives. L'évaluation se déroule dans le cadre des périodes de formation en entreprise.

I - PERIODES D'EVALUATION.

Les 14 à 16 semaines sont réparties sur les deux années de formation :

- 4 à 6 semaines en première année de formation ,
- 10 semaines en terminale fractionnées en deux périodes dont au minimum 4 semaines en fin de formation.

II – EVALUATIONS.

Les évaluations certificatives sont effectuées par le formateur avec le tuteur lors des visites en entreprise. Le formateur explique au tuteur l'importance de l'évaluation et lui en décrit les modalités.

La première évaluation est une évaluation chiffrée et certificative qui doit permettre à l'élève de se situer à la fin de la première année de formation au niveau des savoir-être (attitudes professionnelles) et des savoir-faire (compétences professionnelles) ; elle a pour objectif de faire une proposition de note qui sera prise en compte pour l'attribution de la note de l'épreuve EP2.

La deuxième évaluation est une évaluation formative qui doit permettre à l'élève de se situer et de prendre en compte les conseils formulés par le tuteur à l'élève (positionnement).

La troisième évaluation est une évaluation certificative qui a pour objectif de faire une deuxième proposition de note pour l'attribution de la note de l'épreuve EP2. Cette évaluation prend en compte les compétences professionnelles (savoir-faire) et les attitudes professionnelles (savoir être).

Le dialogue avec le tuteur sur les compétences professionnelles doit être assuré par un professeur de la spécialité lors des évaluations certificatives.

En fonction des critères chaque évaluation correspond à des niveaux :

Attitudes et comportements professionnels (savoir être) :

- Très bien
- Bien
- Insuffisant
- Très insuffisant.

Compétences professionnelles (savoir-faire) :

- Maîtrise supérieure
- Conforme aux exigences
- Maîtrise insuffisante
- Non conforme.

III – EVALUATION DES ACQUIS.

Chaque critère d'évaluation est noté de 0 à 3. Le total de l'évaluation certificative de l'ensemble des critères est ramené en une note :

- Attitudes et comportements professionnels sur **10** points
- Compétences professionnelles sur **10** points.

La proposition de note est alors arrêtée. L'élève n'a pas connaissance de la note proposée.

NOM et PRENOM :

SITUATION D’EVALUATION FORMATIVE EN ENTREPRISE P.F.E. N° 1

L'évaluation se déroule dans le cadre des P.F.E., et donne lieu à une évaluation chiffrée. Les conseils donnés par le tuteur devront permettre au formé de se situer et de corriger ses points faibles.

Evaluation			
Très bien	Bien	Insuffisant	Très insuffisant

Conseils du TUTEUR

Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils.

--	--	--	--

Effectuer son travail sans attendre les ordres.

--	--	--	--

Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité.

--	--	--	--

Faire preuve de motivation.

--	--	--	--

Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité et de vivacité dans son travail.

--	--	--	--

Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel.

--	--	--	--

S'intégrer d'une manière active au sein de l'équipe.

--	--	--	--

Garder la maîtrise de soi.

--	--	--	--

Savoir s'adapter aux remarques formulées.

--	--	--	--

Faire preuve de discrétion.

--	--	--	--

NOM – FONCTION – EMARGEMENT DES EVALUATEURS :

NOM et PRENOM :

SITUATION D’EVALUATION EN ENTREPRISE P.F.E. N° 1

L'évaluation N°1 se déroule dans le cadre des P.F.E. à la fin de la première année de formation et donne lieu à une évaluation chiffrée.

**CRITERES ET
INDICATEURS DE
PERFORMANCES**

Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Non conforme
------------------------	---------------------------	--------------------------	-----------------

REALISER

Effectuer les taches de nettoyage des locaux, du mobilier et du matériel.	<input type="checkbox"/> Les opérations de nettoyage sont réalisées dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité, <input type="checkbox"/> Les locaux et matériels sont nettoyés, rangés conformément aux procédures <input type="checkbox"/> L'utilisation rationnelle des produits d'entretien selon des directives données, <input type="checkbox"/> La remise en état et le rangement des postes de travail et des locaux sont effectués				
- Effectuer la mise en place des tables en fonction de situations précises.	<input type="checkbox"/> La carcasse est établie conformément aux directives, <input type="checkbox"/> Le nappage est exécuté selon les techniques professionnelles.				
Assurer le service des mets	<input type="checkbox"/> Le service des mets est assuré selon les techniques professionnelles et les consignes reçues,				
Assurer le service des boissons au restaurant et au bar.	<input type="checkbox"/> Le service des boissons est assuré selon les techniques professionnelles et les consignes reçues,				
Assurer le service des vins au restaurant	<input type="checkbox"/> Le service des vins est assuré selon les techniques professionnelles et les consignes reçues,				
Assurer le service des boissons chaudes au restaurant et au bar	<input type="checkbox"/> Le service des boissons chaudes est assuré selon les techniques professionnelles et les consignes reçues,				
Débarrasser correctement les tables pendant et à la fin du service.	<input type="checkbox"/> Le débarrassage des tables est effectué selon les procédures et les consignes reçues				
Présenter la facture au client .	<input type="checkbox"/> La facture est présentée aux clients selon les consignes reçues.				

COMMUNIQUER – VENDRE

- Accueillir le client et l'installer à sa table, présenter les supports de vente	<input type="checkbox"/> Le client est accueilli avec attention, disponibilité et courtoisie, <input type="checkbox"/> Le vestiaire est restitué au client avec amabilité. <input type="checkbox"/> Le client est raccompagné à la sortie,				
- Communiquer au sein de l'entreprise.	<input type="checkbox"/> La liaison et l'échange entre le service de commercialisation et le service de production sont adaptés au contexte.				

NOM – FONCTION – EMARGEMENT DES
EVALUATEURS :

CONSEILS AU STAGIAIRE APRES LA P.F.E N°1 :

ATTITUDES PROFESSIONNELLES Savoir être

NOM et PRENOM :

**C.A.P.
RESTAURANT**

SITUATION D'ÉVALUATION EN ENTREPRISE P.F.E. N° 2

L'évaluation se déroule dans le cadre des P.F.E., la première évaluation est une évaluation formative qui doit permettre au formé de se situer et de corriger ses points faibles, la deuxième évaluation en fin de deuxième période est une évaluation certificative prise en compte pour la délivrance du diplôme.

	Evaluation Formative				<i>CONSEILS DU TUTEUR</i>	Evaluation Certificative			
	TB	B	I	TI		TB	B	I	TI
A 1	Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils.								
A 2	Effectuer son travail sans attendre les ordres.								
A 3	Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité.								
A 4	Faire preuve de motivation.								
A 5	Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité, de vivacité dans son travail.								
A 6	Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel.								
A 7	S'intégrer d'une manière active au sein de l'équipe.								
A 8	Garder la maîtrise de soi.								
A 9	Savoir s'adapter aux remarques formulées.								
A 10	Faire preuve de discrétion.								

Nom, Fonction, Emargement des évaluateurs (1ère période)		Nom, Fonction, Emargement des évaluateurs (2 ^{ème} période)	
--	--	--	--

SITUATION D'ÉVALUATION FORMATIVE EN ENTREPRISE P.F.E. N° 2
EVALUATION FORMATIVE

L'évaluation N° 2 se déroule dans le cadre des P.F.E. à la fin de la deuxième année de formation et donne lieu à une évaluation formative.

CRITERES ET INDICATEURS DE PERFORMANCES

Evaluation Formative			
Non conforme	Maîtrise insuffisante	Conforme aux exigences	Maîtrise supérieure

ORGANISER

Planifier son travail
Organiser son rang.

- La planification est cohérente avec le travail à effectuer et les consignes reçues.
- L'adaptation de son travail aux postes et aux matériels.
- Le travail doit être organisé de façon rationnelle.

Gérer ses tables

- La synchronisation des tables est réalisée dans un souci de rapidité et d'efficacité.

REALISER

Effectuer les taches de nettoyage des locaux, du mobilier et du matériel.

- Les opérations de nettoyage sont réalisées dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité.
- L'utilisation rationnelle des produits d'entretien est appliquée selon des directives données.

Effectuer la mise en place des tables en fonction de situations précises.

- La carcasse est établie conformément aux directives,
- Le nappage est exécuté selon les techniques professionnelles et les exigences commerciales,
- Tables, consoles, buffets, guéridons, plateaux vitrines, voitures ou chariots sont dressés en fonction des consignes et des normes.

Assurer le service des mets et réaliser des découpages, filetages, préparations simples

- Le service des mets est assuré selon les techniques professionnelles et les consignes reçues,
- Le service aux différentes tables est réalisé avec efficacité

Assurer le service des boissons chaudes et froides au restaurant

- Le dosage et le service des boissons chaudes et froides sont assurés selon les techniques professionnelles et les consignes reçues

Assurer le service des vins

- Le service des vins est assuré selon les usages professionnels et les consignes reçues

Débarrasser correctement les tables pendant et à la fin du service.

- Le débarrassage des tables est effectué selon les procédures et les consignes reçues

Présenter la facture au client et assurer l'encaissement

- La facture est présentée aux clients selon les usages professionnels et les consignes reçues.

CONTROLER

Réceptionner les marchandises

- Les produits sont réceptionnés, identifiés et stockés selon leur nature
- Les produits, denrées et boissons livrés sont contrôlés afin de compléter les stocks journaliers de denrées et produits.

Contrôler les factures clients et les encaissements.

- Les factures sont contrôlées avant la remise aux clients.
- Les encaissements sont réalisés sans erreur conformément aux procédures

COMMUNIQUER - VENDRE

Accueillir le client et l'installer à sa table, présenter les supports de vente

- Le client est accueilli avec attention, disponibilité et courtoisie,
- Les règles de tenue, de préséance sont respectées
- L'installation du client est réalisée,
- Les supports de vente ou d'accueil sont présentés aux clients et commentés.

Prendre la commande.

- La prise de commande s'effectue dans le cadre d'une prestation simple, d'un nombre de convives limité.
- Les caractéristiques des produits et des prestations sont maîtrisées.
- Le client est renseigné, conseillé. Ses choix sont pris en compte.
- L'argumentation commerciale est efficace.
- La commande est enregistrée, reformulée et transmise avec exactitude à l'aide des moyens à disposition.

-Assurer en permanence la satisfaction du client.

- L'attention est constante, l'éventuel incident est repéré, les objections et les réclamations éventuelles sont prises en compte ou rapportées avec diligence au supérieur immédiat.
- La satisfaction du client est vérifiée.

- Communiquer au sein de l'entreprise.

- La liaison et l'échange entre le service de commercialisation et le service de production sont adaptés

Conseils du TUTEUR :

Nom, Fonction, Emargement des évaluateurs :

SITUATION D'EVALUATION FORMATIVE EN ENTREPRISE P.F.E. N° 2
EVALUATION CERTIFICATIVE

L'évaluation N° 2 se déroule dans le cadre des P.F.E. à la fin de la deuxième année de formation et donne lieu à une évaluation chiffrée.

CRITERES ET INDICATEURS DE PERFORMANCES

Evaluation Certificative			
supérieure	Maîtrise	Conforme aux exigences	Non conforme Maîtrise insuffisante

ORGANISER

**Planifier son travail
Organiser son rang.**

- La planification est cohérente avec le travail à effectuer et les consignes reçues.
- L'adaptation de son travail aux postes et aux matériels.
- Le travail doit être organisé de façon rationnelle.

--	--	--	--

Gérer ses tables

- La synchronisation des tables est réalisée dans un souci de rapidité et d'efficacité.

--	--	--	--

REALISER

Effectuer les taches de nettoyage des locaux, du mobilier et du matériel.

- Les opérations de nettoyage sont réalisées dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité.
- L'utilisation rationnelle des produits d'entretien est appliquée selon des directives données,

--	--	--	--

Effectuer la mise en place des tables en fonction de situations précises.

- La carcasse est établie conformément aux directives,
- Le nappage est exécuté selon les techniques professionnelles et les exigences commerciales,
- Tables, consoles, buffets, guéridons, plateaux vitrines, voitures ou chariots sont dressés en fonction des consignes et des normes professionnelles.

--	--	--	--

Assurer le service des mets et réaliser des découpages, filetages, préparations simples

- Le service des mets est assuré selon les techniques professionnelles et les consignes reçues,
- Le service aux différentes tables est réalisé avec efficacité

--	--	--	--

Assurer le service des boissons chaudes et froides au restaurant ou au bar.

- Le dosage et le service des boissons chaudes et froides sont assuré selon les techniques professionnelles et les consignes reçues

--	--	--	--

Assurer le service des vins.

- Le service des vins est assuré selon les usages professionnels et les consignes reçues

--	--	--	--

Débarrasser correctement les tables pendant et à la fin du service.

- Le débarrassage des tables est effectué selon les procédures et les consignes reçues

--	--	--	--

Présenter la facture au client et assurer l'encaissement.

- La facture est présentée aux clients selon les usages professionnels et les consignes reçues.

--	--	--	--

CONTROLLER

Réceptionner les marchandises

- Les produits sont réceptionnés, identifiés et stockés selon leur nature
- Les produits, denrées et boissons livrés sont contrôlés afin de compléter les stocks journaliers de denrées et produits.

--	--	--	--

Contrôler les factures clients et les encaissements.

- Les factures sont contrôlées avant la remise aux clients.
- Les encaissements sont réalisés sans erreur conformément aux procédures

--	--	--	--

COMMUNIQUER - VENDRE

Accueillir le client et l'installer à sa table, présenter les supports de vente

- Le client est accueilli avec attention, disponibilité et courtoisie,
- Les règles de tenue, de préséance sont respectées
- L'installation du client est réalisée,
- Les supports de vente ou d'accueil sont présentés aux clients et commentés.

--	--	--	--

Prendre la commande.

- La prise de commande s'effectue dans le cadre d'une prestation simple, d'un nombre de convives limité.
- Les caractéristiques des produits et des prestations sont maîtrisées.
- Le client est renseigné, conseillé. Ses choix sont pris en compte.
- L'argumentation commerciale est efficace.
- La commande est enregistrée, reformulée et transmise avec exactitude à l'aide des moyens à disposition .

--	--	--	--

Assurer en permanence la satisfaction du client.

- L'attention est constante, l'éventuel incident est repéré, les objections et les réclamations éventuelles sont prises en compte ou rapportées avec diligence au supérieur immédiat.
- La satisfaction du client est vérifiée.

--	--	--	--

Communiquer au sein de l'entreprise.

- La liaison et l'échange entre le service de commercialisation et le service de production sont adaptés

--	--	--	--

Conseils du TUTEUR :

**Nom , Fonction,
Emargement des
évaluateurs :**

<u>Nom et Prénom :</u>	NOTATION PERIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE	C.A.P. RESTAURANT
------------------------	---	------------------------------

Nombre de croix dans la fiche d'évaluation

PFE 1	ATTITUDES PROFESSIONNELLES Savoir Être	X3	X2	X1	X0	=	/ 30	/10
								+
	COMPETENCES PROFESSIONNELLES Savoir-Faire	X3	X2	X1	X0	=	/30	/10
								=
							TOTAL	/ 20

PFE 2	ATTITUDES PROFESSIONNELLES Savoir Être	X3	X2	X1	X0	=	/ 30	/10
								+
	COMPETENCES PROFESSIONNELLES Savoir-Faire	X3	X2	X1	X0	=	/45	/10
								=
							TOTAL	/ 20

P.F.E. N° 1	P.F.E. N° 2
/ 20 points	/ 20 points

**PROPOSITION DE NOTE DANS LE DOMAINE PROFESSIONNEL
EP2**

ACADEMIE :

ETABLISSEMENT :

C.A.P. RESTAURANT

NOM et PRENOM du CANDIDAT :

SESSION :

EP 2	SITUATION S1	SERVICE DE RESTAURANT	/ 20	Coef. 2	/ 40
	SITUATION S2	SERVICE DE RESTAURANT	/ 20	Coef. 4	/ 80
	FORMATION EN ENTREPRISES	EVALUATION P.F.E. N° 1	/ 20	Coef. 1	/ 20
		EVALUATION P.F.E. N° 2	/ 20	Coef. 3	/ 60
	TOTAL				Coef. 10

CACHET DE L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE

NOTES / 20
Points entiers ou ½ points

LES EQUIPEMENTS

SANTE et SECURITE

Pour que les élèves acquièrent les savoir-faire requis par le référentiel, la formation doit se dérouler dans un contexte se rapprochant de celui des entreprises.

Les locaux professionnels et les locaux annexes

Le guide des équipements ¹ des métiers de l'hôtellerie et de la restauration est la référence en matière de locaux professionnels et de locaux annexes, équipements et matériels. Il peut aider à une réflexion pour améliorer l'agencement des locaux, pour choisir les équipements et les matériels, en particulier pour les salles de technologie appliquée.

La mise en réseau informatique du lycée

L'utilisation des logiciels doit devenir d'usage courant pour tous les élèves et pour l'ensemble des professeurs quelle que soit leur discipline, la consultation de cédéroms et l'accès au réseau internet également.

Les lycées récemment construits sont câblés, ce qui permet le fonctionnement en réseau informatique.

La mise en réseau de l'économat, des cuisines, des restaurants, de l'hôtel, de l'intendance est à préconiser pour assurer une gestion saine.

Les opérations se déroulant de l'arrivée des marchandises à l'enregistrement comptable, sont gérés par des applications d'un logiciel professionnel.

Pour éviter tout risque d'erreur, les élèves ne travaillent pas directement sur le réseau mais sur une extraction de données.

Les professeurs concernés doivent marquer leur volonté d'avoir un comportement professionnel en travaillant et en faisant travailler leurs élèves avec des matériels et des logiciels adaptés au secteur hôtelier.

¹ Guide des équipements Métiers de l'hôtellerie et de la restauration niveau III, IV, V
septembre 1997 – DLC C3

SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL DANS LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

Contrairement aux idées reçues, les métiers de la restauration et de l'hôtellerie n'affichent pas de meilleurs résultats que certaines branches industrielles en termes d'accidents du travail et de maladies professionnelles.

Les accidents du travail :

Les indicateurs ⁽¹⁾ de l'année 1998 permettent de situer cette activité professionnelle par rapport à la moyenne nationale

Les accidents y sont nettement plus fréquents : 36,49 contre 24,6.

Ils ne sont pas bénins : leur taux de gravité est également au-dessus de la moyenne nationale (1,27 contre 0,98).

Enfin, ils se traduisent par un absentéisme important.

Les principales causes en sont les glissades et les manutentions ainsi que les manipulations d'objets brûlants.

Les maladies professionnelles :

Les manipulations sont particulièrement importantes en hôtellerie restauration. Dans un avenir proche, le nombre de maladies professionnelles déclarées devrait être en nette augmentation, compte tenu de la récente reconnaissance des lombalgies et dorsalgies liées au travail.

Qualité – productivité – sécurité :

D'importants efforts ont été réalisés par la profession ces dernières années en ce qui concerne la sécurité des produits : hygiène, contrôle, circuit de distribution.

L'amélioration de la sécurité des salariés et la prévention de leur santé reste encore un objectif à atteindre.

L'effort de formation à venir doit donc porter sur un nouvel équilibre entre ces exigences en Santé-Sécurité.

La prévention des risques professionnels en hôtellerie-restauration, particulièrement en ce qui concerne l'ergonomie des postes de travail et les gestes et postures (transport de charges et de produits brûlants ; déplacements avec outils dangereux, postures lors de travaux longs ou répétitifs), peut s'intégrer dans les dispositifs académiques mis en place en s'appuyant sur des formateurs compétents dans ces domaines.

Pour accompagner cette évolution et l'acquisition des compétences en prévention inscrites dans les référentiels, l'Institution de Prévention de la Sécurité Sociale est prête à s'impliquer dans les actions spécifiques au secteur de l'hôtellerie-restauration comme la participation à la mise en place d'un réseau-ressource, la production d'outils pédagogiques ainsi que la création d'un module de formation de formateurs.

(1)

Taux de fréquence = $\frac{\text{Nombre d'accidents avec arrêt de travail}}{\text{Nombre d'heures travaillées}} \times 1\,000\,000$

Taux de gravité = $\frac{\text{Nombre de journées perdues}}{\text{Nombre d'heures travaillées}} \times 1\,000$

Source : statistiques technologiques Accidents du travail et Maladies Professionnelles, année 1996, Direction des Risques Professionnels CNAMTS

TABLEAUX COMPARATIFS

des Techniques

et Savoirs Associés

des

CAP – BEP - BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

1°) des techniques de restaurant.....	page 126 à 128
2°) des techniques culinaires.....	page 129 à 134
3°) de la technologie de restaurant.....	page 135 à 142
4°) de la technologie de cuisine.....	page 143 à 149
5°) des sciences appliquées en restaurant.....	page 150 à 167
6°) des sciences appliquées en cuisine.....	page 168 à 184

AVERTISSEMENT

Il s'agit bien de tableaux comparatifs, et en aucun cas, de progressions

**TABLEAU COMPARATIF DES
TECHNIQUES DE RESTAURANT**

CAP / BEP / BAC PRO

DIFFICULTÉS TECHNIQUES DE RESTAURANT

PRÉPARATIONS - FILETAGES - DECOURPAGES - FLAMBAGES

FRUITS	CAP	BEP	BAC PRO
Epluchage, découpage et service des fruits frais	x	x	
Préparation et service de l'ananas	x	x	
Préparation et service fruits exotiques			x
Préparation et service du pamplemousse rafraîchis	x	x	
Préparation et service du pamplemousse cocktail et de la coupe Florida	x	x	
Préparation et service du melon portion	x		x
Préparation du melon en vue du service d'un melon à l'italienne			x
Préparation et service des figues			x
CHARCUTERIES			
Service d'une terrine	x	x	
Préparation, découpage et service du Jambon cru			x
Découpage et service d'un jambon blanc à l'os			x
Service des charcuteries (Saucisse, saucisson, andouille...)	x		x
PRÉPARATIONS			
Préparation du steak tartare	x	x	
Préparation du tartare de poissons			x
Préparation et service des avocats vinaigrette	x	x	
Préparation et service des avocats au crabe	x		x
Préparation et service des cocktail de crevettes	x	x	
Préparation et service des cocktail langoustine			x
POISSONS CRUSTACÉS COQUILLAGES			
Service d'une darne de poisson pochée ou grillée au guéridon	x	x	
Préparation et service d'une truite pochée	x	x	
Préparation et service d'une truite au bleu			x
Filetage et service d'une truite meunière au guéridon	x	x	
Filetage et service d'un loup portion grillé			x
Filetage et service d'une sole meunière en salle	x	x	
Filetage et service d'une sole grillée en salle	x	x	
Filetage et service d'une sole frite en salle	x		x
Filetage et service d'une sole pour 2 personnes			x
Filetage et service d'un tronçon de Turbot poché	x	x	
Filetage et service d'un turbotin (2 personnes)			x
Turbot entier			x
Saumon Bellevue	x		x
Daurade portion	x	x	
Daurade 2 personnes	x		x
Daurade 4 personnes			x
Grosse pièce de poisson rond grillé			x
Grosse pièce de poisson rond en croûte			x
Grosse pièce de poisson rond en croûte de sel			x
Langouste / Homard			x
Tourteau			x
Huîtres	x		x
Fruits de mer			x
Saumon fumé	x		x
Anguille fumée			x
Autres poissons fumés			x

VOLAILLES VIANDES			
Pigeon (1 personne)			X
Poulet crapaudine	X	X	
Poulet rôti	X	X	
Poularde pochée (5 personnes)			X
Volaille 6 personnes			X
Caneton 2 personnes			X
Caneton 4 personnes			X
Grosse pièce de volaille (Oie -Dinde...)			X
Pintadeau rôti (4 personnes)	X	X	
Faisan rôti			X
Magret de canard	X	X	
Contre-Filet rôti			X
Chateaubriand (2 personnes)			X
Pièce de bœuf en croûte (Filet)			X
Entrecôte double	X	X	
Côte de bœuf	X	X	
Train de côte de bœuf			X
Carré de porc ou de veau	X	X	
Carré d'agneau	X	X	
Selle d'agneau			X
Gigot d'agneau et gigue de chevreuil			X
FINITIONS FLAMBAGES			
Steak au poivre flambé	X	X	
Rognons flambé			X
Escalopes de veau vallée d'auge			X
Magret de canard au poivre flambé			X
Variantes de viandes flambées			X
Bananes flambées	X	X	
Pêches flambées	X	X	
Cerises flambées			X
Ananas flambé			X
Fraises flambées			X
Variantes de fruits flambés			X
Crêpes flambées	X	X	
Crêpes Suzette			X

**TABLEAU COMPARATIF DES
TECHNIQUES DE CUISINE
CAP / BEP / BAC PRO**

TABLEAU COMPARATIF DES TECHNIQUES DE CUISINE A METTRE EN ŒUVRE

PREPARATIONS PRELIMINAIRES	CAP		BEP		BAC	
GROUPE A	1ère A	2ème A	1ère A	2ème A	1ère A	2ème A
BRULER DES DEMI-OIGNONS						
CANNELER DES FRUITS OU DES LEGUMES						
CISELER OIGNONS, ECHALOTES, LAITUE						
CLARIFIER DES ŒUFS						
CLOUTER UN OIGNON, PREPARER UN BOUQUET GARNI						
CONCASSER ET HACHER PERSIL, AIL						
EMINCER DES LEGUMES						
ESCALOPER DES CHAMPIGNONS						
GRATTER ET LAVER DES MOULES						
HISTORIER DES AGRUMES						
LAVER ET EPLUCHER LES LEGUMES						
MONDER DES TOMATES, CONCASSER						
PANER A L'ANGLAISE						
PASSER AU CHINOIS, PASSER A L'ETAMINE						
PELER A VIF DES AGRUMES						
PESER ET MESURER						
PLIER, DECOUPER, GRAISSER DU PAPIER SULFURISE						
PREPARER DE LA MIE DE PAIN, DE LA CHAPELURE						
PREPARER PERSIL EN BRANCHE, PLUCHES DE CERFEUIL						
RAPER ET TAMISER DU GRUYERE						
REFROIDIR REGLEMENTAIREMENT UNE PREPARATION						
TAILLER DES CROUTONS, CANAPES						
TAILLER EN JULIENNE, EN PAYSANNE						
TAILLER EN MIREPOIX, BRUNOISE, BATONNETS						
TRIER DU CRESSON						
UTILISER UNE MANDOLINE ET / OU UN ROBOT						
GROUPE B						
BRIDER EN ENTREE						
CHEMISER UN MOULE						
DECORTIQUER DES CREVETTES						
DEPOUILLER UNE QUEUE DE LOTTE						
DESOSSER UNE EPAULE D'AGNEAU						
DETAILLER DE LA VIANDE EN MORCEAUX						
DETAILLER DES ESCALOPES DE POISSON						
DETAILLER DES LARDONS						
DETAILLER DES POISSONS DARNE ET / OU TRONCON						
FACONNER A LA CUILLERE DES QUENELLES, SORBETS						
FICELER DE LA VIANDE						
HABILLER DES POISSONS PLATS ET DES POISSONS RONDS						
HABILLER ET BRIDER DES VOLAILLES POUR ROTIR						
HACHER DE LA VIANDE AU COUTEAU, AU HACHOIR						
LEVER A LA CUILLERE A RACINE						
LEVER DES SEGMENTS D'AGRUMES						
OUVRIER DES HUITRES						
OUVRIER ET EBARBER DES MOULES						
OUVRIER UNE SOLE POUR "COLBERT"						
PELER ET / OU MONDER UN POIVRON						
PLAQUER DES POISSONS						
PREPARER DES ABATIS DE VOLAILLE						
PREPARER UN GIGOT						
PREPARER UNE JAMBONNETTE DE VOLAILLE						
TOURNER DIFFERENTS LEGUMES						

APPAREILS FONDS SAUCES

GROUPE A

	CAP		BEP		BAC	
	1ère A	2ème A	1ère A	2ème A	1ère A	2ème A
REALISER DES BEURRES COMPOSES CRUS						
REALISER DES BEURRES COMPOSES CUITS						
REALISER DES MARINADES CRUES						
REALISER DES MARINADES CUITES						
REALISER DES MARINADES INSTANTANEEES						
REALISER DES PUREES DE LEGUMES						
REALISER DES SAUCES EMULSIONNEES FROIDES INSTABLES						
REALISER DES SAUCES EMULSIONNEES FROIDES STABLES						
REALISER LES DERIVES DE LA SAUCE BECHAMEL						
REALISER LES DERIVES DE LA SAUCE TOMATE						
REALISER UNE SAUCE BECHAMEL						
REALISER UNE SAUCE TOMATE						
UTILISER DES PRODUITS SEMI ELABORES						

GROUPE B

LIAISON A LA FARINE, AU ROUX, AU BEURRE MANIE						
LIAISON A LA FECULE, A LA MAIZENA						
LIAISON PAR REDUCTION						
LIAISON PUREE DE FRUITS, DE LEGUMES						
REALISER DES GLACES DE POISSON, DE VEAU, DE VOLAILLE						
REALISER DES VELOUTES DE VEAU, VOLAILLE ET POISSON						
REALISER UN FOND BLANC DE VEAU, VOLAILLE, MARMITE						
REALISER UN FOND BRUN DE VEAU, DE VOLAILLE, DE GIBIER						
REALISER UN FOND DE VEAU LIE, UNE DEMI GLACE						
REALISER UN FUMET DE POISSON						
REALISER UN FUMET DE POISSON AU VIN ROUGE						

GROUPE C

LIER A BASE DE JAUNES D'ŒUFS						
LIER A BASE DE MATIERE GRASSE (BEURRE, CREME)						
LIER A BASE DE SANG, DE CORAIL						
REALISER DES DERIVES DE SAUCES BRUNES						
REALISER DES DUXELLES (MAIGRE, A FARCIR)						
REALISER DES FARCES (A GRATIN)						
REALISER DES FARCES (TERRINES)						
REALISER DES FARCES MOUSSELINE						
REALISER DES PETITES SAUCES BRUNES						
REALISER DES SAUCES BRUNES AUX FRUITS						
REALISER DES SAUCES VIN BLANC, SIMPLE ET A GLACER						
REALISER LA SAUCE AMERICAINE						
REALISER LES SAUCES EMULSIONNEES CHAUDES						
REALISER UN BEURRE BLANC						
REALISER UNE SAUCE AU VIN ROUGE						
REALISER UNE SAUCE POIVRADE						

PATISSERIES	GROUPE A					
	CAP		BEP		BAC	
	1ère A	2ème A	1ère A	2ème A	1ère A	2ème A
BEURRER DES MOULES, CIRER DES PLAQUES						
CUIRE AU BAIN MARIE DES CREMES, DES PUDDINGS						
POCHER DES FRUITS						
PREPARER DES APPAREILS A FLANS SALES ET SUCRES						
PREPARER ET PESER DES SIROPS						
REALISER DES SAUCES AUX FRUITS						
REALISER LA CREME ANGLAISE, LA CREME PATISSIERE						
REALISER LA PATE A CREPES ET SAUTER						
REALISER LA PATE A FRIRE, ENROBER, FRIRE, GLACER						
REALISER UNE SAUCE CHOCOLAT						
TAMISER ET FLEURER						
UTILISER DES PRODUITS SEMI ELABORES						
UTILISER LA POCHE A DOUILLES						

GROUPE B						
CUIRE A BLANC DES FONDS DE TARTES						
CUIRE DU RIZ POUR ENTREMETS						
INCORPORER DES BLANCS EN NEIGE						
MONTER DES BLANCS EN NEIGE						
REALISER DE LA CREME D'AMANDES						
REALISER DE LA PATE A NOUILLES						
REALISER DES BAVAROIS AUX ŒUFS, AUX FRUITS						
REALISER GLACE AUX ŒUFS, CREME GLACEE, SORBETS						
REALISER LA CREME FOUETTEE, LA CREME CHANTILLY						
REALISER LA PATE A CHOUX, COUCHER, CUIRE, GARNIR						
REALISER LA PATE A GENOISE, CUIRE						
REALISER LA PATE BRISEE, FONCER, Pincer, CUIRE						
REALISER LA PATE FEUILLETEE, DETAILLER, CUIRE						
UTILISER DU NAPPAGE						

GROUPE C						
CHEMISER UN CERCLE A ENTREMET						
CUIRE DU CARAMEL						
CUIRE DU SUCRE (AVEC THERMOMETRE)						
FAIRE ET UTILISER UN DECOR AVEC UN CORNET						
FOURRER ET MASQUER UN BISCUIT						
GLACER AU FONDANT						
GLACER AU SUCRE GLACE						
MONTER UN ENTREMET EN CERCLE						
REALISER UNE NOUGATINE						
REALISER DES CREMES DERIVEES DE LA PATISSIERE						
REALISER DES MERINGUES						
REALISER DES PETITS FOURS SECS						
REALISER UN APPAREIL A SOUFFLE						
REALISER UNE CREME AU BEURRE						
REALISER UNE CREME GANACHE						
REALISER UNE PATE LEVEE, FACONNER, CUIRE						
REALISER UNE PATE POUSSEE, CUIRE						

TABLEAU COMPARATIF des REFERENTIELS

TECHNOLOGIE DE RESTAURANT

CAP / BEP / BAC PRO

CAP RESTAURANT		B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION		Baccalauréat Professionnel SERVICE ET COMMERCIALISATION	
Connaissances	Limites de connaissances	Connaissances	Limites de connaissances	Connaissances	Limites de connaissances
<p>LES ARTS DE LA TABLE Les coutumes françaises et les habitudes des principales clientèles étrangères</p> <p>La clientèle</p>	<p>La comparaison des habitudes de la clientèle françaises et des habitudes de principales clientèles étrangères en ce qui concerne les repas (horaires, goûts...)</p> <p>La différenciation des types de clientèles et de leurs attentes. (loisirs, affaires...)</p>	<p><u>LA RESTAURATION ET SON EVOLUTION</u> <u>LES ARTS DE LA TABLE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les coutumes françaises. • Habitudes des principales clientèles étrangères. <p>LA CLIENTELE</p>	<p>La comparaison des habitudes françaises et des habitudes des principales clientèles étrangères.</p> <p>Les différents types de clientèles (loisirs, affaires...).</p>	<p>L'Art de la table</p> <p>Évolution au cours des différentes époques et contemporaines.</p> <p>Influence des techniques des comportements alimentaires et des phénomènes de mode sur la structure des repas et des prestations servies.</p>	<p>Éléments déterminant l'évolution des arts de la table et de la distribution des mets</p> <p>Recenser et analyser les facteurs d'évolution significatifs au niveau des arts de la table et du service. (facteurs sociaux, économiques, culturels, législatifs...)</p>
<p>Les différentes formules de restauration commerciales et sociales</p>	<p>- L'énumération des principales formules de restauration en déterminant les principaux caractères de différenciation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Traditionnel • Brasserie • Grill • Snack-bar • Libre-service • Cafétéria, <p>etc....</p>	<p>LES DIFFERENTES FORMULES DE RESTAURATION</p>	<p><i>Les principales formules de restauration :</i></p> <p><i>Définition et exemple :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Traditionnelle, - Brasserie, - Grill, - Snack-bar, - Libre-service, - Cafétéria... 	<p>. Concepts de restauration</p> <p>Les formules de restauration :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Restauration traditionnelle - Restauration à thème - Restauration de collectivité - Restauration rapide - Restauration «traiteur » - Restauration dans les transports 	<p>Les formules de restauration en déterminant pour chacune les critères de différenciation.</p> <p>Les modes d'organisation et les techniques de service des différentes formules.</p>
<p>LE PERSONNEL DU RESTAURANT</p> <p>L'équipe de travail (brigade)</p> <p>La répartition des tâches au restaurant</p> <p>La tenue et les comportements professionnels</p>	<p>La structure d'une équipe (brigade) en fonction du type et de l'organisation du restaurant. L'énumération des postes hiérarchiques des différentes équipes.</p> <p>L'énumération des tâches de chacun en fonction des caractéristiques d'un établissement et des types de services.</p> <p>La lecture et l'interprétation des différents tableaux de service affichés dans une entreprise. La recherche des règles essentielles d'hygiène corporelle et vestimentaire et des points de comportements spécifiques aux professions hôtelières.</p>	<p><u>LE PERSONNEL, LES LOCAUX ET LE MATERIEL</u> Le personnel</p> <p>La répartition du travail</p> <p><u>TENUE ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS</u></p> <p>LA SECURITE</p>	<p>La structure d'une brigade ou d'une équipe en fonction de l'organisation de l'entreprise.</p> <p>La lecture des différents tableaux de service affichés dans l'entreprise.</p> <p>Les règles essentielles d'hygiène corporelle et vestimentaire. Les points de comportements spécifiques aux professions hôtelières et de restauration. La prévention des risques sur le lieu de travail.</p>	<p>Organisation et animation de l'équipe de travail</p> <p>Définition des tâches et des responsabilités</p> <p>Planification, répartition et organisation du travail dans le temps et l'espace en fonction du type de prestation.</p>	<p>Les principes d'élaboration d'une fiche de poste</p> <p>L'organisation et la planification du travail dans le temps et l'espace conformément aux exigences de chaque type de service et de la législation sociale.</p>

CAP RESTAURANT		B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION		Baccalauréat Professionnel SERVICE ET COMMERCIALISATION	
Connaissances	Limites de connaissances	Connaissances	Limites de connaissances	Connaissances	Limites de connaissances
				Gastrotomies régionales et européennes Étude des caractéristiques gastronomiques propres à chaque région et à chaque pays d'Europe. Analyse des spécialités en particulier celles possédant une Appellation ou un label.	Les différentes productions régionales et européennes reconnues par des appellations d'origine ou des labels de qualité.
<u>APROVISIONNEMENTS DES SERVICES</u> Les commandes La réception et le stockage des marchandises	La rédaction de bons (commandes, sorties...) pour réapprovisionner les différents services : <ul style="list-style-type: none"> - le bar, - la cave du jour, - l'office, - le restaurant, - la lingerie L'identification des documents d'approvisionnement et leur utilisation. es contrôles à effectuer lors de la réception dans les services. Les principaux modes de stockage.	<u>APPROVISIONNEMENTS DESSERVICES</u> LES COMMANDES LA RECEPTION ET LE STOCKAGE DES MARCHANDISES	La rédaction de bons (commande, sorties...) pour réapprovisionner les différents services : <ul style="list-style-type: none"> - 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.	Organisation des approvisionnements pour les produits et denrées directement utilisés par le restaurant. - Les marques, la gamme, le conditionnement, l'emballage, l'étiquetage des produits. - Réception et contrôle des marchandises - Législation concernant le transport	Les règles et obligations légales au niveau de l'étiquetage des produits. La législation concernant le transport des marchandises. Les différents contrôles nécessaires lors de la réception des marchandises et durant leur stockage.

CAP RESTAURANT		B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION		Baccalauréat Professionnel SERVICE ET COMMERCIALISATION	
Connaissances	Limites de connaissances	Connaissances	Limites de connaissances	Connaissances	Limites de connaissances
<p>LES VINS La vigne et le raisin</p>	<p>L'énumération des exemples de facteurs naturels influençant la qualité future des vins. La différenciation des parties composant la grappe et le grain et l'influence des principaux composants sur la qualité du futur vin. La relation des étapes de maturité sur la qualité des vins à obtenir.</p>	<p>LES VINS ET AUTRES BOISSONS LA VIGNE - LE RAISIN</p>	<p>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.</p>	<p>- Les vins français :</p> <p>- Facteurs déterminants de la typicité : naturels et humains</p> <p>- Les autres vins européens :</p>	<p>L'influence des facteurs naturels et le choix des méthodes spécifiques à une région, à une appellation.</p> <p>Les vins des pays européens producteurs en situant pour chacun, d'eux les productions les plus connues.</p>
<p>Les vinifications</p>	<p>La comparaison des principales vinifications en rouge en fonction des vins à obtenir.</p> <p>La comparaison des principales vinifications en blanc en fonction des vins à obtenir.</p> <p>La comparaison des différentes vinifications en rosé en fonction des vins à obtenir.</p> <p>La présentation des opérations principales pour l'élaboration des vins mousseux et l'influence de ces opérations sur la qualité des vins.</p>	<p>LES VINIFICATIONS</p>	<p>Les principales opérations mises en œuvre dans les diverses méthodes de vinification en rouge.</p> <p>Le principe de la vinification en blanc en précisant les opérations de vendanges et de vinification particulières pour obtenir des vins blancs liquoreux.</p> <p>Les procédés d'obtention des vins mousseux.</p> <p>Les méthodes de vinification des vins rosés.</p> <p>Le procédé d'obtention des V.D.N. et V.D.L..</p>		
<p>La distillation</p>	<p>L'énumération des opérations essentielles permettant d'obtenir une eau de vie de vin.</p>				

CAP RESTAURANT		B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION		Baccalauréat Professionnel SERVICE ET COMMERCIALISATION	
Connaissances	Limites de connaissances	Connaissances	Limites de connaissances	Connaissances	Limites de connaissances
Les vignobles et les vins A.O.C. français.	<p>La situation géographique des vignobles AOC français. La qualité et la typicité des vins produits dans chaque région et les appellations les plus représentatives et les plus commercialisées dans la restauration.</p> <p>La lecture et le commentaire d'une étiquette de vin (origine, classification, hiérarchie...) afin de l'identifier rapidement dans la cave du jour ou la cave centrale et de la servir dans les meilleures conditions. L'étude plus approfondie des vins de la région de localisation de l'établissement scolaire ou de la proche région, leur température de service optimum et leur accord avec les mets, en tenant compte des mets proposés par les restaurateurs locaux ou régionaux.</p>	LES VIGNOBLES ET LES VINS A.O.C. FRANCAIS	<ul style="list-style-type: none"> • <i>La situation des vignobles A.O.C. français et la localisation de chacun d'eux à partir de points de repères géographiques.</i> • <i>On se limitera à :</i> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Les Appellations d'Origines Contrôlées génériques.</i> – <i>Leurs couleurs et les caractères principaux.</i> <p><i>L'étude particulière des vins les plus consommés avec la gastronomie et les spécialités locales.</i></p>	Analyse sensorielle La dégustation Harmonie des boissons et des mets	<p>Le matériel et les locaux de dégustation Les principes de la dégustation du vin Le vocabulaire utilisé La fiche d'analyse sensorielle du vin.</p> <p>Les mets et les boissons qui s'associent le mieux (Caractères, localisation, prix, saison ...) en respectant une suite logique de dégustation et en utilisant un vocabulaire adapté à la vente.</p>
Le stockage et la conservation des vins.	<p>L'énumération des qualités d'une bonne cave de restaurant. La recherche des fonctions d'une cave du jour.</p>	LE STOCKAGE ET LA CONSERVATION DES VINS	<p>Les fonctions et les qualités d'une cave générale et d'une cave du jour.</p>		
<u>LES AUTRES BOISSONS SERVIES AU RESTAURANT</u> Les boissons non alcoolisées	<p>La différenciation des produits conditionnés en bouteilles : (une étude plus approfondie des eaux servies au restaurant)</p> <ul style="list-style-type: none"> • eaux minérales et de source • sodas (principales marques) • Jus de fruits (principaux fruits utilisés et différentes méthodes d'obtention) 	LES BOISSONS NON-ALCOOLISEES	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Les familles de produits</i> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Eaux minérales,</i> – <i>Sodas,</i> – <i>Sirops.</i> – <i>Jus de fruits.</i> 	Les boissons sans alcool	

CAP RESTAURANT		B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION		Baccalauréat Professionnel SERVICE ET COMMERCIALISATION	
Connaissances	Limites de connaissances	Connaissances	Limites de connaissances	Connaissances	Limites de connaissances
Les autres boissons fermentées	La présentation des autres boissons fermentées couramment consommées en particulier la bière. L'énumération de quelques marques les plus connues d'Europe et leur origine.	LES AUTRES BOISSONS ALCOOLISEES	<i>Les familles de produits Eaux de vie, Apéritifs, Liqueurs, Cidres, Crèmes, Bières.</i>	Les autres boissons fermentées	Les boissons fermentées autres que le vin produites en Europe
Les boissons alcoolisées	La différenciation des familles de produits et l'énumération des appellations ou marques les plus représentatives. <ul style="list-style-type: none"> • eaux de vie. • apéritifs • liqueurs - crèmes 			Les Apéritifs	Les principes d'élaboration des boissons apéritives, (marques, appellations...)
				Les Eaux de vie, liqueurs et crèmes	Les principes d'élaboration des boissons eaux de vie, liqueurs et crèmes, exemples courants (marques, appellations...)
Les boissons chaudes	- La différenciation des boissons chaudes présentées au restaurant et l'évolution de l'offre <ul style="list-style-type: none"> • cafés • thés • infusions - Les produits d'accompagnement	LES BOISSONS CHAUDES	<i>Les différentes boissons chaudes présentées au restaurant :</i> Cafés, Chocolats, Thés, Infusions...	Les boissons chaudes	Les boissons chaudes présentées au restaurant, en particulier le café, le thé et les infusions, leur origine et leur méthode d'élaboration.
Les boissons et la loi	La présentation de la législation concernant la vente des boissons en restauration <ul style="list-style-type: none"> • les familles de boissons • les licences les affichages obligatoires			La commercialisation du produit	La législation, les obligations La législation des affichages obligatoires à l'extérieur et à l'intérieur des établissements.

TABLEAU COMPARATIF des REFERENTIELS

CAP / BEP / BAC PRO

SAVOIRS ASSOCIES

« TECHNOLOGIE DE CUISINE »

C.A.P. CUISINE		B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION O.P.C.	
<i>Connaissances</i>	<i>Limites de connaissances</i>	<i>Connaissances</i>	<i>Limites de connaissances</i>	<i>Connaissances</i>	<i>Limites de connaissances</i>
<u>L'HISTOIRE DE LA CUISINE.</u>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'histoire et l'évolution de la cuisine française au cours du 20^{ème} siècle. ➤ Les grandes modifications des années 1970. ➤ Les principaux personnages et événements qui ont contribué à l'évolution culinaire ainsi que leurs faits essentiels. 	<u>L'HISTOIRE DE LA CUISINE.</u>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'histoire et l'évolution de la cuisine française au cours du 20^{ème} siècle. ➤ Les grandes modifications des années 1970. 	LA RESTAURATION ET SON ÉVOLUTION. L'Art culinaire ❖ Evolution au cours des diverses époques jusqu'à nos jours. ❖ Influence des événements, des hommes, de l'introduction de nouveaux produits, des comportements alimentaires sur les structures des repas et les prestations services.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les éléments déterminant l'évolution de l'art culinaire. ➤ Les facteurs d'évolution significatifs de la cuisine : <ul style="list-style-type: none"> • sociaux, • économiques, • législatifs, • culturels, • techniques, • technologiques.
<u>LE VOCABULAIRE CULINAIRE.</u>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les termes culinaires dans une situation donnée. ➤ L'utilité d'un vocabulaire. 				
<u>LES PRODUITS.</u> ❖ Produits laitiers. ❖ Epices, aromates et condiments. ❖ Corps gras. ❖ Œufs. ❖ Riz et pâtes. ❖ Produits de la mer et d'eau douce. ❖ Viandes de boucherie. ❖ Abats. ❖ Volailles et gibiers. ❖ Fruits, légumes frais et secs. ❖ Pommes de terre. ❖ Vins, alcools et autres boissons utilisées en cuisine.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ En fonction des produits et de leurs utilisations, on se limitera à : <ul style="list-style-type: none"> • la classification, • la saisonnalité (période favorable) • l'origine des produits, • la présentation commerciale, • l'étiquetage et la réglementation, • les critères de fraîcheur et de qualité, • le stockage et la conservation, • les critères de choix des produits, • les préparations préliminaires, • les modes de cuisson, • les applications culinaires. 	<u>LES PRODUITS ET LES PREPARATIONS CULINAIRES.</u> ❖ Produits laitiers. ❖ Corps gras. ❖ Œufs. ❖ Potages, ❖ Hors d'œuvre, ❖ Pâtes, farinages et préparations à base de céréales, ❖ Produits de la mer et d'eau douce. ❖ Viandes de boucherie et abats. ❖ Volailles, ❖ Gibiers. ❖ Fruits, légumes frais et secs. ❖ Desserts, ❖ Produits semi-élaborés, ❖ Vins, alcools et autres boissons utilisées en cuisine.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ En fonction des produits culinaires et/ou de leurs utilisations, on se limitera à : <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	LA MATIÈRE D'ŒUVRE. Les produits en l'état ❖ Corps gras. ❖ Œufs. ❖ Laits et dérivés. ❖ Poissons. ❖ Crustacés. ❖ Viandes. ❖ Volailles. ❖ Gibiers. ❖ Légumes.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les critères de choix de la matière d'œuvre appropriés au concept de production : <ul style="list-style-type: none"> • saison, • catégorie, • classe, • calibre, • qualité (A.O. , A.B., labels, certification de qualité). ➤ La réglementation concernant : <ul style="list-style-type: none"> • l'achat, • l'étiquetage, • la nature de la présentation (appertisés, surgelés ...), • le transport de la matière d'œuvre, • le stockage, • la conservation. ➤ Les contrôles nécessaires lors de la réception de la matière d'œuvre.

C.A.P. CUISINE		B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION O.P.C.	
<i>Connaissances</i>	<i>Limites de connaissances</i>	<i>Connaissances</i>	<i>Limites de connaissances</i>	<i>Connaissances</i>	<i>Limites de connaissances</i>
<p><u>LES PREPARATIONS CULINAIRES.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Potages. ❖ Hors d'œuvre. ❖ Préparations à base de céréales et de farinages. ❖ Pâtes de base. ❖ Crèmes de base. ❖ Pâtisserie. ❖ Entremets. ❖ Desserts. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ En fonction des préparations culinaires, on se limitera à : <ul style="list-style-type: none"> • la composition et l'utilisation des produits, • les précautions à prendre et les règles à observer pour réussir leur fabrication, • les applications culinaires, • les dérivés des préparations culinaires, • les règles de présentation, • les principales règles d'hygiène et de législation. 				
<p><u>LES P.C.E.A.</u> (Les Préparations Culinaires Elaborées à l'Avance)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les systèmes de production, de stockage et de distribution. ➤ La législation. ➤ Les règles d'hygiène. 				
<p><u>LES PREPARATIONS DE BASE.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Fonds de base. ❖ Gelées. ❖ Modes de liaison. ❖ Sauces de base. ❖ Beurres composés. ❖ Courts-bouillons. ❖ Marinades. ❖ Farces, duxelles. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ En fonction des préparations de base, on se limitera à : <ul style="list-style-type: none"> • la définition, • la classification, • la composition, • les phases principales et leurs préparations, • leurs utilisations culinaires, • leurs avantages, • les règles à observer, • les principales règles d'hygiène et de législation. 	<p><u>LES PREPARATIONS DE BASE.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Fonds de base. ❖ Gelées. ❖ Eléments de liaison. ❖ Sauces de base. ❖ Beurres composés. ❖ Courts-bouillons. ❖ Marinades. ❖ Farces, duxelles. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>La classification, la composition, les utilisations et la réglementation.</i> 	<p><u>LES CONCEPTS DE PRODUCTION.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Traditionnels. ❖ Assemblage ou de composition. ❖ Terminal. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les caractéristiques des différents concepts de production, ➤ Les critères de différenciation, ➤ Les facteurs déterminant le choix du concept et le but recherché : <ul style="list-style-type: none"> • humains, • sociaux, • économiques (surfaces, volumes, choix des équipements).

C.A.P. CUISINE		B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION O.P.C.	
<i>Connaissances</i>	<i>Limites de connaissances</i>	<i>Connaissances</i>	<i>Limites de connaissances</i>	<i>Connaissances</i>	<i>Limites de connaissances</i>
<u>LES PRODUITS SEMI-ELABORES.</u>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Règles d'utilisation et les possibilités d'assemblage. 				
<u>L'EDUCATION DU GOÛT, DE L'ODORAT.</u>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les caractéristiques des aliments (goût, odeur, aspect, texture, couleur). ➤ Les saveurs de base (salé, sucré, acide, amer). ➤ Les qualités organoleptiques des aliments. ➤ La sensibilisation à la dégustation. ➤ L'importance de l'assaisonnement. 	<u>L'EDUCATION DU GOÛT, DE L'ODORAT ET LES REGLES DE PRESENTATION.</u>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La sensibilisation à la dégustation. ➤ Les saveurs de base, l'importance de l'assaisonnement et de la présentation. 	<u>LE PRINCIPE DE L'ANALYSE SENSORIELLE.</u>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les fiches d'analyse sensorielle, le vocabulaire des tests comparatifs sur les denrées et les plats cuisinés.
<u>LES CUISSONS.</u>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les différents types et modes de cuisson. ➤ Les règles de base de la conduite des différents modes de cuisson (rôtir, griller, frire, etc.). ➤ Les aliments traités. ➤ Le matériel utilisé. ➤ Le choix d'un mode de cuisson en fonction des produits. 	<u>LES CUISSONS.</u>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les différents types et modes de cuisson. ➤ Les aliments traités, le matériel utilisé (exemples). 	<u>LES SPECIALITES CULINAIRES REGIONALES ET EUROPEENNES.</u>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les caractéristiques gastronomiques propres à chaque région et à chaque pays. ➤ Leurs origines géographiques et leur composition.
<u>L'ASSOCIATION DES METS ET DES GARNITURES D'ACCOMPAGNEMENT.</u>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les principes de base : <ul style="list-style-type: none"> • le respect des appellations classique (réglementation et usage). • la mise en valeur des mets et des garnitures. 			<u>L'ASSOCIATION DES METS ET DES GARNITURES D'ACCOMPAGNEMENT.</u>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les principes de base : <ul style="list-style-type: none"> • respect des saveurs, • mise en valeur des mets, • respect des appellations classiques, • l'esthétique, • la créativité.

C.A.P. CUISINE		B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION O.P.C.	
Connaissances	Limites de connaissances	Connaissances	Limites de connaissances	Connaissances	Limites de connaissances
LES LOCAUX. Les zones de travail.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les principaux locaux ou secteurs de travail et leur représentation : <ul style="list-style-type: none"> • l'énumération, • l'utilisation, • les différents circuits, • le principe de la marche en avant, • la réglementation relative à l'installation. 	LES LOCAUX. Les locaux, les secteurs ou zones de travail.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'énumération et l'utilisation des principaux locaux ou secteurs de travail et leur représentation sous forme de schéma (les circuits) en restauration traditionnelle.</i> 	LES ÉLÉMENTS NÉCESSAIRES A UNE PRODUCTION DONNÉE. Les locaux de production et leurs annexes <ul style="list-style-type: none"> • Cuisine traditionnelle. • Cuisine d'assemblage. (plans à l'échelle en fonction des concepts de production)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le respect des règles d'implantation : <ul style="list-style-type: none"> • la marche en avant, • les circuits d'organisation de la production et de la distribution, la réglementation. ➤ Pour chaque concept de production, tenir compte de la législation concernant la circulation des produits, des plats cuisinés et des personnels. ➤ Les schémas d'implantation. ➤ La critique d'un plan à l'échelle et les propositions de corrections.
L'entretien des locaux.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les méthodes à mettre en œuvre et les produits à utiliser en fonction des différents travaux d'entretien. ➤ L'interprétation d'un plan de nettoyage et de désinfection des locaux. ➤ L'identification des procédures de nettoyage. 	L'entretien des locaux.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'interprétation d'un plan de nettoyage et de désinfection des locaux.</i> ➤ <i>L'identification des procédures de nettoyage.</i> 		
La ventilation.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les avantages d'une ventilation efficace. 	La ventilation.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Les avantages d'une ventilation efficace.</i> 		
L'évacuation des déchets.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La réglementation en matière d'hygiène et d'environnement. 	Le traitement des déchets.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>La réglementation en matière d'hygiène et d'environnement.</i> 		

C.A.P. CUISINE		B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION O.P.C.	
Connaissances	Limites de connaissances	Connaissances	Limites de connaissances	Connaissances	Limites de connaissances
<p><u>LE MATERIEL.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Les appareils de préparation, de cuisson, de conservation et de stockage. ❖ Le matériel mobile. ❖ Les couteaux et le petit outillage. ❖ Le matériel électromécanique. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ En fonction des différents matériels, on se limitera à : <ul style="list-style-type: none"> • la description, • les principes simples d'utilisation, d'entretien et de sécurité, • le choix du matériel en fonction des opérations culinaires à réaliser. ➤ Les procédures de nettoyage à respecter. 	<p><u>LE MATERIEL.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Le matériel fixe de cuisson, de préparation, de stockage et de conservation. ❖ Le matériel mobile. ❖ Les couteaux et le petit outillage. ❖ Le matériel électromécanique. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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. 	<p><u>LE MATERIEL.</u></p> <p>Les principes de fonctionnement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - matériel de production, - matériel de distribution, - matériel de stockage, - petit matériel d'exploitation. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les caractéristiques, fonctions, utilisation, entretien et maintenance des matériels. ➤ Le choix des matériels nécessaires en fonction des impératifs de production et de service. ➤ La réglementation en matière d'hygiène, de sécurité et d'environnement.
<p><u>LE PERSONNEL DE CUISINE.</u> La répartition du travail.</p> <p>La tenue et les comportements professionnels.</p> <p>La sécurité.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La structure d'une brigade ou d'une équipe en fonction de l'organisation de l'entreprise. ➤ Les différentes formes d'organisation du travail ➤ La répartition des tâches. ➤ La lecture des différents tableaux de service affichés dans les entreprises. ➤ Les règles de comportement spécifiques en cuisine. ➤ Les règles essentielles d'hygiène corporelle et vestimentaire. ➤ La prévention des risques sur le lieu de travail. 	<p><u>LE PERSONNEL DE CUISINE.</u> Le personnel.</p> <p>La répartition du travail.</p> <p>La tenue et les comportements professionnels.</p> <p>La sécurité.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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. 	<p><u>LE PERSONNEL DE CUISINE.</u> La répartition des tâches et les responsabilités dans l'équipe de travail.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La composition d'une brigade de cuisine et d'une équipe de travail, en fonction des concepts de production. ➤ En fonction d'une production donnée, on se limite aux éléments constitutifs d'une fiche de poste et d'une fiche de fonction. ➤ En fonction d'une production donnée, on se limite à : <ul style="list-style-type: none"> • Aux éléments constitutifs d'une fiche de poste et d'activité, • A l'organisation et la planification du travail dans le temps et dans l'espace conformément aux exigences de chaque type de production et de la législation sociale.

C.A.P. CUISINE		B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION O.P.C.	
<i>Connaissances</i>	<i>Limites de connaissances</i>	<i>Connaissances</i>	<i>Limites de connaissances</i>	<i>Connaissances</i>	<i>Limites de connaissances</i>
<p><u>LES PROCEDES DE CONSERVATION :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Traditionnels (salage, sucrage, enrobage). ❖ Par le froid . ❖ Par la chaleur. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les différents procédés de conservation des produits alimentaires. ➤ Les conditions de stockage (lieu, température, durée). ➤ Les règles et les précautions à observer lors de l'utilisation des produits conservés. 	<p><u>LES PROCEDES DE CONSERVATION :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Traditionnels (salage, sucrage, enrobage). ❖ Par le froid . ❖ Par la chaleur. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Les principes, les températures et les durées de stockage.</i> ➤ <i>Les précautions à observer lors de l'utilisation des produits conservés.</i> 		
<p><u>LES APPROVISIONNEMENTS DES SERVICES.</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le contrôle quantitatif et qualitatif. ➤ L'identification des produits et des rubriques : <ul style="list-style-type: none"> • d'une feuille de marché, • d'un bon de commande, • d'un bon de sortie,... ➤ La rédaction d'une fiche technique de fabrication. 	<p><u>LES APPROVISIONNEMENTS DES SERVICES.</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Le contrôle quantitatif et qualitatif.</i> ➤ <i>L'identification des produits et rubriques d'une feuille de marché, d'un bon de commande, de sortie.</i> ➤ <i>La rédaction d'une fiche technique de fabrication.</i> 		
<p><u>LES RELATIONS CUISINE / RESTAURANT.</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les documents (bons de commande). ➤ Les différentes procédures d'annonces. 				

TABLEAU COMPARATIF des REFERENTIELS

CAP / BEP / BAC PRO

SAVOIRS ASSOCIES

« SCIENCES APPLIQUEES »

en RESTAURANT

COMPARAISON DES REFERENTIELS - SAVOIRS ASSOCIES

CAP RESTAURANT		BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	
<p>2.1 <u>BIOCHIMIE DES ALIMENTS</u></p> <p>2.1.1 NATURE ET PROPRIETES DES CONSTITUANTS ALIMENTAIRES</p>	<ul style="list-style-type: none"> L'indication de la teneur principale en bio molécules (glucides, lipides, protides, vitamines, minéraux, eau). L'indication de leurs rôles dans l'organisme. <p style="text-align: center;">A partir des produits ou des étiquettes indiquant la composition nutritionnelle.</p>	<p>4.1. <u>CONSTITUANTS BIOCHIMIQUES DES ALIMENTS</u></p> <p>4.1.1. NATURE DES CONSTITUANTS</p> <ul style="list-style-type: none"> Protides, Glucides, Lipides, Eléments minéraux, Vitamines, Eau. 	<p>La présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 	<p>3.1 NUTRITION</p> <p><i>3.1.1 Aliments traditionnels et nouveaux produits</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Classification des aliments par groupes en fonction de leurs constituants essentiels. Equivalences alimentaires à l'intérieur des groupes et entre groupes . Définition des nouveaux produits agro-alimentaires : <ul style="list-style-type: none"> - par leurs caractéristiques nutritionnelles (produits allégés, enrichis ...), - par de nouvelles techniques de fabrication ou de production (extrusion, produits biologiques ...), - par des caractéristiques culinaires (cuisson sous vide, aliments précuits...) - par leur conditionnement, leur méthode de conservation végétaux crus prêts à l'emploi ...), - par leurs matières premières (soja, algues...). <p>Comparaison entre produits traditionnels et produits nouveaux sur le plan nutritionnel, organoleptique, sanitaire, technologique et économique.</p>
<p>2.1.2 MODIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES INTERVENANT SOUS L'ACTION DE L'AIR, DE LA CHALEUR, DE FACTEURS CHIMIQUES (ACIDES) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Lors du stockage, ❖ Lors des préparations culinaires de base, ❖ Lors des cuissons. 	<ul style="list-style-type: none"> L'indication et la justification des modifications physico-chimiques souhaitées, attendues ou à éviter. La justification de la technique. L'indication des facteurs qui modifient la valeur vitaminique des aliments au cours du stockage, de la préparation et de la distribution. <p style="text-align: center;">Pour un aliment et/ou une technique culinaire donné.</p>				

CAP RESTAURANT		BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	
2.2 QUALITE NUTRITIONNELLE DES ALIMENTS	<ul style="list-style-type: none"> Le repérage des groupes d'aliments présents et de leurs principaux apports nutritionnels à partir d'un menu ou d'une fiche technique. Le calcul de la valeur énergétique d'un aliment ou d'une préparation à partir de sa composition (donnée pour 100 g). 	4.1.2. PRINCIPALES PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES DES CONSTITUANTS ALIMENTAIRES <ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> La mise en relation des propriétés avec les applications culinaires (modes de cuisson, préparation de fonds, de sauces, de pâtes...) : <ul style="list-style-type: none"> <i>explication ou justification de la technique.</i> nature des transformations subies par les constituants alimentaires sous l'effet de différents facteurs (milieu aqueux, température, pH ...). <i>incidences (organoleptiques, nutritionnelles...).</i> L'oxydation des vitamines et les facteurs d'oxydation. <i>Les modifications de la valeur nutritionnelle en fonction des modes de cuisson et intérêt de certaines technique (cuisson vapeur, sous pression).</i> 	3.1.2 Propriétés fonctionnelles des constituants alimentaires, des auxiliaires de fabrication et des additifs alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> Explication des transformations physico-chimiques impliquées dans des techniques culinaires ou des fabrications industrielles Influence des différents facteurs intervenant au cours de ces modifications. Rôle technologique des additifs et des auxiliaires de fabrication. Recherche d'une optimisation de la technique au plan de la qualité organoleptique et de la valeur nutritionnelle.

CAP RESTAURANT	BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION		
<p>2.3 ALIMENTATION RATIONNELLE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apports nutritionnels conseillés. • Facteurs de variation des besoins : âge, activité, état physiologique et incidences sur les apports conseillés. • Organisation de la journée alimentaire et importance relative de chaque repas. • Equilibre alimentaire. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'énoncé de la répartition journalière des apports conseillés pour l'organisme humain en protides, lipides, glucides (pourcentage). • L'énoncé de facteurs entraînant une modification des besoins alimentaires. • La répartition de la ration selon la structure des repas pour un adulte et pour un individu en période de croissance. • La vérification de l'équilibre qualitatif par identification des groupes d'aliments, pour une structure donnée de repas ou de journée alimentaire. • La vérification de la fréquence de présentation des aliments à partir d'un plan alimentaire donné. • L'énoncé des conséquences : <ul style="list-style-type: none"> – d'une alimentation carencée (en calcium, fer, vitamines, fibres). – d'une alimentation trop riche en lipides. • de la consommation de boissons alcoolisées. 	<p>4.2. LES ALIMENTS</p> <p>4.2.1. CLASSIFICATION DES ALIMENTS ET VALEUR NUTRITIONNELLE</p> <p>4.2.2. EQUIVALENCES ALIMENTAIRES</p> <p>4.3.2. BESOINS NUTRITIONNELS ET APPORTS RECOMMANDÉS EQUILIBRE ALIMENTAIRE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rations alimentaires. • Elaboration de menus équilibrés. 	<p><i>- La répartition en groupes des aliments et indication de leurs caractéristiques nutritionnelles.</i></p> <p><i>- Le calcul de la valeur énergétique d'un aliment ou d'une préparation à partir de sa composition (donnée pour 100g).</i></p> <p><i>- Le calcul d'équivalences alimentaires, à l'aide d'une table de composition entre :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • viandes/poissons/cœufs (protides) • produits laitiers (calcium – protides) • aliments riches en amidon (énergie) <p><i>- Les principaux besoins nutritionnels qualitatifs de l'organisme pour :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les adolescents • Les adultes d'activité moyenne. <p><i>- Les apports énergétiques recommandés pour un adulte d'activité moyenne.</i></p> <p><i>- La définition de la ration alimentaire journalière.</i></p> <p><i>- La vérification de l'équilibre qualitatif d'un menu d'une journée et recherche de solutions d'équilibre.</i></p>	<p><i>3.1.3 Alimentation rationnelle</i></p> <p><i>3.1.4 Modes alimentaires</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Evolution des modes alimentaires. • Comportement alimentaire. • Conséquences sur la santé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Equilibre alimentaire et gastronomie. • Organisation de la journée alimentaire à partir de rations données pour différentes catégories d'individus. • Application du plan alimentaire à différents types de restauration : restauration commerciale, collective, plat unique et choix multiple. • Evolution de la consommation des produits alimentaires. • Evolution des habitudes alimentaires et de la demande des consommateurs en matière de restauration (nombre de prises alimentaires, structures des repas, lieux de consommation...). • Facteurs physiologiques : faim, appétit, soif, satiété. • Facteurs psychosensoriels. • Facteurs socioculturels. • Risques liés à la consommation excessive de certains aliments corps gras, sucres, boissons alcoolisées... et à certains régimes.

CAP RESTAURANT		BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	
		<p>4.3. NUTRITION</p> <p>4.3.1. RAPPELS DE PHYSIOLOGIE DE LA DIGESTION ET DE L'ABSORPTION INTESTINALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Phénomènes mécaniques et chimiques de la digestion • Mécanismes d'absorption et devenir des produits absorbés • Stockage des glucides et des lipides 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
		<p>4.2.3. PERCEPTION SENSORIELLE DES ALIMENTS</p> <p>Qualité organoleptique des aliments et des préparations et rôles des organes sensoriels.</p>	<p><i>- La perception physiologique des saveurs élémentaires et des odeurs.</i></p>	<p>3.2 QUALITÉ ORGANOLEPTIQUE DES ALIMENTS</p> <p><i>3.2.1 Composantes de la qualité organoleptique (aspect, texture, goût, odeur, arôme, flaveur)</i></p> <p><i>3.2.2 Analyse sensorielle</i></p> <p><i>3.2.3 Mise en valeur de la qualité organoleptique des aliments</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mécanisme général de la perception sensorielle. • Rôle des organes sensoriels dans l'acte alimentaire. • Perception gustative. • Perception olfactive. • Différents types de tests. • Conditions de l'analyse sensorielle. • Conditions de valorisation (prestation, environnement, personnel...).

CAP RESTAURANT		BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	
		4.4. HYGIENE ET PREVENTION 4.4.1. MICROBIOLOGIE APPLIQUÉE Diversité du monde microbien.	<i>- Des exemples de différents types de micro-organismes (bactéries, champignons et levures, protozoaires).</i> <i>- Les conditions favorables ou non à la vie et à la multiplication des micro-organismes (oxygène, température, humidité, pH, composition du milieu).</i> <i>- La sporulation.</i>	3.3 QUALITÉ SANITAIRE <i>3.3.1 Rappels de microbiologie générale</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Typologie des différents micro-organismes rencontrés en microbiologie alimentaire : caractéristiques morphologiques, conditions de développement et pouvoir pathogène. • Physiologie bactérienne : courbe de croissance, facteurs influençant la croissance, sporulation.
2.4 CONTAMINATION ET PROLIFERATION 2.4.1 NATURE DES CONTAMINATIONS 2.4.2 MODE DE CONTAMINATION DES ALIMENTS 2.4.3 MULTIPLICATION DES BACTERIES ❖ Salmonelles, ❖ Staphylococcus aureus, ❖ Clostridium perfringens.	<ul style="list-style-type: none"> • L'indication des principales bactéries de la flore alimentaire. • L'illustration à l'aide d'exemples de : <ul style="list-style-type: none"> - contamination initiale, - contaminations au cours de la fabrication. • L'énoncé des conditions : <ul style="list-style-type: none"> - favorisant la multiplication des bactéries, - capables de déclencher la sporulation et la germination des spores. • Les conséquences sur le comportement et sur la pratique professionnelle notamment lors du maintien en température ou lors du refroidissement des préparations culinaires. 	<ul style="list-style-type: none"> • Modes de contamination en milieu professionnel. 	<i>- Les vecteurs de micro-organismes dans le milieu professionnel.</i>	<i>3.3.2 Microbiologie alimentaire</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Modes de contamination des aliments tout au long de la chaîne : analyse des risques.

CAP RESTAURANT		BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	
		<p>4.4.2. TRANSFORMATIONS BIOCHIMIQUES DUES AUX MICRO-ORGANISMES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fermentations <ul style="list-style-type: none"> * rôles technologiques * applications à la technologie alimentaire ou culinaire : <ul style="list-style-type: none"> - fermentation alcoolique/panaire - fermentation lactique - fermentation acétique • Altérations des aliments et des préparations culinaires <ul style="list-style-type: none"> * causes d'altération * conséquences : modes de conservation * cas particulier des préparations élaborées à l'avance 	<p>- La présentation d'une expérience de fermentation (alcoolique/lactique) avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> • identification de l'agent de fermentation, • énumération des facteurs favorables à la fermentation, <p>énoncé les produits formés.</p> <p>- Les principales causes d'altération des aliments ou des préparations et conséquences sur la qualité des produits (sanitaire, organoleptique, nutritionnelle).</p> <p>- La mise en relation du mode d'action des procédés de conservation avec le développement microbien et leurs limites.</p> <p>- Le principe de la chaîne du froid et les moyens techniques utilisés pour la contrôler (relevé et enregistrement de températures ...).</p> <p>- 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).</p>	<p><i>3.3.2 Microbiologie alimentaire</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Micro-organismes causes d'altération des aliments et micro-organismes utilisés dans la fabrication d'aliments.

CAP RESTAURANT		BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	
<p>2.5 INTOXICATIONS ALIMENTAIRES</p> <p>2.5.1 TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES</p>	<ul style="list-style-type: none"> Le repérage : <ul style="list-style-type: none"> des signes caractéristiques d'une intoxication alimentaire, de la bactérie responsable, des aliments contaminés, du mode de contamination. <p>A partir de situation décrivant une intoxication alimentaire.</p>	<p>4.4.3. INTOXICATIONS ET PARASIToses ALIMENTAIRES</p> <ul style="list-style-type: none"> 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). 	<p>- Les principaux types d'intoxications alimentaires (bactéries, champignons, substances chimiques).</p> <p><i>- Les signes caractéristiques des intoxications alimentaires d'origine microbienne.</i></p> <p><i>- Les aliments vecteurs fréquemment impliqués dans les intoxications alimentaires.</i></p> <p><i>- Les intérêts des critères microbiologiques réglementaires.</i></p> <p><i>- Les dangers, règles d'hygiène, actions et comportements à mettre en oeuvre pour une situation professionnelle donnée pour limiter les risques (démarche HACCP).</i></p>	<p><i>3.3.2 Microbiologie alimentaire</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Toxi-infections alimentaires et intoxications alimentaires (germes impliqués, conditions de développement, aliments/vecteurs, manifestations).
<p>2.5.2 PARASIToses ALIMENTAIRES</p>	<ul style="list-style-type: none"> L'énoncé des principaux parasites et exemples de mesures d'hygiène adaptées. 	<ul style="list-style-type: none"> Parasitoses 	<p><i>- Les parasites les plus courants et précautions à prendre pour éviter les parasitoses</i></p>	<p><i>3.3.5 Parasitologie alimentaire</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Parasitoses alimentaires. Notion de cycle évolutif et transmission à l'homme, mesures préventives.

CAP RESTAURANT		BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	
2.5.3 MESURES REGLEMENTAIRES	<ul style="list-style-type: none"> L'énoncé des obligations d'une entreprise lors d'une intoxication alimentaire. La justification des plats témoins et de la mise en œuvre des autocontrôles 	<ul style="list-style-type: none"> Dispositif réglementaire de contrôle 	- Les rôles des services vétérinaires	<p>3.3.4 Mesures réglementaires - Critères microbiologiques réglementaires relatifs aux denrées alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none"> Critères microbiologiques réglementaires relatifs aux denrées alimentaires, Réglementation relative au transport, au stockage, à la préparation et à la distribution des préparations culinaires, en service immédiat ou différé. 	<ul style="list-style-type: none"> Interprétation de résultats d'analyses microbiologiques par rapport aux critères réglementaires et proposition de mesures correctives adaptées. Auto-contrôles : objectifs, nature fréquence, responsable. Analyse des risques et maîtrise des points critiques pour chaque étape (méthode HACCP).
				<p>3.3.6 Toxicologie alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> Risque toxicologique <ul style="list-style-type: none"> Toxicité des aliments, toxicité intrinsèque et extrinsèque. Prévention du risque toxicologique en milieu professionnel <ul style="list-style-type: none"> les produits d'entretien, de nettoyage et de désinfection, de lutte contre les animaux nuisibles. 	<ul style="list-style-type: none"> Définition de la toxicité d'une substance : dose létale 50, dose journalière admissible, dose sans effet. Effets des substances toxiques (tératogène, mutagène...). Risques de contamination dans le milieu professionnel avec : <ul style="list-style-type: none"> les produits d'entretien, de nettoyage, de désinfection, de lutte contre les animaux nuisibles, les matériaux de conditionnement, les auxiliaires de fabrication et les additifs, certaines pratiques culinaires. <p>Mesures réglementaires et solutions techniques pour prévenir et limiter la contamination des aliments dans la pratique professionnelle.</p>

CAP RESTAURANT		BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	
		4.5. <u>QUALITE ALIMENTAIRE</u>	- Les composantes de la qualité alimentaire : aspects nutritionnels, sanitaires, organoleptiques.	3.4 VALORISATION ET CONTRÔLE DE LA QUALITÉ ALIMENTAIRE <i>3.4.1 Réglementation européenne, française</i> <i>3.4.2 Normalisation et certification des produits</i> <ul style="list-style-type: none"> • des processus de production, • des équipements et matériels. <i>3.4.3 Moyens d'information</i> <i>3.4.4 Organismes et services de contrôle de la qualité</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectifs généraux et nature des principaux textes réglementaires européens et français. • Outils de valorisation de la qualité alimentaire : appellations d'origine, labels, certification de conformité.... • Assurance qualité, guides des bonnes pratiques d'hygiène. • Normes. • Etiquetage : mentions obligatoires, mentions facultatives (aspect réglementaire). • Fiches techniques de produits. • Documents de traçabilité, tout au long de la chaîne de production et de commercialisation. • Organismes professionnels : centres techniques... • Organismes certificateurs : INAO... • Services administratifs: DGCCRF, services vétérinaires...

CAP RESTAURANT		BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	
<p><u>2.6 MAITRISE DES RISQUES SELON LA DEMARCHE HACCP</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • La définition de porteur sain et la conséquence sur la qualité des préparations culinaires. • La justification : <ul style="list-style-type: none"> – du port d'une tenue professionnelle, – du lavage des mains, – des étapes d'une procédure de lavage des mains (procédure donnée). • Les mesures réglementaires relatives à l'état de santé du personnel manipulant des denrées alimentaires. • La classification des produits en fonction de leur mode d'action. • La définition du pouvoir bactéricide, fongicide, virucide d'un désinfectant. 	<p>4.4.3. INTOXICATIONS ET PARASIToses ALIMENTAIRES</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hygiène et prévention en milieu professionnel. <p><i>- Les recommandations et la réglementation relatives à :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * l'hygiène corporelle et vestimentaire, * la surveillance de l'état de santé, * l'organisation des circuits propre/sale... * au conditionnement des productions, * la conservation et au transport, <p>* l'hygiène de l'outillage, des matériels, et des locaux : nettoyage, décontamination, désinfection, lutte contre les nuisibles...</p>	<p><i>3.3.3 Lutte anti-microbienne concernant les denrées alimentaires, le personnel, le matériel, les équipements et les locaux</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hygiène du personnel. • Etat de santé du personnel. • Hygiène corporelle, vestimentaire. • Hygiène au cours des manipulations. • Agents physiques : traitements thermiques... • Agents chimiques (nature, mode d'action, règles d'utilisation pour différentes situations professionnelles). • Composition des produits, mode d'action, contraintes pratiques économiques et réglementaires (respect des mesures d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement). • Plans de nettoyage d'un poste de travail. • Fiches de procédures de nettoyage.
<p>2.6.1 HYGIENE DU PERSONNEL</p>					
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Lavage des mains, ❖ Tenue professionnelle, ❖ Hygiène des manipulations, ❖ Etat de santé. 					
<p>2.6.2 HYGIENE DES LOCAUX ET DES MATERIELS</p>					
<ul style="list-style-type: none"> • Produits de nettoyage, produits de désinfection. 					

CAP RESTAURANT		BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	
<ul style="list-style-type: none"> Plans de nettoyage et de désinfection. Entretien et lavage de la vaisselle et de la verrerie. 	<ul style="list-style-type: none"> L'identification de procédures de nettoyage : Les étapes, fréquence, autocontrôles, Le respect du dosage, du temps d'action, de l'action mécanique et de la température, Les mesures de sécurité liée à l'utilisation et au stockage des produits, La justification de la nécessité de rinçage. L'énoncé : <ul style="list-style-type: none"> du danger de l'utilisation d'une eau non potable, des caractéristiques d'une eau dure et les conséquences en milieu professionnel. du principe de fonctionnement d'un lave-vaisselle. La justification : <ul style="list-style-type: none"> des températures de lavage et de rinçage de la vaisselle. des règles de stockage de la vaisselle et de la verrerie. L'énoncé : <ul style="list-style-type: none"> des conséquences de l'exposition des produits en salle de restaurant. des moyens de maîtrise des risques. La justification du devenir des excédents. 	<p>4.6.6. ENTRETIEN DES LOCAUX ET DES MATÉRIELS</p> <ul style="list-style-type: none"> Produits de nettoyage. Matériels de nettoyage et d'entretien des locaux et des matériels. Nettoyage des locaux : entretien courant, entretien périodique. 	<p><i>- La classification, les modes d'action et les dosages des différents types de produits.</i></p> <p><i>- La sécurité liée à l'utilisation des produits.</i></p> <p><i>- La lecture de protocoles et de plans de nettoyage de locaux (ou de matériels).</i></p> <p><i>- Les recommandations et la réglementation relatives à :</i></p> <p><i>* la commercialisation des productions.</i></p>		
<p>2.7 PRODUITS EXPOSES EN SALLE</p> <ul style="list-style-type: none"> Présentation en buffets. Exposition en vitrines réfrigérées. 					

CAP RESTAURANT		BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	
<p>2.6.3 RECEPTION ET STOCKAGE DES DENREES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Altération des denrées et des préparations culinaires. • Conservation des denrées et des préparations culinaires. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'énoncé des conséquences de l'action microbienne sur les aliments lors du stockage et le repérage des dates de consommation (DLUO, DLC). • L'action du froid, de la chaleur, de l'absence d'air sur les micro-organismes. <p>L'énoncé du risque lors de la rupture de la chaîne du froid et la chaîne du chaud.</p>			<ul style="list-style-type: none"> • Conservation des aliments. 	<ul style="list-style-type: none"> • Principe des différents modes de conservation et incidences sur la qualité sanitaire, nutritionnelle, organoleptique et marchande des aliments.

CAP RESTAURANT		BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	
<p><u>2.8 SECURITE DES LOCAUX ET DES EQUIPEMENTS PROFESSIONNELS</u></p> <p>2.8.1 ENERGIE ELECTRIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rappels des principales grandeurs utilisées en électricité. • Sécurité : réglementation et contrôle. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le repérage des grandeurs caractérisant le courant électrique (tension, intensité, puissance) à partir de la lecture de plaque signalétique ou de notices techniques. • L'identification des risques liés au courant électrique : électrocution, court-circuit, incendie. • L'énoncé du rôle des dispositifs de sécurité électrique : disjoncteur, fusible, prise de terre, ligne équipotentielle et système d'arrêt d'urgence. • Le repérage de ces dispositifs sur un plan ou dans les locaux. 	<p><u>4.6. SCIENCES APPLIQUEES AUX LOCAUX, AUX EQUIPEMENTS PROFESSIONNELS</u></p> <p>4.6.1. ENERGIE ELECTRIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rappels des principales grandeurs utilisées en électricité. • Sécurité : réglementation et contrôle. 	<p>Les grandeurs caractérisant le courant électrique figurant sur la plaque signalétique d'appareils et sur les notices techniques (tension, intensité, puissance).</p> <p>- Le calcul d'une consommation électrique pour une activité professionnelle donnée.</p> <p>- Les risques liés au courant électrique : électrocution, court-circuit, incendie.</p> <p>- Les dispositifs de sécurité concernant l'alimentation en énergie électrique des locaux professionnels : rôle d'un disjoncteur, d'une prise de terre.</p>	<p>3.5 CONNAISSANCE DES PRINCIPAUX EQUIPEMENTS, DES LOCAUX PROFESSIONNELS</p>	

CAP RESTAURANT		BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	
2.8.2 RISQUES LIES AUX COMBUSTIBLES	<ul style="list-style-type: none"> L'indication du principe de fonctionnement, Les signes d'une bonne combustion, Les signes d'une combustion incomplète et les risques. <p>A partir du fonctionnement d'un brûleur (schéma fourni).</p> <ul style="list-style-type: none"> La justification du respect des règles de sécurité pour le personnel (détresse respiratoire) et pour le matériel (incendie). L'identification des risques liés à la production et à la propagation de la chaleur (contact, vapeur...) 	4.6.2. COMBUSTIBLES	<p>Les combustibles utilisés dans le secteur professionnel.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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). 	<p>3.5.1 Appareils de préparation</p> <p>3.5.2 Appareils de cuisson, de remise en température et de maintien en température</p> <p>3.5.3 Appareils de conditionnement et de stockage</p> <p>3.5.4 Appareils de distribution et de transport</p> <p>3.5.5 Appareils de lavage</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pour chaque type d'appareil : <ul style="list-style-type: none"> étude fonctionnelle, dispositifs de régulation et de sécurité. Comparaison des performances et des caractéristiques d'appareils pour une opération donnée en vue d'un choix, par rapport à: <ul style="list-style-type: none"> la consommation en énergie, les performances atteintes, (température, durée, rendement), les quantités d'aliments traités, la qualité nutritionnelle, sanitaire, organoleptique, la sécurité, <ul style="list-style-type: none"> la maintenance et le nettoyage.
		4.6.3. ALIMENTATION EN EAU FROIDE	<ul style="list-style-type: none"> Distribution collective d'eau destinée à la consommation humaine. Adoucissement de l'eau. 		

CAP RESTAURANT		BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	
<p>2.7 PRODUCTION DE CHALEUR</p> <ul style="list-style-type: none"> Production et propagation de la chaleur nécessaire aux cuissons. <ul style="list-style-type: none"> – effet Joule, – combustion, – induction, – ondes électromagnétiques. 	<ul style="list-style-type: none"> L'énoncé : <ul style="list-style-type: none"> – des principes de production d'énergie thermique. <p>des modes de propagation de la chaleur et conséquences sur la production culinaire (inertie, facilité de régulation, sécurité).</p>	<p>4.6.4. CHAUFFAGE CULINAIRE ET CHAUFFAGE DE L'EAU</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 	<p>La comparaison des différents principes de production de chaleur.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les modes de propagation de la chaleur. - L'intérêt des systèmes de régulation, des systèmes de sécurité. 		
<p>2.6.4 MAITRISE DU FROID</p> <ul style="list-style-type: none"> Applications aux appareils : <ul style="list-style-type: none"> – en froid positif, – en froid négatif (cellules de refroidissement rapide). 	<ul style="list-style-type: none"> La production de froid mécanique : <ul style="list-style-type: none"> – Appareils utilisés, – Principe physique de production de froid, <p>Justification des relevés de température.</p>	<p>4.6.5. PRODUCTION ET UTILISATION DU FROID EN MILIEU PROFESSIONNEL</p> <ul style="list-style-type: none"> Principes de production du froid. Applications aux appareils : <ul style="list-style-type: none"> * réfrigérateurs et chambres froides positives, * congélateurs, surgélateurs, * cellules de refroidissement rapide. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 		

CAP RESTAURANT		BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	
<p><u>2.9 PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Risques liés à l'activité professionnelle. <p>Ergonomie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les mesures de prévention individuelles et collectives. • Les gestes et postures adaptés. <p>La conduite à tenir en cas d'accident ★ (alerte et protection).</p>	<p>4.6.7. PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sécurité • Ergonomie 	<ul style="list-style-type: none"> - Le repérage des risques liés à l'activité professionnelle. - <i>Les mesures de prévention individuelles et collectives.</i> - <i>Les gestes et postures adaptés.</i> <p>- <i>La conduite à tenir en cas d'accident.</i></p>	<p>3.7. ACCIDENTS DU TRAVAIL ET ERGONOMIE</p> <p><i>3.7.1 Statistiques d'accidents du secteur de la restauration</i></p> <p><i>3.7.2 Analyse des risques</i></p> <p><i>3.7.3 Gestes et postures adaptés aux activités professionnelles</i></p> <p><i>3.7.4 Conduite à tenir en cas d'accidents en milieu professionnel</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • saignement abondant, • détresse respiratoire, • détresse cardiaque, • brûlure, • plaie, • suspicion de fracture 	<ul style="list-style-type: none"> • Textes réglementaires en vigueur (obligations et responsabilités). • Analyse des risques professionnels dans le secteur. • Accidents du travail et maladies professionnelles. • Pour une situation professionnelle donnée, proposition d'actions de prévention ou de correction. • Fiches de sécurité. • Organisation générale de l'appareil locomoteur. • Atteintes de l'appareil locomoteur lors de certaines activités professionnelles (fatigue musculaire, lombalgie, sciatique ...). • Etude ergonomique d'un appareil, d'un équipement professionnel. • Conditions optimales de réalisation de différentes tâches (techniques pour soulever une charge, correction de postures à risques...). • Comportement face à une situation d'accident

CAP RESTAURANT		BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	
					<ul style="list-style-type: none"> • L'acte de secours est validé par une formation spécifique : <ul style="list-style-type: none"> - S.S.T. Sauvetage Secourisme du Travail, - F.P.S. Formation Premiers Secours.
				3.6 ENVIRONNEMENT ET AMBIANCE <i>3.6.1 Ambiance climatique,</i> <i>3.6.2 Ambiance lumineuse,</i> <i>3.6.3 Ambiance sonore,</i> <i>3.6.4 Gestion des déchets.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • A partir de textes réglementaires, détermination des conditions optimales de réalisation des différentes tâches professionnelles. • Analyse de situations professionnelles et proposition de mesures correctives appropriées. • Nature des déchets générés par l'activité professionnelle et incidences sur l'environnement. • Equipements nécessaires pour l'évacuation des eaux usées produites par la cuisine et entretien de ces équipements (nature des opérations, fréquence). • Equipements nécessaires pour la collecte et le stockage des déchets solides (locaux, conteneurs, broyeurs de déchets...).

* Une formation aux gestes de premiers secours en milieu professionnel est souhaitable.

TABLEAU COMPARATIF des REFERENTIELS

CAP / BEP / BAC PRO

SAVOIRS ASSOCIES

« SCIENCES APPLIQUEES »

en CUISINE

COMPARAISON DES REFERENTIELS - SAVOIRS ASSOCIES

CAP CUISINE		BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	
<p>2.1 <u>BIOCHIMIE DES ALIMENTS</u></p> <p>2.1.1 NATURE ET PROPRIETES DES CONSTITUANTS ALIMENTAIRES</p>	<ul style="list-style-type: none"> L'indication de la teneur principale en bio molécules (glucides, lipides, protides, vitamines, minéraux, eau). L'indication de leurs rôles dans l'organisme. <p style="text-align: center;">A partir des produits ou des étiquettes indiquant la composition nutritionnelle.</p>	<p>4.1. <u>CONSTITUANTS BIOCHIMIQUES DES ALIMENTS</u></p> <p>4.1.1. NATURE DES CONSTITUANTS</p> <ul style="list-style-type: none"> Protides, Glucides, Lipides, Eléments minéraux, Vitamines, Eau. 	<p>La présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 	<p>3.1 NUTRITION</p> <p><i>3.1.1 Aliments traditionnels et nouveaux produits</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Classification des aliments par groupes en fonction de leurs constituants essentiels. Equivalences alimentaires à l'intérieur des groupes et entre groupes . Définition des nouveaux produits agro-alimentaires : <ul style="list-style-type: none"> - par leurs caractéristiques nutritionnelles (produits allégés, enrichis ...), - par de nouvelles techniques de fabrication ou de production (extrusion, produits biologiques ...), - par des caractéristiques culinaires (cuisson sous vide, aliments précuits...) - par leur conditionnement, leur méthode de conservation végétaux crus prêts à l'emploi ...), - par leurs matières premières (soja, algues...). Comparaison entre produits traditionnels et produits nouveaux sur le plan nutritionnel, organoleptique, sanitaire, technologique et économique.
<p>2.2 <u>QUALITE NUTRITIONNELLE DES ALIMENTS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Classification des aliments. Valeur énergétique. 	<ul style="list-style-type: none"> Le repérage des groupes d'aliments présents et de leurs principaux apports nutritionnels à partir d'un menu ou d'une fiche technique. Le calcul de la valeur énergétique d'un aliment ou d'une préparation à partir de sa composition (donnée pour 100 g). 				

CAP CUISINE		BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	
<p>2.1.2 MODIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES INTERVENANT SOUS L'ACTION DE L'AIR, DE LA CHALEUR, DE FACTEURS CHIMIQUES (ACIDES) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Lors du stockage, ❖ Lors des préparations préliminaires, ❖ Lors des cuissons, ❖ Lors de la distribution. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'indication et la justification des modifications physico-chimiques souhaitées, attendues ou à éviter. • L'indication des facteurs qui modifient la valeur vitaminique des aliments au cours du stockage, de la préparation et de la distribution. <p>Pour un aliment et / ou une technique culinaire donné.</p>	<p>4.1.2. PRINCIPALES PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES DES CONSTITUANTS ALIMENTAIRES</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> - La mise en relation des propriétés avec les applications culinaires (modes de cuisson, préparation de fonds, de sauces, de pâtes...) : • <i>explication ou justification de la technique.</i> • nature des transformations subies par les constituants alimentaires sous l'effet de différents facteurs (milieu aqueux, température, pH ...). • <i>incidences (organoleptiques, nutritionnelles...).</i> - L'oxydation des vitamines et les facteurs d'oxydation. - <i>Les modifications de la valeur nutritionnelle en fonction des modes de cuisson et intérêt de certaines technique (cuisson vapeur, sous pression).</i> 	<p><i>3.1.2 Propriétés fonctionnelles des constituants alimentaires, des auxiliaires de fabrication et des additifs alimentaires</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Explication des transformations physico-chimiques impliquées dans des techniques culinaires ou des fabrications industrielles • Influence des différents facteurs intervenant au cours de ces modifications. • Rôle technologique des additifs et des auxiliaires de fabrication. • Recherche d'une optimisation de la technique au plan de la qualité organoleptique et de la valeur nutritionnelle.

CAP CUISINE	BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION		
<p>2.3 ALIMENTATION RATIONNELLE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apports nutritionnels conseillés. • Facteurs de variation des besoins : âge, activité, état physiologique et incidences sur les apports conseillés. • Organisation de la journée alimentaire et importance relative de chaque repas. • Equilibre alimentaire. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'énoncé de la répartition journalière des apports conseillés pour l'organisme humain en protides, lipides, glucides (pourcentage). • L'énoncé de facteurs entraînant une modification des besoins alimentaires. • La répartition de la ration selon la structure des repas pour un adulte et pour un individu en période de croissance. • La vérification de l'équilibre qualitatif par identification des groupes d'aliments, pour une structure donnée de repas ou de journée alimentaire. • La vérification de la fréquence de présentation des aliments à partir d'un plan alimentaire donné. • L'énoncé des conséquences : <ul style="list-style-type: none"> – d'une alimentation carencée (en calcium, fer, vitamines, fibres). – d'une alimentation trop riche en lipides. • de la consommation de boissons alcoolisées. 	<p>4.2. LES ALIMENTS</p> <p>4.2.1. CLASSIFICATION DES ALIMENTS ET VALEUR NUTRITIONNELLE</p> <p>4.2.2. EQUIVALENCES ALIMENTAIRES</p> <p>4.3.2. BESOINS NUTRITIONNELS ET APPORTS RECOMMANDÉS EQUILIBRE ALIMENTAIRE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rations alimentaires. • Elaboration de menus équilibrés. 	<p><i>- La répartition en groupes des aliments et indication de leurs caractéristiques nutritionnelles.</i></p> <p><i>- Le calcul de la valeur énergétique d'un aliment ou d'une préparation à partir de sa composition (donnée pour 100g).</i></p> <p><i>- Le calcul d'équivalences alimentaires, à l'aide d'une table de composition entre :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • viandes/poissons/cœufs (protides) • produits laitiers (calcium – protides) • aliments riches en amidon (énergie) <p><i>- Les principaux besoins nutritionnels qualitatifs de l'organisme pour :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les adolescents • Les adultes d'activité moyenne. <p><i>- Les apports énergétiques recommandés pour un adulte d'activité moyenne.</i></p> <p><i>- La définition de la ration alimentaire journalière.</i></p> <p><i>- La vérification de l'équilibre qualitatif d'un menu d'une journée et recherche de solutions d'équilibre.</i></p>	<p><i>3.1.3 Alimentation rationnelle</i></p> <p><i>3.1.4 Modes alimentaires</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Evolution des modes alimentaires. • Comportement alimentaire. • Conséquences sur la santé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Equilibre alimentaire et gastronomie. • Organisation de la journée alimentaire à partir de rations données pour différentes catégories d'individus. • Application du plan alimentaire à différents types de restauration : restauration commerciale, collective, plat unique et choix multiple. • Evolution de la consommation des produits alimentaires. • Evolution des habitudes alimentaires et de la demande des consommateurs en matière de restauration (nombre de prises alimentaires, structures des repas, lieux de consommation...). • Facteurs physiologiques : faim, appétit, soif, satiété. • Facteurs psychosensoriels. • Facteurs socioculturels. • Risques liés à la consommation excessive de certains aliments corps gras, sucres, boissons alcoolisées... et à certains régimes.

CAP CUISINE		BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	
		<p>4.3. NUTRITION</p> <p>4.3.1. RAPPELS DE PHYSIOLOGIE DE LA DIGESTION ET DE L'ABSORPTION INTESTINALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Phénomènes mécaniques et chimiques de la digestion • Mécanismes d'absorption et devenir des produits absorbés • Stockage des glucides et des lipides 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
		<p>4.2.3. PERCEPTION SENSORIELLE DES ALIMENTS</p> <p>Qualité organoleptique des aliments et des préparations et rôles des organes sensoriels.</p>	<p><i>- La perception physiologique des saveurs élémentaires et des odeurs.</i></p>	<p>3.2 QUALITÉ ORGANOLEPTIQUE DES ALIMENTS</p> <p><i>3.2.1 Composantes de la qualité organoleptique (aspect, texture, goût, odeur, arôme, flaveur)</i></p> <p><i>3.2.2 Analyse sensorielle</i></p> <p><i>3.2.3 Mise en valeur de la qualité organoleptique des aliments</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mécanisme général de la perception sensorielle. • Rôle des organes sensoriels dans l'acte alimentaire. • Perception gustative. • Perception olfactive. • Différents types de tests. • Conditions de l'analyse sensorielle. • Conditions de valorisation (prestation, environnement, personnel...).

CAP CUISINE		BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	
		4.4. HYGIENE ET PREVENTION 4.4.1. MICROBIOLOGIE APPLIQUÉE Diversité du monde microbien.	<i>- Des exemples de différents types de micro-organismes (bactéries, champignons et levures, protozoaires).</i> <i>- Les conditions favorables ou non à la vie et à la multiplication des micro-organismes (oxygène, température, humidité, pH, composition du milieu).</i> <i>- La sporulation.</i>	3.3 QUALITÉ SANITAIRE <i>3.3.1 Rappels de microbiologie générale</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Typologie des différents micro-organismes rencontrés en microbiologie alimentaire : caractéristiques morphologiques, conditions de développement et pouvoir pathogène. • Physiologie bactérienne : courbe de croissance, facteurs influençant la croissance, sporulation.
2.4.1 MODE DE CONTAMINATION DES ALIMENTS 2.4.2 MULTIPLICATION DES BACTERIES ❖ Salmonelles, ❖ Staphylococcus aureus, ❖ Clostridium perfringens.	<ul style="list-style-type: none"> • L'illustration à l'aide d'exemples de : <ul style="list-style-type: none"> – contamination initiale, – contaminations au cours de la fabrication. • L'énoncé des conditions : <ul style="list-style-type: none"> – favorisant la multiplication des bactéries, – capables de déclencher la sporulation et la germination des spores. • Les conséquences sur le comportement et sur la pratique professionnelle notamment lors du maintien en température ou lors du refroidissement des préparations culinaires. 	<ul style="list-style-type: none"> • Modes de contamination en milieu professionnel. 	<i>- Les vecteurs de micro-organismes dans le milieu professionnel.</i>	<i>3.3.2 Microbiologie alimentaire</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Modes de contamination des aliments tout au long de la chaîne : analyse des risques.

CAP CUISINE		BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	
		<p>4.4.2. TRANSFORMATIONS BIOCHIMIQUES DUES AUX MICRO-ORGANISMES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fermentations <ul style="list-style-type: none"> * rôles technologiques * applications à la technologie alimentaire ou culinaire : <ul style="list-style-type: none"> - fermentation alcoolique/panaire - fermentation lactique - fermentation acétique • Altérations des aliments et des préparations culinaires <ul style="list-style-type: none"> * causes d'altération * conséquences : modes de conservation * cas particulier des préparations élaborées à l'avance 	<p>- La présentation d'une expérience de fermentation (alcoolique/lactique) avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> • identification de l'agent de fermentation, • énumération des facteurs favorables à la fermentation, <p>énoncé les produits formés.</p> <p>- Les principales causes d'altération des aliments ou des préparations et conséquences sur la qualité des produits (sanitaire, organoleptique, nutritionnelle).</p> <p>- La mise en relation du mode d'action des procédés de conservation avec le développement microbien et leurs limites.</p> <p>- Le principe de la chaîne du froid et les moyens techniques utilisés pour la contrôler (relevé et enregistrement de températures ...).</p> <p>- 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).</p>	<p><i>3.3.2 Microbiologie alimentaire</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Micro-organismes causes d'altération des aliments et micro-organismes utilisés dans la fabrication d'aliments.

CAP CUISINE		BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	
<p>2.5 INTOXICATIONS ALIMENTAIRES</p> <p>2.5.1 TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES</p>	<ul style="list-style-type: none"> Le repérage : <ul style="list-style-type: none"> des signes caractéristiques d'une intoxication alimentaire, de la bactérie responsable, des aliments contaminés, du mode de contamination. <p>A partir de situation décrivant une intoxication alimentaire.</p>	<p>4.4.3. INTOXICATIONS ET PARASIToses ALIMENTAIRES</p> <ul style="list-style-type: none"> 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). 	<p>- Les principaux types d'intoxications alimentaires (bactéries, champignons, substances chimiques).</p> <p><i>- Les signes caractéristiques des intoxications alimentaires d'origine microbienne.</i></p> <p><i>- Les aliments vecteurs fréquemment impliqués dans les intoxications alimentaires.</i></p> <p><i>- Les intérêts des critères microbiologiques réglementaires.</i></p> <p><i>- Les dangers, règles d'hygiène, actions et comportements à mettre en oeuvre pour une situation professionnelle donnée pour limiter les risques (démarche HACCP).</i></p>	<p><i>3.3.2 Microbiologie alimentaire</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Toxi-infections alimentaires et intoxications alimentaires (germes impliqués, conditions de développement, aliments/vecteurs, manifestations).
<p>2.5.2 PARASIToses ALIMENTAIRES</p>	<ul style="list-style-type: none"> L'énoncé des principaux parasites et exemples de mesures d'hygiène adaptées. 	<ul style="list-style-type: none"> Parasitoses 	<p><i>- Les parasites les plus courants et précautions à prendre pour éviter les parasitoses</i></p>	<p><i>3.3.5 Parasitologie alimentaire</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Parasitoses alimentaires. Notion de cycle évolutif et transmission à l'homme, mesures préventives.

CAP CUISINE		BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	
2.5.3 MESURES REGLEMENTAIRES	<ul style="list-style-type: none"> L'énoncé des obligations d'une entreprise lors d'une intoxication alimentaire. La justification des plats témoins et de la mise en œuvre des autocontrôles 	<ul style="list-style-type: none"> Dispositif réglementaire de contrôle 	- Les rôles des services vétérinaires	<p>3.3.4 Mesures réglementaires - Critères microbiologiques réglementaires relatifs aux denrées alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none"> Critères microbiologiques réglementaires relatifs aux denrées alimentaires, Réglementation relative au transport, au stockage, à la préparation et à la distribution des préparations culinaires, en service immédiat ou différé. 	<ul style="list-style-type: none"> Interprétation de résultats d'analyses microbiologiques par rapport aux critères réglementaires et proposition de mesures correctives adaptées. Auto-contrôles : objectifs, nature fréquence, responsable. Analyse des risques et maîtrise des points critiques pour chaque étape (méthode HACCP).
				<p>3.3.6 Toxicologie alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> Risque toxicologique <ul style="list-style-type: none"> Toxicité des aliments, toxicité intrinsèque et extrinsèque. Prévention du risque toxicologique en milieu professionnel <ul style="list-style-type: none"> les produits d'entretien, de nettoyage et de désinfection, de lutte contre les animaux nuisibles. 	<ul style="list-style-type: none"> Définition de la toxicité d'une substance : dose létale 50, dose journalière admissible, dose sans effet. Effets des substances toxiques (tératogène, mutagène...). Risques de contamination dans le milieu professionnel avec : <ul style="list-style-type: none"> les produits d'entretien, de nettoyage, de désinfection, de lutte contre les animaux nuisibles, les matériaux de conditionnement, les auxiliaires de fabrication et les additifs, certaines pratiques culinaires. Mesures réglementaires et solutions techniques pour prévenir et limiter la contamination des aliments dans la pratique professionnelle.

CAP CUISINE		BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	
<p><u>2.6 MAITRISE DES RISQUES SELON LA DEMARCHE HACCP</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • La définition de porteur sain et la conséquence sur la qualité des préparations culinaires. • La justification : <ul style="list-style-type: none"> – du port d'une tenue professionnelle, – du lavage des mains, – des étapes d'une procédure de lavage des mains (procédure donnée). • Les mesures réglementaires relatives à l'état de santé du personnel manipulant des denrées alimentaires. • La classification des produits en fonction de leur mode d'action. La définition du pouvoir bactéricide, fongicide, virucide d'un désinfectant. 	<p>4.4.3. INTOXICATIONS ET PARASIToses ALIMENTAIRES</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hygiène et prévention en milieu professionnel. <p><i>- Les recommandations et la réglementation relatives à :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * l'hygiène corporelle et vestimentaire, * la surveillance de l'état de santé, * au conditionnement des productions, * l'hygiène de l'outillage, des matériels, et des locaux : nettoyage, décontamination, désinfection, lutte contre les nuisibles... 	<p><i>3.3.3 Lutte anti-microbienne concernant les denrées alimentaires, le personnel, le matériel, les équipements et les locaux</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Etat de santé du personnel. • Hygiène corporelle, vestimentaire. • Hygiène au cours des manipulations. • Agents physiques : traitements thermiques... • Agents chimiques (nature, mode d'action, règles d'utilisation pour différentes situations professionnelles). • Composition des produits, mode d'action, contraintes pratiques économiques et réglementaires (respect des mesures d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement). • Plans de nettoyage d'un poste de travail. • Fiches de procédures de nettoyage.
<p>2.6.1 HYGIENE DU PERSONNEL</p>					
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Lavage des mains, ❖ Tenue professionnelle, ❖ Hygiène des manipulations, ❖ Etat de santé. 					
<p>2.6.2 HYGIENE DES LOCAUX ET DES MATERIELS</p>					
<ul style="list-style-type: none"> • Produits de nettoyage, produits de désinfection. 					
				<ul style="list-style-type: none"> • Hygiène du personnel. 	
				<ul style="list-style-type: none"> • Agents antimicrobiens. 	
				<ul style="list-style-type: none"> • Entretien du matériel, des équipements et des locaux. 	

CAP CUISINE		BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	
<ul style="list-style-type: none"> Plans de nettoyage et de désinfection. Alimentation en eau destinée à la consommation humaine. 	<ul style="list-style-type: none"> L'identification de procédures de nettoyage : Les étapes, fréquence, autocontrôles, Le respect du dosage, du temps d'action, de l'action mécanique et de la température, Les mesures de sécurité liée à l'utilisation et au stockage des produits, La justification de la nécessité de rinçage. L'énoncé : <ul style="list-style-type: none"> du danger de l'utilisation d'une eau non potable, des caractéristiques d'une eau dure et les conséquences en milieu professionnel. 	<p>4.6.6. ENTRETIEN DES LOCAUX ET DES MATÉRIELS</p> <ul style="list-style-type: none"> Produits de nettoyage. Matériels de nettoyage et d'entretien des locaux et des matériels. Nettoyage des locaux : entretien courant, entretien périodique. 	<p><i>- La classification, les modes d'action et les dosages des différents types de produits.</i></p> <p><i>- La sécurité liée à l'utilisation des produits.</i></p> <p><i>- La lecture de protocoles et de plans de nettoyage de locaux (ou de matériels).</i></p> <p><i>- Les recommandations et la réglementation relatives à :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * l'organisation des circuits propre/sale... * la conservation et au transport, * la commercialisation des productions. 	<ul style="list-style-type: none"> Conservation des aliments. 	<ul style="list-style-type: none"> Principe des différents modes de conservation et incidences sur la qualité sanitaire, nutritionnelle, organoleptique et marchande des aliments.
<p>2.6.3 RECEPTION ET STOCKAGE DES DENREES</p> <ul style="list-style-type: none"> Altération des denrées et des préparations culinaires. Conservation des denrées et des préparations culinaires. 	<ul style="list-style-type: none"> L'énoncé des conséquences de l'action microbienne sur les aliments lors du stockage et le repérage des dates de consommation (DLUO, DLC). L'action du froid, de la chaleur, de l'absence d'air sur les micro-organismes. <p>L'énoncé du risque lors de la rupture de la chaîne du froid et la chaîne du chaud.</p>				

CAP CUISINE		BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	
<p><u>2.8 SECURITE DES LOCAUX ET DES EQUIPEMENTS PROFESSIONNELS</u></p> <p>2.8.1 ENERGIE ELECTRIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rappels des principales grandeurs utilisées en électricité. • Sécurité : réglementation et contrôle. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le repérage des grandeurs caractérisant le courant électrique (tension, intensité, puissance) à partir de la lecture de plaque signalétique ou de notices techniques. • L'identification des risques liés au courant électrique : électrocution, court-circuit, incendie. • L'énoncé du rôle des dispositifs de sécurité électrique : disjoncteur, fusible, prise de terre, ligne équipotentielle et système d'arrêt d'urgence. • Le repérage de ces dispositifs sur un plan ou dans les locaux. 	<p><u>4.6. SCIENCES APPLIQUEES AUX LOCAUX, AUX EQUIPEMENTS PROFESSIONNELS</u></p> <p>4.6.1. ENERGIE ÉLECTRIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rappels des principales grandeurs utilisées en électricité. • Sécurité : réglementation et contrôle. 	<p>Les grandeurs caractérisant le courant électrique figurant sur la plaque signalétique d'appareils et sur les notices techniques (tension, intensité, puissance).</p> <p>- Le calcul d'une consommation électrique pour une activité professionnelle donnée.</p> <p>- Les risques liés au courant électrique : électrocution, court-circuit, incendie.</p> <p>- Les dispositifs de sécurité concernant l'alimentation en énergie électrique des locaux professionnels : rôle d'un disjoncteur, d'une prise de terre.</p>	<p>3.5 CONNAISSANCE DES PRINCIPAUX ÉQUIPEMENTS, DES LOCAUX PROFESSIONNELS</p>	

CAP CUISINE		BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	
2.8.2 RISQUES LIES AUX COMBUSTIBLES <ul style="list-style-type: none"> L'indication du principe de fonctionnement, Les signes d'une bonne combustion, Les signes d'une combustion incomplète et les risques. <p>A partir du fonctionnement d'un brûleur (schéma fourni).</p> <ul style="list-style-type: none"> La justification du respect des règles de sécurité pour le personnel (détresse respiratoire) et pour le matériel (incendie). L'identification des risques liés à la production et à la propagation de la chaleur (contact, vapeur...) 		4.6.2. COMBUSTIBLES <ul style="list-style-type: none"> Combustion et production de chaleur. Equipements de combustion : brûleurs. Sécurité concernant la distribution et l'alimentation en combustibles des locaux professionnels. 	<p>Les combustibles utilisés dans le secteur professionnel.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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). <p>Les caractéristiques d'une eau destinée à la consommation humaine.</p>	<p><i>3.5.1 Appareils de préparation</i></p> <p><i>3.5.2 Appareils de cuisson, de remise en température et de maintien en température</i></p> <p><i>3.5.3 Appareils de conditionnement et de stockage</i></p> <p><i>3.5.4 Appareils de distribution et de transport</i></p> <p><i>3.5.5 Appareils de lavage</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Pour chaque type d'appareil : <ul style="list-style-type: none"> - étude fonctionnelle, - dispositifs de régulation et de sécurité. Comparaison des performances et des caractéristiques d'appareils pour une opération donnée en vue d'un choix, par rapport à: <ul style="list-style-type: none"> - la consommation en énergie, - les performances atteintes, (température, durée, rendement), - les quantités d'aliments traités, - la qualité nutritionnelle, sanitaire, organoleptique, - la sécurité, <ul style="list-style-type: none"> - la maintenance et le nettoyage.
		4.6.3. ALIMENTATION EN EAU FROIDE <ul style="list-style-type: none"> Distribution collective d'eau destinée à la consommation humaine. Adoucissement de l'eau. 	<p>Les caractéristiques et les inconvénients d'une eau dure en milieu professionnel.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le principe de l'adoucissement d'une eau. 		

CAP CUISINE		BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	
<p>2.7 PRODUCTION DE CHALEUR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Production et propagation de la chaleur nécessaire aux cuissons. <ul style="list-style-type: none"> - effet Joule, - combustion, - induction, - ondes électromagnétiques. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'énoncé : <ul style="list-style-type: none"> - des principes de production d'énergie thermique. <p>des modes de propagation de la chaleur et conséquences sur la production culinaire (inertie, facilité de régulation, sécurité).</p>	<p>4.6.4. CHAUFFAGE CULINAIRE ET CHAUFFAGE DE L'EAU</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>La comparaison des différents principes de production de chaleur.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les modes de propagation de la chaleur. - L'intérêt des systèmes de régulation, des systèmes de sécurité. 		
<p>2.6.4 MAITRISE DU FROID</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applications aux appareils : <ul style="list-style-type: none"> - en froid positif, - en froid négatif (cellules de refroidissement rapide). 	<ul style="list-style-type: none"> • La production de froid mécanique : <ul style="list-style-type: none"> - Appareils utilisés, - Principe physique de production de froid, <p>Justification des relevés de température.</p>	<p>4.6.5. PRODUCTION ET UTILISATION DU FROID EN MILIEU PROFESSIONNEL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principes de production du froid. • Applications aux appareils : <ul style="list-style-type: none"> * réfrigérateurs et chambres froides positives, * congélateurs, surgélateurs, * cellules de refroidissement rapide. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 		

CAP CUISINE		BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION										
<p><u>2.9 PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Risques liés à l'activité professionnelle. • Ergonomie 	<ul style="list-style-type: none"> • Les mesures de prévention individuelles et collectives. • Les gestes et postures adaptés. 	<p>La conduite à tenir en cas d'accident ★ (alerte et protection).</p>	<p>4.6.7. PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sécurité • Ergonomie 	<ul style="list-style-type: none"> - Le repérage des risques liés à l'activité professionnelle. - <i>Les mesures de prévention individuelles et collectives.</i> - <i>Les gestes et postures adaptés.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>La conduite à tenir en cas d'accident.</i> 	<p>3.7. ACCIDENTS DU TRAVAIL ET ERGONOMIE</p>	<p><i>3.7.1 Statistiques d'accidents du secteur de la restauration</i></p>	<p><i>3.7.2 Analyse des risques</i></p>	<p><i>3.7.3 Gestes et postures adaptés aux activités professionnelles</i></p>	<p><i>3.7.4 Conduite à tenir en cas d'accidents en milieu professionnel</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • saignement abondant, • détresse respiratoire, • détresse cardiaque, • brûlure, • plaie, • suspicion de fracture. 	<ul style="list-style-type: none"> • Textes réglementaires en vigueur (obligations et responsabilités). • Analyse des risques professionnels dans le secteur. • Accidents du travail et maladies professionnelles. • Pour une situation professionnelle donnée, proposition d'actions de prévention ou de correction. • Fiches de sécurité. • Organisation générale de l'appareil locomoteur. • Atteintes de l'appareil locomoteur lors de certaines activités professionnelles (fatigue musculaire, lombalgie, sciatique ...). • Etude ergonomique d'un appareil, d'un équipement professionnel. • Conditions optimales de réalisation de différentes tâches (techniques pour soulever une charge, correction de postures à risques...). • Comportement face à une situation d'accident

CAP CUISINE		BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	
					<ul style="list-style-type: none"> • L'acte de secours est validé par une formation spécifique : <ul style="list-style-type: none"> - S.S.T. Sauvetage Secourisme du Travail, - F.P.S. Formation Premiers Secours.
				3.6 ENVIRONNEMENT ET AMBIANCE <i>3.6.1 Ambiance climatique,</i> <i>3.6.2 Ambiance lumineuse,</i> <i>3.6.3 Ambiance sonore,</i> <i>3.6.4 Gestion des déchets.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • A partir de textes réglementaires, détermination des conditions optimales de réalisation des différentes tâches professionnelles. • Analyse de situations professionnelles et proposition de mesures correctives appropriées. • Nature des déchets générés par l'activité professionnelle et incidences sur l'environnement. • Equipements nécessaires pour l'évacuation des eaux usées produites par la cuisine et entretien de ces équipements (nature des opérations, fréquence). • Equipements nécessaires pour la collecte et le stockage des déchets solides (locaux, conteneurs, broyeurs de déchets...).

FIN