

# RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

---

Ministère de l'éducation nationale

---

## **Arrêté du 9 mars 2026 portant création de la spécialité « Métiers de la restauration » de baccalauréat professionnel et fixant ses modalités de délivrance**

NOR : MENE2605836A

### **Le ministre de l'éducation nationale et la ministre des outre-mer,**

Vu le code de l'éducation, notamment ses articles D. 337-51 à D. 337-94-1 ;

Vu l'arrêté du 9 mai 1995 relatif au positionnement en vue de la préparation du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur ;

Vu l'arrêté du 8 novembre 2012 modifié relatif à l'obtention de dispenses d'unités à l'examen du baccalauréat professionnel ;

Vu l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au baccalauréat professionnel ;

Vu l'arrêté du 19 avril 2019 modifié portant application des nouvelles organisations d'enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au baccalauréat professionnel et au certificat d'aptitude professionnelle ;

Vu l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation MobilitéPro dans les diplômes du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet des métiers d'art ;

Vu l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général ;

Vu l'arrêté du 20 octobre 2020 modifié définissant les modalités de l'évaluation du projet prévue à l'examen du baccalauréat professionnel par l'article D.337-66-1 du code de l'Éducation ;

Vu l'arrêté du 6 juin 2023 modifié modifiant les groupements de mathématiques et de physique-chimie pour plusieurs spécialités de baccalauréat professionnel ;

Vu l'arrêté du 27 juin 2024 relatif aux conditions d'attribution de l'indication section européenne sur le diplôme du baccalauréat professionnel ;

Vu l'avis du Conseil supérieur de l'éducation en date du 29 janvier 2026 ;

Vu l'avis conforme de la commission professionnelle consultative « Services et produits de consommation » en date du 6 février 2026,

### **Arrêtent :**

#### **Article 1<sup>er</sup>**

Il est créé la spécialité « Métiers de la restauration » de baccalauréat professionnel comportant une option A « Métiers du service et de la relation clients » et une option B « Métiers de la cuisine » dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées par le présent arrêté.

La présentation synthétique du référentiel du diplôme est définie en **annexe I** du présent arrêté.

#### **Article 2**

Le référentiel des activités professionnelles est défini en **annexe II**, et le référentiel de compétences est défini en **annexe III**.

#### **Article 3**

Le référentiel d'évaluation est fixé en **annexe IV** du présent arrêté qui comprend les parties **IV a** relative aux unités constitutives du diplôme, **IV b** relative au règlement d'examen, et **IV c** relative à la définition des épreuves sous la forme ponctuelle et sous la forme du contrôle en cours de formation.

#### **Article 4**

La liste et les volumes horaires des enseignements professionnels et généraux applicables à la spécialité « Métiers de la restauration » de baccalauréat professionnel sont fixés par l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié susvisé.

Au titre de l'annexe I du même arrêté, sont retenus, pour cette spécialité de baccalauréat professionnel, les enseignements « Économie-droit » et « Langue vivante B ».

Dans le cadre de l'annexe II du même arrêté, la spécialité est classée dans le secteur « Services ».

Le tableau figurant à l'annexe I de l'arrêté du 19 avril 2019 modifié susvisé est ainsi modifié :

- a) Après les mots : « COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION », sont ajoutés les mots : « (dernière session 2029) » ;
- b) Après les mots : « CUISINE », sont ajoutés les mots : « (dernière session 2029) » ;
- c) Après la ligne relative au baccalauréat professionnel « Métiers de la mode – vêtements », il est inséré la ligne suivante :

«

METIERS DE LA RESTAURATION » (première session 2030)	Arrêté du 09/03/26	SERVICES	Économie-Droit/ Langue vivante B
---	--------------------	----------	----------------------------------

»

La durée de la période de formation en milieu professionnel au titre de la préparation de la spécialité « Métiers de la restauration » de baccalauréat professionnel est de 20 semaines. Les modalités, l'organisation et les objectifs de cette formation sont définis en **annexe V** du présent arrêté.

### Article 5

Le tableau figurant à l'annexe de l'arrêté du 6 juin 2023 modifié susvisé est ainsi modifié :

- a) A la ligne relative au baccalauréat professionnel « Commercialisation et services en restauration », il est inséré, dans la colonne intitulée « Dernière session d'examen », le nombre : « 2029 » ;
- b) A la ligne relative au baccalauréat professionnel « Cuisine », il est inséré, dans la colonne intitulée « Dernière session d'examen », le nombre : « 2029 » ;
- c) Après la ligne relative au baccalauréat professionnel « Métiers de la mode - vêtements », il est inséré la ligne suivante :

«

Métiers de la restauration	09/03/26	2030		C	
----------------------------	----------	------	--	---	--

»

### Article 6

Pour chaque session d'examen, le ministre chargé de l'éducation arrête la date de clôture des registres d'inscription et le calendrier des épreuves écrites obligatoires.

Dans ce cadre, la liste des pièces à fournir pour le contrôle de la régularité de l'inscription à l'examen est fixée par chaque recteur d'académie en charge de ce contrôle.

### Article 7

Tout candidat sous statut scolaire ou d'apprenti passe l'ensemble des épreuves au cours de la même session, sauf s'il bénéficie de dispenses d'épreuves, de conservation de notes ou s'il est autorisé à répartir ses épreuves sur plusieurs sessions.

Tout candidat sous un autre statut, ou sous statut scolaire ou d'apprenti s'il a obtenu une dérogation individuelle, peut demander à passer l'ensemble de ses épreuves au cours de la même session ou à les répartir sur plusieurs sessions, conformément aux dispositions des articles D. 337-78 et D. 337-79 du code de l'éducation. Il précise son choix au moment de son inscription. Dans le cas où il demande à répartir les épreuves sur plusieurs sessions, il précise les épreuves qu'il souhaite présenter à la session pour laquelle il s'inscrit.

Lors de leur inscription, les candidats précisent également la ou les épreuves facultatives auxquelles ils souhaitent se présenter.

La spécialité « Métiers de la restauration » de baccalauréat professionnel est délivrée aux candidats ayant passé avec succès l'examen défini par le présent arrêté, conformément aux dispositions des articles D. 337-67 à D. 337-88 du code de l'éducation.

### Article 8

La correspondance entre, d'une part, les épreuves et unités de l'examen organisé conformément aux arrêtés du 31 mai 2011 modifiés portant création des spécialités « commercialisation et services en restauration » et « cuisine » du baccalauréat professionnel et fixant leurs conditions de délivrance et, d'autre part, les épreuves et unités de l'examen organisé conformément au présent arrêté est précisée en **annexe VI** du présent arrêté.

Toute note conservée selon les règles fixées aux articles D. 337-78 et D. 337-79 du code de l'éducation est ainsi reportée sur l'unité correspondante de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté.

#### **Article 9**

Les candidats titulaires de l'une des options A ou B de la spécialité « Métiers de la restauration » de baccalauréat professionnel définies par le présent arrêté peuvent se présenter à l'autre option à une session ultérieure.

Ces candidats ne passent que la sous-épreuve correspondant à l'unité spécifique à chaque option, U32A ou U32B.

#### **Article 10**

Les candidats ajournés à l'une des *deux* options de la spécialité « Métiers de la restauration » de baccalauréat professionnel définies par le présent arrêté peuvent se présenter à l'autre option à une session ultérieure.

Ces candidats peuvent conserver, dans la limite de cinq années, les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues aux épreuves ou sous-épreuves communes aux deux options.

#### **Article 11**

La première session d'examen de la spécialité « Métiers de la restauration » de baccalauréat professionnel, organisée conformément aux dispositions du présent arrêté, aura lieu en 2030.

#### **Article 12**

La dernière session d'examen de la spécialité « Cuisine » et de la spécialité « Commercialisation et services en restauration » du baccalauréat professionnel organisée conformément aux dispositions des arrêtés du 31 mai 2011 modifiés cités à l'article 8 aura lieu en 2029.

A l'issue de cette session qui s'achève le 31 décembre 2029 les arrêtés précités sont abrogés.

#### **Article 13**

Le présent arrêté est applicable dans les îles Wallis et Futuna, en Polynésie française et en Nouvelle-Calédonie. Pour son application, la référence au recteur d'académie ou au recteur est remplacée par la référence au vice-recteur.

#### **Article 14**

Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 9 mars 2026.

Le ministre de l'éducation nationale,  
Pour le ministre et par délégation :  
La directrice générale de l'enseignement scolaire

C. PASCAL

La ministre des outre-mer,  
Pour la ministre et par délégation :  
La directrice générale des outre-mer

A-G BAUDOIN



**MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION  
NATIONALE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Baccalauréat professionnel**

**Spécialité « Métiers de la restauration »**

**Option A : Métiers du service et de la relation  
clients**

**Option B : Métiers de la cuisine**

# S O M M A I R E

**ANNEXE I** Présentation synthétique du référentiel du diplôme

**ANNEXE II** Référentiel des activités professionnelles

**ANNEXE III** Référentiel de compétences

Compétences

Savoirs associés

**ANNEXE IV** Référentiel d'évaluation

**IV a** Unités constitutives du diplôme

**IV b** Règlement d'examen

**IV c** Définition des épreuves

**ANNEXE V** Formation en milieu professionnel

**ANNEXE VI** Tableau de correspondances entre épreuves ou unités des anciens diplômes et du nouveau diplôme

option A : Métiers du service et de la relation clients

option B : Métiers de la cuisine

**ANNEXE VII** Listes des techniques à maîtriser

**VII a** option A : Métiers du service et de la relation clients

**VII b** option B : Métiers de la cuisine

## **ANNEXE I - Présentation synthétique du référentiel du diplôme**

### *Baccalauréat professionnel spécialité « Métiers de la restauration » (niveau 4)*

*- option "Métiers du service et de la relation clients"*

*- option " Métiers de la cuisine"*

Dans le cadre des trois pôles d'activité définis supra, la formation intègre les évolutions sociétales, environnementales et digitales pour répondre aux défis contemporains. Les transformations sociales, notamment les nouvelles attentes des consommateurs et les préoccupations croissantes autour de l'équité et de l'inclusivité, doivent être prises en compte pour garantir une adaptation réussie. Parallèlement, les enjeux d'une alimentation saine et durable tels que la durabilité et la qualité des approvisionnements, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la diversification des sources de protéines ou encore la substitution des plastiques et le réemploi des contenants alimentaires environnementaux exigent une prise de décision éclairée et responsable des professionnels appelés à œuvrer au sein de la restauration. L'ère numérique impose en outre une réactivité face à l'innovation technologique, avec des outils et des stratégies permettant d'optimiser la productivité tout en favorisant la connectivité et l'accessibilité à l'information.

Ainsi, les évolutions sociétales, environnementales et digitales auxquelles sont sensible la clientèle impliquent, afin de favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous :

- de privilégier les approvisionnements en produits durables et de qualité ;
- de renforcer la qualité sanitaire et nutritionnelle des produits alimentaires ;
- de diversifier les sources de protéines ;
- de réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire tout en favorisant le réemploi ;
- de lutter contre le gaspillage alimentaire et la production de déchets organiques ;
- de maîtriser les outils et médias numériques pour communiquer ;
- d'exclure les attitudes et les pratiques discriminatoires ;
- de favoriser des savoir-être prenant en compte la diversité de la clientèle et du personnel ;
- de considérer les exigences du consommateur, souhaitant être mieux informé, diversifier ses modes d'alimentation et recherchant une relation personnalisée.

Ces dimensions sont intégrées dans les pôles d'activité de manière cohérente et seront au cœur des compétences qui seront évaluées dans le cadre de ce diplôme.

En outre, les activités et les compétences inscrites dans le cadre de ce référentiel intègrent pleinement ces dimensions aussi bien en formation initiale qu'en formation continue

De plus, la formation en baccalauréat Métiers de la restauration répond aux évolutions législatives des lois EGalim sur les approvisionnements en produits durables et de qualité, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la diversification des sources de protéines et la substitution des plastiques, complétées par les lois AGECE (Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire) et la loi Climat et Résilience. La terminologie retenue dans le référentiel a été validée par le ministère chargé de l'agriculture, référent en matière de politiques publiques de l'alimentation.

## TABLEAU DE PRÉSENTATION DES BLOCS DE COMPÉTENCES COMMUNS

Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités
<b>Pôle 1</b> <b>Communication, animation et coordination d'une équipe en intégrant les évolutions sociétales, environnementales et digitales</b>	<b>Bloc n° 1 – Communiquer, animer et coordonner une équipe en intégrant les évolutions sociétales, environnementales et digitales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Communiquer dans un contexte professionnel (à l'oral et à l'écrit)</li> <li>• Animer et coordonner une équipe en fonction de l'activité</li> </ul>	<b>Unité U 31</b>  <b>Communication, animation et coordination d'une équipe en intégrant les évolutions sociétales, environnementales et digitales</b>
<b>Pôle 2</b> <b>Gestion de l'exploitation incluant les transitions sociétales, environnementales et digitales</b>	<b>Bloc n° 2 – Gérer l'exploitation en incluant les transitions sociétales, environnementales et digitales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Participer à la détermination et à la planification des besoins en fonction de l'activité</li> <li>• Participer à la gestion de l'exploitation en fonction de l'activité</li> </ul>	<b>Unité U 2</b>  <b>Gestion de l'exploitation incluant les transitions sociétales, environnementales et digitales</b>

## TABLEAU DE PRÉSENTATION DES BLOCS SPÉCIFIQUES

Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités
<b>Pôle 3</b> <b>Option A : « Métiers du service et de la relation clients »</b>  <b>Organisation et réalisation des prestations de service en intégrant les transitions sociétales, environnementales et digitales</b>	<b>Bloc n°3 A – Organiser et réaliser des prestations de service en intégrant les évolutions sociétales, environnementales et digitales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organiser des prestations de service</li> <li>• Réaliser des prestations de service en tenant compte des enjeux d'une alimentation durable</li> </ul>	<b>Unité U32A</b> <b>Conception et mise en œuvre d'un service en restauration</b>
<b>Pôle 3</b> <b>Option B : « Métiers de la cuisine »</b>  <b>Organisation et réalisation des productions culinaires en intégrant les transitions sociétales, environnementales et digitales</b>	<b>Bloc n° 3 B - Organiser et réaliser des productions culinaires en intégrant les évolutions sociétales, environnementales et digitales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organiser des productions culinaires</li> <li>• Réaliser des productions culinaires en tenant compte des enjeux d'une alimentation durable</li> </ul>	<b>Unité U32B</b> <b>Conception, organisation et production culinaire en restauration</b>

<i>Unités générales</i>		
	<p align="center"><b>Bloc n°4 – Économie-Droit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exploiter et analyser des documents de nature économique et juridique ;</li> <li>• Sélectionner des informations pour construire une réponse argumentée ;</li> <li>• Rédiger une réponse structurée à une problématique donnée en mobilisant les savoirs associés et le vocabulaire spécifique adéquat.</li> </ul>	<p><b>Unité U11</b> <b>Économie-Droit</b></p>
	<p align="center"><b>Bloc n°5 – Mathématiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• S'approprier : rechercher, extraire et organiser l'information</li> <li>• Analyser/raisonner : émettre des conjectures ; proposer, choisir, une méthode de résolution ; élaborer un algorithme ;</li> <li>• Réaliser : mettre en œuvre une méthode de résolution, des algorithmes ; utiliser un modèle ; représenter ; calculer ; expérimenter ; faire une simulation ;</li> <li>• Valider : critiquer un résultat, argumenter ; contrôler la vraisemblance d'une conjecture ; mener un raisonnement logique et établir une conclusion ;</li> <li>• Communiquer : rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit à l'aide d'outils et d'un langage approprié, expliquer une démarche.</li> </ul>	<p><b>Unité U12</b> <b>Mathématiques</b></p>
	<p align="center"><b>Bloc n°6 - Prévention-santé-environnement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre en œuvre une démarche d'analyse dans une situation donnée ;</li> <li>• Expliquer un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, en lien avec la démarche de prévention ;</li> <li>• Proposer une solution pour résoudre un problème ;</li> <li>• Argumenter un choix ;</li> <li>• Communiquer à l'écrit avec une syntaxe claire et un vocabulaire adapté.</li> </ul>	<p><b>Unité U33</b> <b>Prévention-santé-environnement</b></p>
	<p align="center"><b>Bloc n° 7 – Langue vivante A</b></p> <p>Compétences de niveau B1+ du CECRL* :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendre la langue orale ;</li> <li>• Comprendre un document écrit ;</li> <li>• S'exprimer à l'écrit ;</li> <li>• S'exprimer à l'oral en continu ;</li> <li>• Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.</li> </ul>	<p><b>Unité U41</b> <b>Langue vivante A</b></p>

	<p style="text-align: center;"><b>Bloc n° 8 – Langue vivante B</b></p> <p>Compétences de niveau A2+ du CECRL :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendre la langue orale ;</li> <li>• Comprendre un document écrit ;</li> <li>• S'exprimer à l'écrit ;</li> <li>• S'exprimer à l'oral en continu ;</li> <li>• Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Unité U42</b> <b>Langue vivante B</b></p>
	<p style="text-align: center;"><b>Bloc n° 9 - Français</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maîtriser l'échange écrit : lire, analyser, écrire ;</li> <li>• Adapter son expression écrite selon les situations et les destinataires ;</li> <li>• Maîtriser la lecture et exercer son esprit critique ;</li> <li>• Adapter sa lecture à la diversité des textes ;</li> <li>• Mettre en perspective des connaissances et des expériences.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Unité U51</b> <b>Français</b></p>
	<p style="text-align: center;"><b>Bloc n° 10 - Histoire-géographie-enseignement moral et civique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser (HG) ;</li> <li>• S'appropriier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier (HG) ;</li> <li>• Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC) ;</li> <li>• Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (HG-EMC) ;</li> <li>• Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC)</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Unité U52</b> <b>Histoire-géographie-enseignement moral et civique</b></p>

	<p style="text-align: center;"><b>Bloc n° 11 - Arts appliqués et cultures artistiques</b></p> <p><b>Compétences d'investigation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rechercher, identifier et collecter des ressources documentaires ;</li> <li>• Sélectionner, classer et trier différentes informations ;</li> <li>• Analyser, comparer des œuvres ou des produits et les situer dans leur contexte de création ;</li> <li>• Établir des convergences entre différents domaines de création.</li> </ul> <p><b>Compétences d'expérimentation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Respecter une demande et mettre en œuvre un cahier des charges simple ;</li> <li>• Établir des propositions cohérentes en réponse à un problème posé et réinvestir les notions repérées dans des références.</li> </ul> <p><b>Compétences de réalisation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opérer un choix raisonné parmi des propositions et finaliser la proposition choisie.</li> </ul> <p><b>Compétences de communication</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Choisir des outils adaptés ;</li> <li>• Établir un relevé, analyser et traduire graphiquement des références et des intentions ;</li> <li>• Justifier en argumentant, structurer et présenter une communication graphique, écrite et/ou orale.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Unité U6</b> <b>Arts appliqués et cultures artistiques</b></p>
	<p style="text-align: center;"><b>Bloc n° 12 - Éducation physique et sportive</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Développer sa motricité ;</li> <li>• S'organiser pour apprendre et s'entraîner ;</li> <li>• Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter ;</li> <li>• Construire durablement sa santé ;</li> <li>• Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Unité U7</b> <b>Éducation physique et sportive</b></p>

	<b>Le candidat peut choisir jusqu'à deux unités facultatives parmi celles proposées</b>	
	<b>Bloc facultatif Langue vivante</b> <b>(Compétences attendues selon la langue choisie)</b>	<b>Unité facultative</b> <b>Langue vivante étrangère,</b> <b>régionale ou langue des signes</b> <b>française</b>
	<p style="text-align: center;"><b>Langue vivante étrangère ou régionale</b></p> <p>Compétences de niveau B1+ du CECRL</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• S'exprimer à l'oral en continu ;</li> <li>• Interagir à l'oral ;</li> <li>• Comprendre un document écrit, dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Langue des signes française</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• S'exprimer en continu en langue des signes française ;</li> <li>• Interagir en langue des signes française ;</li> <li>• Comprendre un document vidéo en langue des signes française, dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.</li> </ul>	
<b>Bloc facultatif Mobilité</b>	<b>Unité facultative</b>  <b>Mobilité</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger ;</li> <li>• Caractériser le contexte professionnel étranger ;</li> <li>• Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger ;</li> <li>• Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France ;</li> <li>• Se repérer dans un nouvel environnement ;</li> <li>• Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil.</li> </ul>	

**ANNEXE II - Référentiel des activités professionnelles**  
*Baccalauréat professionnel spécialité « Métiers de la restauration » (niveau 4)*  
*- option "Métiers du service et de la relation clients"*  
*- option "Métiers de la cuisine"*

## **1. Définition**

Le ou la titulaire du diplôme est en mesure d'exercer son activité dans tous les secteurs de la restauration. Il est attendu qu'au terme de sa formation, il ou elle soit immédiatement opérationnel (le) dans le cadre des activités de productions culinaires et de services en restauration qui lui seront confiées. Son action s'inscrit dans le cadre des transitions sociétales, environnementales et digitales auxquelles la formation qu'il ou elle a reçu l'aura préparé(e).

Il ou elle peut travailler seul(e), être assisté(e) par des commis ou collaborer au sein d'une équipe tout en tenant compte de la diversité de ses membres notamment des personnes en situation de handicap et œuvrer sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique.

La maîtrise d'au moins une langue étrangère, est nécessaire, que ce soit pour travailler à l'étranger ou pour satisfaire une clientèle internationale.

### **1. A - dans l'option A - "Métiers du service et de la relation clients"**

Le ou la titulaire du Baccalauréat Professionnel Métiers du service et de la relation clients est un professionnel qualifié, spécialisé dans les activités liées à la relation client, à la commercialisation et au service en restauration, tant en français qu'en langues étrangères et dans tous types de restauration.

Il ou elle peut évoluer en autonomie ou au sein d'une équipe, sous la direction d'un(e) responsable de salle, et peut être assisté par des commis, des apprentis et des serveurs.

Ses missions englobent l'organisation du travail de son rang, la mise en place de la salle et la garantie d'un service de qualité tout au long du repas.

Il ou elle accueille et installe les clients à leur table, présente les cartes avec professionnalisme et conseille la clientèle grâce à sa parfaite connaissance des produits et des menus. Son argumentaire lui permet d'optimiser les ventes additionnelles, tout en répondant aux attentes des clients pour garantir leur satisfaction. Il ou elle veille au bon déroulement du service en assurant la mise en valeur et la présentation soignée des plats et en réalisant des boissons de manière créative et originale. Il ou elle s'assure du suivi des commandes et contrôle leur exécution dans le respect des règles et techniques de services.

Responsable de son rang, il ou elle participe activement à l'animation de l'établissement. Son adaptabilité et ses compétences relationnelles lui permettent de proposer une expérience client sur mesure. Sa créativité est mise à contribution pour offrir des moments uniques, que ce soit par des idées d'animations originales ou par une mise en scène soignée du service. Durant le service, il ou elle participe à la gestion des paiements de la présentation des additions au règlement.

En dehors du service, il ou elle contribue à la gestion des approvisionnements en identifiant les besoins, en planifiant les commandes et en contrôlant les stocks tout en veillant à lutter contre le gaspillage alimentaire. Grâce à ses compétences en gestion, il ou elle est capable de maîtriser les coûts et de contribuer au développement commercial de l'établissement fixé par sa hiérarchie.

Il ou elle coordonne une équipe composée de serveurs, de commis et d'apprentis, organise leur travail, contrôle le service et s'implique activement dans leur formation et dans la transmission de son expertise.

Soucieux de la qualité, il ou elle intègre les enjeux du développement durable notamment en ce qui concerne les approvisionnements en produits durables et de qualité, la lutte contre le gaspillage alimentaire ou encore la diversification des sources de protéines tout en respectant rigoureusement les normes d'hygiène et la prévention des risques professionnels. Il ou elle contribue significativement au bien-être de son équipe en instaurant un climat de bienveillance, reconnaissant et valorisant le travail de chacun tout en rejetant toutes formes de discriminations. Par ailleurs, il ou elle est sensibilisé (e) aux enjeux ergonomiques de manière à limiter les troubles musculo-squelettiques.

Enfin, il ou elle reste attentif (ve) aux évolutions du secteur pour adapter ses pratiques professionnelles aux transformations environnementales, sociétales et digitales.

### **1. B - dans l'option B "Métiers de la cuisine"**

Le ou la titulaire du baccalauréat professionnel « Métiers de la cuisine » est un professionnel qualifié, capable d'intervenir efficacement dans toutes les étapes de la production culinaire. Il ou elle peut évoluer dans tous types de restauration. Il ou elle peut travailler en autonomie ou collaborer au sein d'une équipe sous la supervision d'un(e) chef(fe) de cuisine, tout en étant assisté(e) par des commis.

Le ou la titulaire du diplôme supervise et coordonne une section spécifique de la cuisine, en veillant à respecter scrupuleusement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires. Il ou elle sélectionne les aliments, il ou elle peut être amené(e) à organiser les approvisionnements réguliers, prépare les repas et participe à la création culinaire, tout en veillant à lutter contre le gaspillage alimentaire. Sa maîtrise des techniques de préparation, de cuisson et de dressage lui permet de répondre aux exigences de l'établissement et des clients.

En tant que chef de partie, il ou elle participe à la gestion des stocks, planifiant les besoins en approvisionnement avec le prisme de la lutte contre le gaspillage alimentaire et veillant à la qualité et à la durabilité des produits utilisés. Il ou elle coordonne une équipe composée de commis et d'apprentis, organise leur travail, contrôle les préparations culinaires et s'implique activement dans leur formation et dans la transmission de son expertise. En collaborant étroitement avec son équipe et son chef, il ou elle participe à l'élaboration d'une offre culinaire attractive et innovante, adaptée aux attentes et besoins de la clientèle. Sensible à la satisfaction des clients, il ou elle est également en mesure d'interagir avec eux, d'expliquer les plats et de valoriser l'image de l'établissement.

Par ailleurs, ses compétences en gestion lui permettent de maîtriser les coûts fixés par sa hiérarchie. Il ou elle participe activement à l'optimisation de la production culinaire.

Dans un contexte en constante évolution, ce professionnel est attentif aux enjeux contemporains. Il ou elle intègre dans ses pratiques les préoccupations environnementales, sociétales et digitales, comme la prévention et la gestion responsable des déchets (emballages alimentaires, déchets alimentaires, ...), le choix de produits durables et de qualité en lien avec le territoire ou l'utilisation d'outils numériques pour optimiser la production. Par ailleurs, il ou elle intègre dans ses pratiques la diversification des sources de protéines. Il ou elle contribue significativement au bien-être de son équipe en instaurant un climat de bienveillance, reconnaissant et valorisant le travail de chacun tout en rejetant fermement toutes formes de discriminations.

## 2. Contexte professionnel de l'emploi

a) Les caractéristiques :

- L'évolution importante et rapide des conditions économiques, technologiques et scientifiques ;
- Une exigence du consommateur, mieux informé, curieux et à la recherche d'une relation personnalisée ;
- Une réglementation exigeante et évolutive, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la prévention des risques professionnels, du développement et de l'alimentation durables ;
- Une utilisation généralisée des technologies de l'information et de la communication, dans les pratiques professionnelles notamment dans les échanges avec la clientèle et les fournisseurs ;
- Un marché fortement concurrentiel et en mutation constante nécessitant des adaptations permanentes.

b) Les conséquences

- Une connaissance des techniques, des produits et des préparations culinaires nécessitant une veille technologique et une optimisation des pratiques professionnelles ;
- Une connaissance de la réglementation en vigueur et de ses évolutions ;
- Une acculturation des titulaires du diplôme aux démarches équitables et aux pratiques de RSE incluant le développement durable, la réduction du gaspillage alimentaire et l'approvisionnement responsable ;
- Une pratique professionnelle qui exclut les pratiques discriminatoires ;
- Une prise en compte des spécificités de la clientèle (santé, choix de consommation, handicap).

## 3. Emplois concernés

### 3. A- dans l'option A - "Métiers du service et de la relation clients"

Le ou la diplômé(e) peut accéder, en fonction de la taille et de l'organisation de l'établissement, aux postes suivants :

- **Chef de rang**

Les emplois accessibles correspondent au code ROME suivant :

- G1803 : Service en restauration

Après une expérience professionnelle, il ou elle pourra accéder progressivement à des postes de plus grandes responsabilités.

### 3. B - dans l'option B "Métiers de la cuisine"

Le ou la diplômé(e) peut occuper différents postes selon la taille et l'organisation de l'établissement, notamment :

- **Cuisinier**
- **Chef de partie**

Les emplois accessibles correspondent au code ROME suivant :

- G1602 : Personnel de cuisine

Après une expérience professionnelle, il ou elle pourra accéder progressivement à des postes de plus grandes responsabilités.

#### **4. Les activités professionnelles**

Quels que soient le type et la taille de l'entreprise, les activités professionnelles exercées peuvent être regroupées au sein de trois pôles dont deux sont communs aux deux options :

- Pôle 1 : « Communication, animation et coordination d'une équipe en intégrant les évolutions sociétales, environnementales et digitales » ;
- Pôle 2 : « Gestion de l'exploitation incluant les transitions sociétales, environnementales et digitales ».
- Pôle 3 option A – Métiers du service et de la relation clients : " Organisation et réalisation des prestations de service en intégrant les transitions sociétales, environnementales et digitales"
- Pôle 3 option B – Métiers de la cuisine" : Organisation et réalisation des productions culinaires en intégrant les transitions sociétales, environnementales et digitales"

Chacune de ces activités doit être réalisée en appliquant et respectant les protocoles d'hygiène et de sécurité, notamment en matière d'hygiène corporelle, d'hygiène alimentaire, de désinfection des surfaces et de gestion des déchets.

#### **5. Perspectives à l'issue de l'obtention du diplôme dans le secteur d'activité :**

Le ou la détenteur ou détenteuse du diplôme peut :

- S'insérer dans le secteur d'activité voire obtenir une certification professionnelle du secteur d'activité comme un Certificat de Qualification Professionnel (CQP), un titre à finalité professionnelle (TFP) ou un Titre Professionnel (TP)
- Poursuivre sa professionnalisation en préparant un Certificat de spécialisation (CS)
- Poursuivre ses études en BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR)
  - option A : Management d'unité de restauration
  - option B : Management d'unité de production culinaire.

**PÔLE 1 – « Communication, animation et coordination d'une équipe en intégrant les évolutions sociétales, environnementales et digitales »**

*Les activités sont menées avec une participation à l'élaboration des outils de communication*

**Activité 1 – Communication dans un contexte professionnel (à l'oral et à l'écrit)**

Tâches	1. Communication au sein d'une équipe, d'une structure : Avant, en situation et après la prestation, rendre compte de son activité		
	2. Communication avec les fournisseurs		
	3. Communication avec la clientèle : parcours client		
	4. Mise en œuvre d'une communication conforme aux codes professionnels et aux exigences propres aux métiers de la cuisine et du service		
	5. Conception et utilisation de supports de commercialisation		
	6. Contribution à la réalisation des supports techniques : fiches techniques, procédures et protocoles		
	7. Gestion des aléas		
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenue professionnelle et Équipements de Protection Individuelle (EPI)</li> <li>- Réglementations (législation du travail, codes, normes, Règlement Général sur la Protection des données, informations du consommateur, protocoles)</li> <li>- Documents internes à l'entreprise (procédures, consignes, planning, organigramme, fiches de poste)</li> <li>- Outils de communication digitaux et numériques</li> <li>- Stratégie commerciale de l'entreprise</li> <li>- Supports de commercialisation et informations du consommateur</li> <li>- Fiches techniques</li> </ul>		
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maîtrise du vocabulaire professionnel</li> <li>- Attitudes et comportements appropriés à toute situation professionnelle</li> <li>- Communication en conformité avec la réglementation (supports de vente, communication digitale)</li> <li>- Pertinence de la communication écrite et orale, de l'argumentation commerciale</li> <li>- Choix et utilisation pertinents et responsables des outils numériques</li> <li>- Choix et utilisation pertinents et responsables des outils de communication</li> <li>- Communication professionnelle dans une langue vivante étrangère</li> <li>- Prise en compte de la diversité, du handicap et des transitions sociétales</li> <li>- Exactitude des informations transmises au supérieur hiérarchique</li> <li>- Pertinence des solutions apportées face aux aléas</li> </ul>		
Conditions d'exercice	<b>Tâches</b>	<b>Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique</b>	<b>En toute autonomie</b>
	1		X
	2	X	
	3		X
	4		X
	5	X	
	6	X	
7		X	

<b>PÔLE 1 – « Communication, animation et coordination d'une équipe en intégrant les évolutions sociétales, environnementales et digitales »</b>			
<b>Les activités sont menées avec une participation à l'élaboration des outils de communication</b>			
<b>Activité 2 – Animation et coordination d'une équipe en fonction de l'activité</b>			
<b>Tâches</b>	8. Animation et coordination d'une équipe		
	9. Participation à la formation d'une équipe		
	10. Participation à l'évaluation du travail d'une équipe		
	11. Évaluation des prestations réalisées		
	12. Proposition des actions correctives		
	13. Gestion des aléas		
<b>Moyens et ressources</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenue professionnelle et EPI</li> <li>- Réglementations (législation du travail, codes, normes, informations du consommateur, RGPD, protocoles)</li> <li>- Documents internes à l'entreprise (procédures, consignes, planning, organigrammes, fiches de poste)</li> <li>- Outils de communication digitaux et numériques</li> <li>- Stratégie commerciale de l'entreprise</li> <li>- Supports de commercialisation et informations du consommateur</li> <li>- Fiches techniques</li> </ul>		
<b>Résultats attendus</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maîtrise du vocabulaire professionnel</li> <li>- Attitudes et comportements appropriés à toute situation professionnelle</li> <li>- Qualité des prestations réalisées pour atteindre les objectifs</li> <li>- Efficience de sa prestation – mesure des écarts (prévus, réalisés)</li> <li>- Pertinence et efficacité de l'animation et de la formation</li> <li>- Pertinence des stratégies mises en place, des actions correctives,</li> <li>- Optimisation des moyens à disposition</li> <li>- Prise en compte de la diversité, du handicap (inclusivité)</li> <li>- Attitude éthique et responsable dans ses pratiques professionnelles</li> <li>- Qualité de l'ambiance de travail et des échanges avec l'équipe</li> <li>- Respect des règles d'hygiène, des textes réglementaires, des protocoles et des consignes</li> <li>- Prévention et prise en compte des risques professionnels</li> <li>- Respect des contraintes et des délais impartis</li> <li>- Pertinence des solutions apportées face aux aléas</li> </ul>		
<b>Conditions d'exercice</b>	<b>Tâches</b>	<b>Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique</b>	<b>En toute autonomie</b>
	8		X
	9	X	
	10	X	
	11		X
	12		X
13		X	

**PÔLE 2 – « Gestion de l'exploitation incluant les transitions sociétales, environnementales et numériques »**

**Activité 1 – Participation à la détermination et à la planification des besoins en fonction de l'activité**

Tâches	1. Participation à la détermination des moyens humains		
	2. Participation à la détermination des besoins en matériels, équipements et mobiliers pour une prestation définie		
	3. Participation à la détermination des besoins en denrées et boissons		
	4. Participation à la détermination des besoins en consommables et produits non alimentaires		
	5. Planification de l'activité		
	6. Proposition des actions correctives		
	7. Gestion des aléas		
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenue professionnelle et EPI</li> <li>- Guide des bonnes pratiques d'hygiène et plan de maîtrise sanitaire</li> <li>- Stratégie commerciale de l'entreprise</li> <li>- Réglementations (législation du travail, codes, normes, RGPD, informations du consommateur, protocoles)</li> <li>- Documents internes à l'entreprise incluant la politique RSE</li> <li>- Outils digitaux et numériques</li> <li>- Fiches techniques</li> </ul>		
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pertinence de la participation au choix des moyens mis en œuvre pour atteindre les objectifs</li> <li>- Respect des contraintes de moyens, de temps et d'espaces</li> <li>- Attitudes et comportements appropriés à toute situation professionnelle</li> <li>- Pertinence et optimisation des moyens humains</li> <li>- Pertinence et optimisation de l'ensemble des besoins</li> <li>- Prise en compte de la saisonnalité, des circuits courts et des modes de production</li> <li>- Pertinence des actions correctives</li> <li>- Qualité et efficacité de sa gestion des ressources et moyens – mesure des écarts (prévus, réalisés)</li> <li>- Attitude éthique et responsable respectueuse des codes d'inclusivité et de diversité dans les démarches de travail</li> <li>- Pertinence des solutions apportées face aux aléas</li> </ul>		
Conditions d'exercice	<b>Tâches</b>	<b>Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique</b>	<b>En toute autonomie</b>
	1	X	
	2	X	
	3	X	
	4	X	
	5		X
	6		X
	7		X

<b>PÔLE 2 – « Gestion de l'exploitation incluant les transitions sociétales, environnementales et numériques »</b>				
<b>Activité 2 – Participation à la gestion de l'exploitation en fonction de l'activité</b>				
Tâches	8. Participation à l'adaptation des prestations en fonction du contexte professionnel de l'établissement, de la saisonnalité, des spécificités locales et dans une démarche éco-responsable			
	9. Gestion optimale et responsable des matières premières, des productions et des déchets : valorisation			
	10. Gestion des stocks-flux			
	11. Réalisation d'un inventaire			
	12. Gestion des pertes et des invendus			
	13. Participation à la gestion du coût matières et du coût de revient			
	14. Veille et suivi des évolutions professionnelles et technologiques			
Moyens et ressources	15. Gestion des aléas			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenue professionnelle et EPI</li> <li>- Guide des bonnes pratiques d'hygiène et plan de maîtrise sanitaire</li> <li>- Stratégie commerciale de l'entreprise</li> <li>- Réglementations (législation du travail, codes, normes, RGPD, informations du consommateur, protocoles)</li> <li>- Documents internes à l'entreprise incluant la politique RSE</li> <li>- Outils digitaux et numériques (Progiciels de gestion)</li> <li>- Fiches techniques</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect d'une démarche éco-responsable</li> <li>- Adéquation des besoins identifiés pour l'activité prévue</li> <li>- Pertinence des adaptations des prestations proposées</li> <li>- Conformité du contrôle à réception de la marchandise</li> <li>- Conformité des stocks et des opérations d'inventaire</li> <li>- Identification des différents composants du calcul du coût matière et du coût de revient</li> <li>- Respect des règles d'hygiène, des textes réglementaires, des protocoles et des consignes</li> <li>- Prévention et prise en compte des risques professionnels</li> <li>- Gestion optimale et responsable des matières premières et ressources</li> <li>- Respect des contraintes et des délais impartis</li> <li>- Attitude éthique et responsable respectueuse des codes d'inclusivité et de diversité dans les démarches de travail</li> <li>- Pertinence des solutions apportées face aux aléas</li> </ul>			
	Conditions d'exercice	<b>Tâches</b>	<b>Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique</b>	<b>En toute autonomie</b>
		8	X	
		9		X
		10		X
11			X	
12			X	
13		X		
14			X	
15		X		

**Pôle 3. A – « Organisation et réalisation des prestations de service en intégrant les transitions sociétales, environnementales et digitales »**

*Les activités de services en restauration sont menées dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de santé.  
Elles prennent en compte les considérations environnementales.*

**Activité 1 – Organisation des prestations de services**

<b>Tâches</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prise de connaissance et recueil des informations relatives à la prestation de services en lien avec la cuisine et les différents services de l'entreprise</li> <li>2. Planification et ordonnancement de son travail et de celui de son équipe</li> <li>3. Organisation et gestion de son poste de travail et de ceux de son équipe</li> <li>4. Prévision et détermination du matériel</li> <li>5. Agencement de la salle et du mobilier</li> <li>6. Prévision et détermination des boissons et produits</li> <li>7. Optimisation de l'utilisation et de la gestion des matières premières, produits et denrées</li> <li>8. Contrôle à réception des produits</li> <li>9. Stockage et conservation des denrées</li> <li>10. Gestion des aléas</li> </ol>
<b>Moyens et ressources</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenue professionnelle et EPI</li> <li>- Locaux, matériels et mobiliers</li> <li>- Réglementations (législation du travail, codes, normes, RGPD, informations du consommateur, protocoles)</li> <li>- Stratégie commerciale de l'entreprise</li> <li>- Documents internes à l'entreprise</li> <li>- Fiches de poste</li> <li>- Plannings de réservation et fiches de fonctions</li> <li>- Fiches techniques</li> <li>- Supports de vente</li> <li>- Document unique d'évaluation des risques professionnels</li> <li>- Outils digitaux et numériques</li> <li>- Guide des bonnes pratiques d'hygiène et plan de maîtrise sanitaire</li> </ul>
<b>Résultats attendus</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recueil, prise en compte de toutes les informations et consignes données nécessaires à la prestation</li> <li>- Respect des contraintes et des délais impartis</li> <li>- Pertinence de l'organisation de son poste de travail</li> <li>- Pertinence de la gestion des postes de travail de son équipe</li> <li>- Cohérence de l'ordonnancement des tâches</li> <li>- Cohérence de l'organisation et de la répartition des tâches de son équipe</li> <li>- Optimisation des moyens et des ressources mis à disposition dans le respect de la Responsabilité Sociétale et Environnementale (RSE)</li> <li>- Conformité des contrôles qualitatifs et quantitatifs</li> <li>- Qualité des actions mises en œuvre dans le cadre du stockage et de la conservation des denrées</li> <li>- Respect des règles d'hygiène, des textes réglementaires, des protocoles et des consignes tout au long de l'activité</li> <li>- Prévention et prise en compte des risques professionnels</li> <li>- Pertinence des solutions apportées face aux aléas</li> <li>- Compte-rendu à la hiérarchie</li> <li>- Efficacité de l'autocontrôle</li> </ul> <p><i>(Autonomie dans le cadre des consignes données et de la prestation à réaliser)</i></p>
<b>Conditions d'exercice</b>	<p>En autonomie</p>

**Pôle 3. A – « Organisation et réalisation des prestations de service en intégrant les transitions sociétales, environnementales et digitales »**

*Les activités de services en restauration sont menées dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de santé.  
Elles prennent en compte les considérations environnementales.*

**Activité 2 – Réalisation des prestations de service en tenant compte des enjeux d'une alimentation durable**

Tâches	11. Mise en place des espaces dédiés à la clientèle en fonction du type de prestations et de l'entreprise	
	12. Contrôle de la mise en place et de l'état des locaux	
	13. Contrôle des boissons et de la qualité des produits	
	14. Accueil et prise en charge personnalisés du client de son arrivée à la prise de congé	
	15. Présentation de tout type de supports de vente relatifs à l'offre commerciale	
	16. Prise de commande : recueil des attentes des clients, valorisation des produits par un argumentaire commercial y compris pour les ventes additionnelles	
	17. Suggestion d'un accord mets et boissons et boissons et mets	
	18. Préparation et service des boissons au bar	
	19. Mise en température, présentation et service des vins	
	20. Mise en œuvre des différentes techniques de service des mets	
	21. Dressage en valorisant les produits	
	22. Contrôle du service de son équipe	
	23. Facturation et encaissement	
	24. Prise de congé personnalisé de la clientèle	
	25. Opérations de fin de service	
	26. Entretien et maintien de la propreté des locaux, du mobilier et du matériel tout au long de l'activité	
	27. Application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	
	28. Application des bonnes pratiques de l'éco-responsabilité en salle	
	29. Application des règles de santé et de sécurité au travail	
	30. Gestion des aléas	
	31. Compte-rendu des activités à la hiérarchie	
	Moyens et ressources	- Tenue professionnelle et EPI
		- Fiches de poste
		- Plannings de réservation et fiches de fonctions
		- Locaux, matériels et mobiliers
		- Stratégie commerciale de l'entreprise
		- Réglementations (législation du travail, codes, normes, SIQO (Sigles d'Identification de la Qualité et de l'origine), RGPD, informations du consommateur, protocoles)
		- Denrées, boissons et produits
		- Fournitures et consommables
		- Documents internes à l'entreprise (procédures, consignes)
		- Supports de vente
- Outils digitaux et numériques		
- Fiches techniques		
- Document unique d'évaluation des risques professionnels		
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène et plan de maîtrise sanitaire		

<p>Résultats attendus</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des fiches techniques et des consignes</li> <li>- Organisation optimale du poste de travail inscrite dans une démarche éthique et responsable</li> <li>- Attitudes et comportements appropriés à la relation client</li> <li>- Prise en compte des enjeux d'une prestation inscrite dans une démarche éthique et responsable</li> <li>- Prise en compte des attentes spécifiques de la clientèle</li> <li>- Maîtrise des techniques professionnelles</li> <li>- Conformité des gestes professionnels</li> <li>- Application des procédures d'hygiène, de sécurité et du plan de maîtrise sanitaire tout au long de l'activité</li> <li>- Prévention et prise en compte des risques professionnels</li> <li>- Pertinence du contrôle et du suivi de la qualité des produits et boissons</li> <li>- Conformité de la rédaction du bon de commande</li> <li>- Conformité du dressage et de son contrôle</li> <li>- Conformité des techniques de services des mets et des boissons utilisées</li> <li>- Qualité de l'argumentation commerciale en adéquation avec la clientèle</li> <li>- Exactitude de la facturation et de l'encaissement</li> <li>- Conformité des opérations de fin de service</li> <li>- Satisfaction et fidélisation de la clientèle</li> <li>- Respect des contraintes et des délais impartis</li> <li>- Pertinence des solutions apportées face aux aléas</li> <li>- Compte-rendu à la hiérarchie</li> <li>- Optimisation des moyens et des ressources mis à disposition dans le respect de la Responsabilité Sociétale et Environnementale (RSE)</li> </ul>
<p>Conditions d'exercice</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En autonomie</li> </ul>

**Pôle 3. B – " Organisation et réalisation des productions culinaires en intégrant les transitions sociétales, environnementales et digitales "**

*Les activités de production sont menées dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de santé.  
Elles prennent en compte les considérations environnementales.*

**Activité 1 – Organisation des productions culinaires**

Tâches	1. Prise de connaissance des informations relatives à la production en lien avec la salle et les différents services de l'entreprise
	2. Planification et ordonnancement de son travail et de celui de son équipe
	3. Contrôle à réception des produits
	4. Stockage et conservation des denrées
	5. Organisation et gestion de son poste de travail et de ceux de son équipe
	6. Prévision et détermination des matériels et équipements
	7. Prévision et détermination des denrées et produits
	8. Application des bonnes pratiques éco-responsables en cuisine
	9. Gestion des aléas
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenue professionnelle et EPI</li> <li>- Locaux, matériels et mobiliers</li> <li>- Réglementations (législation du travail, codes, normes, règlement général sur la protection des données (RGPD), informations du consommateur, protocoles)</li> <li>- Stratégie commerciale de l'entreprise</li> <li>- Documents internes à l'entreprise</li> <li>- Fiches de poste</li> <li>- Planning de réservation et fiches de fonctions</li> <li>- Fiches techniques</li> <li>- Supports de vente</li> <li>- Document unique d'évaluation des risques professionnels</li> <li>- Outils digitaux et numériques</li> <li>- Guide des bonnes pratiques d'hygiène et plan de maîtrise sanitaire</li> </ul>
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prise en compte des informations et consignes données nécessaires à la production</li> <li>- Respect des contraintes et des délais impartis</li> <li>- Pertinence de l'organisation de son poste de travail</li> <li>- Pertinence et cohérence de l'ordonnancement de la répartition des tâches de son équipe</li> <li>- Conformité des contrôles qualitatifs et quantitatifs</li> <li>- Adéquation et optimisation des ressources et des moyens mis à disposition dans une démarche éthique et responsable</li> <li>- Qualité des actions mises en œuvre dans le cadre du stockage et de la conservation des denrées</li> <li>- Respect des règles d'hygiène, des textes réglementaires, des protocoles et des consignes tout au long de l'activité</li> <li>- Prévention et prise en compte des risques professionnels</li> <li>- Pertinence des solutions apportées face aux aléas</li> <li>- Efficacité de l'autocontrôle</li> <li>- Compte-rendu à la hiérarchie</li> </ul>
Conditions d'exercice	En autonomie

<b>Pôle 3. B – " Organisation et réalisation des productions culinaires en intégrant les transitions sociétales, environnementales et digitales "</b> <i>Les activités de production sont menées dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de santé. Elles prennent en compte les considérations environnementales.</i>	
<b>Activité 2 – Réalisation des productions culinaires en tenant compte des enjeux d'une alimentation durable</b>	
<b>Tâches</b>	10. Préparations préliminaires sur tout type de produits 11. Réalisation des techniques de base 12. Réalisation des préparations de base et leurs dérivées 13. Prise en compte des besoins de la clientèle 14. Productions culinaires traditionnelles et végétales qui tiennent compte des régimes spécifiques 15. Contrôle organoleptique de la production 16. Dressage en valorisant les produits 17. Envoi et/ou distribution de la production 18. Gestion des productions non utilisées 19. Mise en œuvre des opérations de fin de service en lien avec les denrées alimentaires 20. Entretien et du maintien de la propreté des locaux, des équipements et du matériel tout au long de l'activité 21. Gérer les aléas
<b>Moyens et ressources</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenue professionnelle et EPI</li> <li>- Fiches de poste</li> <li>- Planning de réservation et fiches de fonctions</li> <li>- Locaux, matériels et mobiliers</li> <li>- Stratégie commerciale de l'entreprise</li> <li>- Réglementations (législation du travail, codes, normes, SIQO, RGPD, Informations du consommateur, protocoles)</li> <li>- Matières premières et produits semi-élaborés</li> <li>- Fournitures et consommables</li> <li>- Documents internes à l'entreprise (procédures, consignes)</li> <li>- Supports de vente</li> <li>- Outils digitaux et numériques</li> <li>- Fiches techniques</li> <li>- Document unique d'évaluation des risques professionnels</li> <li>- Guide des bonnes pratiques d'hygiène et plan de maîtrise sanitaire</li> </ul>
<b>Résultats attendus</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des fiches techniques et des consignes</li> <li>- Rationalité de la gestion du poste de travail inscrite dans une démarche éthique et responsable</li> <li>- Maîtrise des techniques professionnelles</li> <li>- Conformité des gestes professionnels</li> <li>- Application et respect des procédures d'hygiène, de sécurité et du plan de maîtrise sanitaire tout au long de l'activité</li> <li>- Prévention et prise en compte des risques professionnels</li> <li>- Qualité organoleptique des productions</li> <li>- Mise en valeur de la production lors du dressage</li> <li>- Conformité de la production de son équipe</li> <li>- Adéquation de la production aux demandes spécifiques de la clientèle</li> <li>- Intégration de la diversification des sources de protéines et de la durabilité de l'alimentation</li> <li>- Pertinence des solutions apportées face aux aléas</li> <li>- Conformité des opérations de fin de service</li> <li>- Rationalisation des productions non utilisées</li> <li>- Satisfaction de la clientèle</li> <li>- Compte-rendu à la hiérarchie</li> </ul>
<b>Conditions d'exercice</b>	En autonomie

### ANNEXE III - Référentiel de compétences

Baccalauréat professionnel spécialité « Métiers de la restauration » (niveau 4)

- option "Métiers du service et de la relation clients"

- option "Métiers de la cuisine"

#### BLOC 1- COMMUNIQUER, ANIMER ET COORDONNER UNE ÉQUIPE EN INTÉGRANT LES ÉVOLUTIONS SOCIÉTALES, ENVIRONNEMENTALES ET DIGITALES

**Conditions d'exercices et de mobilisation des compétences :** Les compétences globales, les compétences opérationnelles et les connaissances associées doivent être mises en œuvre dans des situations professionnelles réelles ou simulées. Ces situations professionnelles doivent interroger les compétences opérationnelles et les connaissances associées, ainsi que les savoir-être à adopter. Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique pour les tâches 1.1.2/ 1.1.5/1.1.6 et en autonomie pour les tâches 1.1.1 /1.1.3/ 1.1.4/ 1.1.7

#### COMPÉTENCE GLOBALE C1.1 : COMMUNIQUER DANS UN CONTEXTE PROFESSIONNEL (À L'ORAL ET À L'ÉCRIT)

Tâches	Compétences opérationnelles	Connaissances associées	Critères de performances et indicateurs de réussite
1.1.1 Communication au sein d'une équipe, d'une structure : avant, en situation et après la prestation, rendre compte de son activité	<b>C1.1.1</b> Communiquer au sein d'une équipe, d'une structure : avant, en situation et après la prestation, rendre compte de son activité	<b>Gestion de la communication interne</b> Lors d'un briefing et/ou d'un débriefing, collecte et synthèse des informations à transmettre, au sein de chaque équipe et entre elles. Transmission des connaissances, des fiches techniques, des compte-rendu à sa hiérarchie et des critères d'évaluation du travail de son équipe. Gestion des conflits.	✓ Prise en compte de situations de communication au sein de l'entreprise ✓ Pertinence de la communication écrite et orale, de l'argumentation commerciale
1.1.2 Communication avec les fournisseurs	<b>C1.1.2</b> Communiquer avec les fournisseurs		✓ Aptitude à communiquer professionnellement en langues étrangères
1.1.3 Communication avec la clientèle : parcours client	<b>C1.1.3</b> Communiquer avec la clientèle y compris en langues étrangères	<b>Gestion de la communication externe - clients et fournisseurs</b> Vocabulaire professionnel adapté y compris en langues étrangères. Communication en conformité avec la réglementation et la stratégie commerciale de l'entreprise : supports de vente, communication digitale, supports de commercialisation et informations au consommateur.	✓ Pertinence des attitudes et comportement professionnel approprié à toute situation ✓ Exactitude des informations transmises au supérieur hiérarchique
1.1.4 Mise en œuvre d'une communication conforme aux codes professionnels et aux exigences propres aux métiers de la cuisine et du service	<b>C1.1.4</b> Mettre en pratique la communication professionnelle en langues étrangères	<b>Moyens de fidélisation et la mesure de la satisfaction de la clientèle</b> Identification des outils de mesure en fonction des concepts de restauration	✓ Choix, utilisation et maîtrise pertinents et responsables des outils de communication et des outils digitaux
1.1.5 Conception et utilisation de supports de commercialisation	<b>C1.1.5</b> Concevoir et utiliser des supports de commercialisation	Gestion des situations particulières : demandes spécifiques, traitement des objections, des réclamations et de la gestion des conflits.	✓ Respect du règlement général à la protection des données (RGPD)
1.1.6 Contribution à la réalisation des supports techniques : fiches techniques, procédures et protocoles	<b>C1.1.6</b> Contribuer à la réalisation des supports techniques	<b>Outils de communication, digitaux et adaptés à la diversité des handicaps</b> Utilisation éthique et responsable pour toutes les activités.	✓ Prise en compte de la diversité, du handicap et des transitions sociétales
1.1.7 Gestion des aléas	<b>C1.1.7</b> Gérer des aléas		✓ Capacité à identifier les outils de mesure de satisfaction de la clientèle ✓ Solutions proposées face aux aléas

**Résultats attendus sur le plan technique :**

- Maîtrise du vocabulaire professionnel
- Attitudes et comportements appropriés à toute situation professionnelle
- Communication en conformité avec la réglementation (supports de vente, communication digitale)
- Pertinence de la communication écrite et orale, de l'argumentation commerciale
- Choix et utilisation pertinents et responsables des outils numériques
- Choix et utilisation pertinents et responsables des outils de communication
- Communication professionnelle dans une langue vivante étrangère
- Prise en compte de la diversité, du handicap et des transitions sociétales
- Exactitude des informations transmises au supérieur hiérarchique
- Pertinence des solutions apportées face aux aléas
- Autonomie dans le cadre des consignes données et de la prestation à réaliser

**Résultats attendus sur le plan comportemental :**

L'élève ou l'apprenti :

- Exerce son sens des responsabilités dans les choix organisationnels et techniques lui incombant, en tenant compte des enjeux économiques et environnementaux
- S'adapte efficacement aux priorités et reste maître de son comportement face aux contraintes ou aux imprévus de la cuisine, de la clientèle et de son équipe
- Initie des relations de qualité avec l'ensemble des acteurs de l'entreprise
- Adapte sa communication de façon respectueuse et constructive au sein de l'équipe et avec les autres pôles de l'entreprise
- Participe activement à la coopération au sein de l'équipe et contribue à maintenir une ambiance de travail positive et professionnelle.
- Fait preuve de réactivité et de créativité dans la recherche de solutions adaptées aux imprévus.

## BLOC 1- COMMUNIQUER, ANIMER ET COORDONNER UNE ÉQUIPE EN INTÉGRANT LES ÉVOLUTIONS SOCIÉTALES, ENVIRONNEMENTALES ET DIGITALES

**Conditions d'exercices et de mobilisation des compétences :** Les compétences globales, les compétences opérationnelles et les connaissances associées doivent être mises en œuvre dans des situations professionnelles réelles ou simulées. Ces situations professionnelles doivent interroger les compétences opérationnelles et les connaissances associées, ainsi que les savoir-être à adopter. Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique pour les tâches 1.2.9/ 1.2.10 et en autonomie pour les tâches 1.2.8/ 1.2.11/ 1.2.12/ 1.2.13

### COMPÉTENCE GLOBALE C1.2 : ANIMER ET COORDONNER UNE ÉQUIPE EN FONCTION DE L'ACTIVITÉ

Tâches	Compétences opérationnelles	Connaissances associées	Critères de performances et indicateurs de réussite
1.2.8 Animation et coordination d'une équipe	<b>C1.2.8</b> Animer et coordonner l'activité professionnelle d'une équipe	<u>Organisation de la structure :</u> Services : répertoire des tâches d'un poste : tableaux, fiches, planigrammes... Personnels : définition de poste, organisation du travail et de celui de l'équipe.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Pertinence des attitudes et comportements professionnels appropriés à toute situation</li> <li>✓ Qualité de l'expression orale (clarté, registre de langage, intonation)</li> <li>✓ Maîtrise du vocabulaire professionnel</li> <li>✓ Pertinence et structuration de l'argumentation</li> <li>✓ Précision et concision de l'information</li> <li>✓ Pertinence des informations transmises à la hiérarchie,</li> <li>✓ Prise en compte des objectifs à atteindre</li> <li>✓ Respect des contraintes et des délais impartis</li> <li>✓ Qualité de l'attitude éthique et responsable dans ses pratiques professionnelles</li> <li>✓ Réalisme des stratégies mises en place et des actions correctives</li> <li>✓ Respect des règles d'hygiène, des textes réglementaires, des protocoles et des consignes</li> <li>✓ Prévention et prise en compte des risques professionnels</li> <li>✓ Pertinence des solutions face aux aléas</li> </ul>
1.2.9 Participation à la formation d'une équipe	<b>C1.2.9</b> Accompagner la formation d'une équipe	<u>Organisation de l'activité :</u> Ergonomie au travail.	
1.2.10 Participation à l'évaluation du travail d'une équipe	<b>C1.2.10</b> Évaluer le travail de son équipe	Comportement et tenue professionnelle adaptée (EPI).	
1.2.11 Évaluation des prestations réalisées	<b>C1.2.11</b> Évaluer des prestations réalisées	Compte-rendu du suivi son activité et de ses résultats.	
1.2.12 Proposition des actions correctives	<b>C1.2.12</b> Proposer des actions correctives	<u>Principes de l'accompagnement d'un commis, d'un apprenti, d'un stagiaire :</u> Formation et suivi des compétences professionnelles de son équipe, savoir-être et savoir-faire.	
1.2.13 Gestion des aléas	<b>C1.2.13</b> Gérer des aléas	<u>Évaluation de son équipe :</u> Mesure de l'écart entre les tâches prescrites et réalisées. Actions correctives. La correction : processus de fabrication et protocoles, normes, prévention des risques professionnels, guide des bonnes pratiques d'hygiène, plan de maîtrise sanitaire, HACCP. Outils d'évaluation : observation, auto-évaluation et débriefing.  <u>La gestion des ressources humaines :</u> Les types de contrats de travail : éléments constitutifs du contrat. Le droit du travail appliqué à la planification : principalement temps de travail, temps de repos... Les conventions collectives et les accords collectifs du secteur professionnel La rémunération : mode de rémunération, coût du personnel, éléments constitutifs du bulletin de salaire.	

**Résultats attendus sur le plan technique :**

- Maîtrise du vocabulaire professionnel
- Attitudes et comportements appropriés à toutes les situations professionnelles
- Qualité des prestations réalisées pour atteindre les objectifs
- Efficacité de sa prestation – mesure des écarts (prévus, réalisés)
- Pertinence et efficacité de l'animation et de la formation
- Pertinence des stratégies mises en place, des actions correctives,
- Optimisation des moyens à disposition
- Attitude éthique et responsable dans ses pratiques professionnelles
- Qualité de l'ambiance de travail et des échanges avec l'équipe
- Respect des règles d'hygiène, des textes réglementaires, des protocoles et des consignes
- Prévention et prise en compte des risques professionnels
- Respect des contraintes et des délais impartis
- Pertinence des solutions apportées face aux aléas
- Mise en œuvre de démarches inclusives auprès des publics spécifiques, au sein des équipes ou de la clientèle
- Autonomie dans le cadre des consignes données et de la prestation à réaliser

**Résultats attendus sur le plan comportemental :**

L'élève ou l'apprenti :

- Gère efficacement les priorités et reste maître de son comportement face aux contraintes ou aux imprévus de la cuisine, de la clientèle et de son équipe.
- Adapte sa communication de façon respectueuse et constructive au sein de l'équipe et avec les autres pôles de l'entreprise
- Initie des relations de qualité avec l'ensemble des acteurs de l'entreprise
- Sait demander de l'aide pour résoudre des problèmes qui ne peuvent pas être résolus seul.
- Participe activement à la coopération au sein de l'équipe et contribue à maintenir une ambiance de travail positive et professionnelle.

## BLOC 2 - GÉRER L'EXPLOITATION EN INCLUANT LES TRANSITIONS SOCIÉTALES, ENVIRONNEMENTALES ET DIGITALES

<b>Conditions d'exercices et de mobilisation des compétences :</b> Les compétences globales, les compétences opérationnelles et les connaissances associées doivent être mises en œuvre dans des situations professionnelles réelles ou simulées. Ces situations professionnelles doivent interroger les compétences opérationnelles et les connaissances associées, ainsi que les savoir-être à adopter. Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique pour les tâches 2.1.1/2.1.2/2.1.3/2.1.4 et en autonomie pour les tâches 2.1.5/2.1.6 / 2.1.7			
<b>COMPÉTENCE GLOBALE C2.1 : PARTICIPER À LA DÉTERMINATION ET À LA PLANIFICATION DES BESOINS EN FONCTION DE L'ACTIVITÉ</b>			
<b>Tâches</b>	<b>Compétences opérationnelles</b>	<b>Connaissances associées</b>	<b>Critères de performances et indicateurs de réussite</b>
2.1.1 Participation à la détermination des moyens humains	<b>C2.1.1</b> Déterminer les moyens humains	<p><b>La gestion de l'activité en fonction des concepts de restauration</b></p> <p><u>Les moyens humains</u> Planigramme des tâches, rétroplanning, en fonction de la prestation ou de l'évènement. Ratios clients en fonction du type d'établissement et du type de prestation.</p> <p><u>Les moyens matériels</u> Concepts de restauration et leurs différentes prestations. Critères de choix du matériel et du mobilier des deux métiers : coût, durabilité, ergonomie, capacité et agencement, consommation énergétique, éléments de décoration, produits non alimentaires, denrées et boissons selon le nombre de convives, en fonction de la prestation ou de l'évènement.</p> <p><u>La gestion de la qualité des matières premières et productions</u> Qualité sanitaire. Qualité organoleptique. Qualité marchande.</p> <p><u>La gestion des matières d'œuvre</u> Intégration des dimensions environnementales et de développement durable dans les choix des produits et dans les pratiques professionnelles. Circuits d'approvisionnement et leurs conséquences environnementales. Réglementation liée à l'alcool et aux denrées.</p> <p><u>Les documents de production</u> Élaboration, utilisation et analyse.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Qualité de l'expression écrite</li> <li>✓ Maîtrise du vocabulaire professionnel</li> <li>✓ Clarté de la présentation et la pertinence des termes utilisés.</li> <li>✓ Respect des consignes données</li> <li>✓ Hiérarchisation correcte des informations délivrées par les situations professionnelles</li> <li>✓ Utilisation pertinente d'une fiche de poste</li> <li>✓ Exactitude des solutions apportées</li> <li>✓ Mesure de l'exactitude de la détermination des besoins</li> <li>✓ Pertinence des actions correctives proposées</li> <li>✓ Identification des objectifs à atteindre</li> <li>✓ Mise en exergue des risques professionnels et qualité des mesures préventives</li> <li>✓ Respect des règles d'hygiène, des textes réglementaires, des protocoles et des consignes</li> <li>✓ Réalisme des solutions face aux aléas</li> </ul>
2.1.2 Participation à la détermination des besoins en matériels, équipements et mobiliers pour une prestation définie	<b>C2.1.2</b> Déterminer les besoins en matériels, équipements et mobiliers pour une prestation définie		
2.1.3 Participation à la détermination des besoins en denrées et boissons	<b>C.2.1.3</b> Déterminer les besoins en denrées et boissons		
2.1.4 Participation à la détermination des besoins en consommables et produits non alimentaires	<b>C2.1.4</b> Déterminer les besoins en consommables et produits non alimentaires		
2.1.5 Planification de l'activité	<b>C2.1.5</b> Planifier l'activité		
2.1.6 Proposition des actions correctives	<b>C2.1.6</b> Proposer des actions correctives		
2.1.7 Gestion des aléas	<b>C2.1.7</b> Gérer les aléas		

**Résultats attendus sur le plan technique :**

- Pertinence de la participation aux choix des moyens mis en œuvre pour atteindre les objectifs
- Respect des contraintes de moyens, de temps et d'espaces
- Attitudes et comportements appropriés à toutes les situations professionnelles
- Pertinence et optimisation des moyens humains
- Pertinence et optimisation de l'ensemble des besoins
- Prise en compte de la saisonnalité, des circuits courts et des modes de production
- Pertinence des actions correctives
- Qualité et efficacité de sa gestion des ressources et moyens – mesure des écarts (prévus, réalisés)
- Attitude éthique et responsable respectueuse des codes d'inclusivité et de diversité dans les démarches de travail
- Pertinence des solutions apportées face aux aléas

**Résultats attendus sur le plan comportemental :**

L'élève ou l'apprenti :

- Connaît ses valeurs personnelles pour choisir des buts concordants
- Exerce son sens des responsabilités dans les choix organisationnels et techniques, en tenant compte des enjeux économiques et environnementaux
- Communique de façon claire et constructive au sein de l'équipe et avec les autres pôles de l'entreprise.
- Entre en relation et développe des relations de qualité,
- Demande de l'aide pour résoudre des problèmes qui ne peuvent pas être résolus seul.
- Régule son stress

## BLOC 2 - GÉRER L'EXPLOITATION EN INCLUANT LES TRANSITIONS SOCIÉTALES, ENVIRONNEMENTALES ET DIGITALES

**Conditions d'exercice et de mobilisation des compétences :** Les compétences globales, les compétences opérationnelles et les connaissances associées doivent être mises en œuvre dans des situations professionnelles réelles ou simulées. Ces situations professionnelles doivent interroger les compétences opérationnelles et les connaissances associées, ainsi que les savoir-être à adopter. Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique pour les tâches 2.2.8/ 2.2.13 et en autonomie pour les tâches 2.2.9/2.2.10/2.2.11/2.2.12/2.2.14/2.2.15

### COMPÉTENCE GLOBALE C2.2 : PARTICIPER À LA GESTION DE L'EXPLOITATION EN FONCTION DE L'ACTIVITÉ

Tâches	Compétences opérationnelles	Connaissances associées	Critères de performances et indicateurs de réussite
2.2.8 Participation à l'adaptation des prestations en fonction du contexte professionnel de l'établissement, de la saisonnalité, des spécificités locales et dans une démarche éco-responsable	<b>C.2.2.8</b> Participer à l'adaptation des prestations en fonction du contexte professionnel de l'établissement, de la saisonnalité, des spécificités locales et dans une démarche éco-responsable	<p><b>Concepts de restauration et leurs différentes prestations</b></p> <p><u>Dimensions environnementales et de développement durable dans les choix des produits et dans les pratiques professionnelles</u></p> <p>Filières d'approvisionnement.</p> <p>Principaux critères d'aspect, de fraîcheur et de qualité des produits de la réception à l'utilisation.</p> <p>Critères qualitatifs et quantitatifs par grandes familles de produits</p> <p>Outils de contrôle et de suivi</p> <p>Procédures de refus et traitement des anomalies</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identification de la structure d'une équipe de cuisine et d'une équipe de service en fonction des concepts de restauration</li> <li>✓ Fiabilité et conformité des documents commerciaux</li> <li>✓ Conformité des encaissements</li> <li>✓ Respect des dispositions réglementaires en matière de taux de TVA du secteur hôtelier</li> <li>✓ L'optimisation des déchets : tri sélectif, réduction des déchets, valorisation</li> <li>✓ Identification des causes de pertes et pertinence des mesures correctives</li> <li>✓ Exactitude des méthodes de valorisation des stocks</li> <li>✓ Concordance entre stock théorique et stock réel</li> <li>✓ Exactitude des calculs de coûts</li> <li>✓ Exactitude des données statistiques</li> <li>✓ Pertinence de l'interprétation de l'analyse des ventes</li> <li>✓ Adéquation entre l'analyse et les actions proposées</li> <li>✓ Mesure des écarts</li> <li>✓ Réalisme des solutions face aux aléas</li> </ul>
2.2.9 Gestion optimale et responsable des matières premières, des productions et des déchets	<b>C.2.2.9</b> Gérer de façon optimale et responsable des matières premières, des productions et des déchets	<p>Labels et saisonnalité.</p> <p>Gestion des achats et des ventes.</p> <p>Outils de gestion de l'analyse des ventes.</p> <p>Documents commerciaux et conditions de vente.</p>	
2.2.10 Gestion des stocks-flux	<b>C.2.2.10</b> Gérer des stocks–des flux	<p>Gestion des modes de règlement et principes de TVA.</p> <p>Gestion des approvisionnements et inventaires.</p>	
2.2.11 Réalisation d'un inventaire	<b>C.2.2.11</b> Réaliser un inventaire	<p>Principaux outils digitaux liés aux approvisionnements.</p>	
2.2.12 Gestion des pertes et des invendus	<b>C.2.2.12</b> Gérer des pertes et des invendus	<p><u>Lutte contre les gaspillages</u></p> <p>Matières premières, fluides, consommables.</p> <p>Gestion des déchets et valorisation.</p>	
2.2.13 Participation à la gestion du coût matières et du coût de revient	<b>C.2.2.13</b> Participer à la gestion du coût matières et du coût de revient	<p>Acteurs de l'accompagnement à la lutte contre les gaspillages : champs d'actions, collaborations avec les associations et organismes d'état.</p> <p>Démarche de communication éco-responsable.</p>	
2.2.14 Veille et suivi des évolutions professionnelles et technologiques	<b>C.2.2.14</b> Veiller et suivre des évolutions professionnelles et technologiques	<p><u>Démarches de veille professionnelle</u></p> <p>Évolutions professionnelles et technologiques : salons, contenus multimédias, législation.</p>	
2.2.15 Gestion des aléas	<b>C.2.2.15</b> Gérer des aléas		

**Résultats attendus**

- Respect d'une démarche éco-responsable
- Adéquation des besoins identifiés pour l'activité prévue
- Pertinence des adaptations des prestations proposées
- Conformité du contrôle à réception de la marchandise
- Conformité des stocks et des opérations d'inventaire
- Identification des différents composants du calcul du coût matière et du coût de revient
- Respect des règles d'hygiène, des textes réglementaires, des protocoles et des consignes
- Prévention et prise en compte des risques professionnels
- Gestion optimale et responsable des matières premières et ressources
- Respect des contraintes et des délais impartis
- Attitude éthique et responsable respectueuse des codes d'inclusivité et de diversité dans les démarches de travail
- Pertinence des solutions apportées face aux aléas

**Résultats attendus sur le plan comportemental**

L'élève ou l'apprenti :

- Communique de façon claire et constructive au sein de l'équipe et avec les autres pôles de l'entreprise.
- Régule son stress
- Gère efficacement les priorités et reste maître de son comportement face aux contraintes ou aux imprévus de la cuisine, de la clientèle et de son équipe.
- Demande de l'aide pour résoudre des problèmes qui ne peuvent pas être résolus seul.
- Entre en relation et développe des relations de qualité
- Communique avec clarté et respect dans les échanges avec ses collègues et les autres pôles de l'entreprise
- Analyse la qualité de ses réalisations et ajuste sa pratique dans une logique d'amélioration continue.

## BLOC 3 – A - ORGANISER ET RÉALISER DES PRESTATIONS DE SERVICE EN INTÉGRANT LES TRANSITIONS SOCIÉTALES, ENVIRONNEMENTALES ET DIGITALES

<b>Conditions d'exercices et de mobilisation des compétences</b> : Les compétences globales, les compétences opérationnelles et les connaissances associées doivent être mises en œuvre dans des situations professionnelles réelles ou simulées. Ces situations professionnelles doivent interroger les compétences opérationnelles et les connaissances associées, ainsi que les savoir-être à adopter. En autonomie pour toutes les activités.			
<b>COMPÉTENCE GLOBALE C3A-1 : ORGANISER DES PRESTATIONS DE SERVICE</b>			
Tâches	Compétences opérationnelles	Connaissances associées	Critères de performances et indicateurs de réussite
3A-1.1 Prise de connaissance des informations relatives à la prestation de service en lien avec la cuisine et les différents services de l'entreprise	<b>C3A-1.1</b> S'informer et recueillir les informations relatives à la prestation de service en lien avec la cuisine et les différents services de l'entreprise	<p><b><u>Conception de différents types de prestation dans le cadre d'une démarche de développement durable</u></b> Préconisations essentielles pour une alimentation durable en matière de consommation, d'approvisionnement, de stockage et de traçabilité Identification et le tri des déchets.</p> <p><b><u>Conception des supports d'organisation</u></b> Outils et documents relatifs à la prestation de service en lien avec la cuisine et les différents services de l'entreprise : fiche de fonction, fiche technique : modes et outils de réservation.</p> <p><b><u>Optimisation de la planification</u></b> Détermination des besoins en personnel en fonction de la prestation et du concept de restauration.</p> <p>Planification des tâches : horaires, ordonnancement, gestion du temps. Différents mobiliers, matériels et pièces de linge. Différents locaux et leur fonction.</p> <p><b><u>Catégories et familles de produits alimentaires et de boissons ; protocoles de conditionnement et de conservation</u></b> Produits marqueurs français et internationaux - fruits et légumes, volailles et viandes, poissons, charcuteries, fromages, pâtisseries... - : - méthodes d'élaboration, - saisonnalité, - origine, - qualité, labels et certifications de qualité (SIQO), - spécialités régionales. Grandes régions viticoles françaises, européennes ou internationales : caractéristiques des vins, typicités, vinifications particulières. Boissons rafraîchissantes sans alcool, apéritifs, cocktails, liqueurs et crèmes, boissons fermentées, boissons chaudes, eaux de vie. Produits d'accompagnements : amuse-bouche, mignardises, chocolats, sucres.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Respect des procédures de l'entreprise</li> <li>✓ Clarté des informations et des consignes échangées</li> <li>✓ Pertinence de la prise en compte des contraintes de chaque service</li> <li>✓ Qualité de la transmission des informations aux services concernés</li> <li>✓ Conformité des tâches planifiées avec la prestation commandée</li> <li>✓ Optimisation de la capacité d'accueil : nature prestation, carcasse, mise en place, mets, boissons, supports rotation, temps de service ...</li> <li>✓ Planification de son travail et celui de son équipe</li> <li>✓ Répartition équilibrée des tâches dans le temps et dans l'espace</li> <li>✓ Optimisation de la gestion des boissons et produits : pertes, valorisation et boissons non commercialisées</li> <li>✓ Qualité de la vérification des denrées : état, réapprovisionnement du bar, de la cave du jour</li> <li>✓ Respect des obligations légales en matière de conditionnement, d'étiquetage et de stockage des boissons et produits</li> </ul>
3A-1.2 Planification et ordonnancement de son travail et de celui de son équipe	<b>C3A-1.2</b> Planifier et ordonner son travail et celui de son équipe		
3A-1.3 Organisation et gestion de son poste de travail et de ceux de son équipe	<b>C3A-1.3</b> Organiser et gérer son poste de travail et celui de son équipe		
3A-1.4 Prévision et détermination du matériel	<b>C3A-1.4</b> Prévoir et déterminer le matériel		
3A-1.5 Agencement de la salle et du mobilier	<b>C3A-1.5</b> Agencer la salle et le mobilier		
3A-1.6 Prévision et détermination des boissons et produits	<b>C3A-1.6</b> Prévoir et déterminer les boissons et produits		

Tâches	Compétences opérationnelles	Connaissances associées	Critères de performances et indicateurs de réussite
3A-1.7 Optimisation de l'utilisation et de la gestion des matières premières, produits et denrées	<b>C3A-1.7</b> Optimiser l'utilisation et la gestion des matières premières, produits et denrées	<p><b>Pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement</b> Sensibilisation aux notions d'éco-responsabilité, développement durable, enjeux environnementaux, labels - bio, local, saisonnalité... Choix responsable du matériel. Optimisation des matières premières : gestion des stocks, choix de produits adaptés. Économie d'énergie et d'eau : bon usage des équipements, éclairage, gestes économes en salle... Tri sélectif, gestion et valorisation des déchets : compost, compactage, recyclage, dons...</p> <p><b>Application des procédures de contrôle en hygiène, sécurité et ergonomie</b> - Règles d'hygiène en vigueur et mises à jour : textes réglementaires, protocoles et consignes. - Principales obligations liées à la sécurité : plans d'évacuation, signalétiques, matériaux. - Prévention des risques liés à l'activité physique : gestes et postures. - Classification des produits d'entretien y compris produits écologiques. - Marche en avant dans le temps et dans l'espace en prévention des contaminations croisées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Utilisation raisonnée et adaptée des matières premières, produits et denrées</li> <li>✓ Respect des règles de recyclage des emballages, de gestion des déchets</li> <li>✓ Conformité du tri sélectif</li> <li>✓ Comparaison des offres et propositions argumentées : respect de la saisonnalité, circuits courts, prise en compte de la rareté de la ressource...</li> <li>✓ Respect des obligations de sécurité,</li> <li>✓ Respect des bonnes pratiques professionnelles en vigueur de la réglementation, des protocoles et consignes : <ul style="list-style-type: none"> <li>• lavage régulier des mains,</li> <li>• hygiène corporelle et vestimentaire,</li> <li>• tenue professionnelle complète,</li> <li>• utilisation adaptée des EPI,</li> <li>• gestes et postures adaptés et ergonomie du poste de travail,</li> </ul> </li> <li>✓ Respect des procédures de traçabilité des denrées alimentaires,</li> <li>✓ Respect des protocoles de nettoyage et de désinfection,</li> <li>✓ Respect du principe de la marche en avant dans le temps et dans l'espace</li> <li>✓ Pertinence et rapidité de la réaction pour traiter le problème posé</li> </ul>
3A-1.8 Contrôle à réception des produits	<b>C3A-1.8</b> Contrôler la réception des produits		
3A-1.9 Stockage et conservation des denrées	<b>C3A-1.9</b> Stocker et conserver des denrées		
3A-1.10 Gestion des aléas	<b>C3A-1.10</b> Gérer les aléas		

**Résultats attendus sur le plan technique**

- Recueil, prise en compte de toutes les informations et consignes données nécessaires à la prestation
- Respect des contraintes et des délais impartis
- Pertinence de l'organisation de son poste de travail
- Pertinence de la gestion des postes de travail de son équipe
- Cohérence de l'ordonnancement des tâches
- Cohérence de l'organisation et de la répartition des tâches de son équipe
- Optimisation des moyens et des ressources mis à disposition dans le respect de la Responsabilité Sociétale et Environnementale
- Conformité des contrôles qualitatifs et quantitatifs
- Qualité des actions mises en œuvre dans le cadre du stockage et de la conservation des denrées
- Respect des règles d'hygiène, des textes réglementaires, des protocoles et des consignes tout au long de l'activité
- Prévention et prise en compte des risques professionnels
- Pertinence des solutions apportées face aux aléas
- Compte-rendu à la hiérarchie
- Efficacité de l'autocontrôle
- Autonomie dans le cadre des consignes données et de la prestation à réaliser

**Résultats attendus sur le plan comportemental**

L'élève ou l'apprenti :

- Connait ses valeurs personnelles pour choisir des buts concordants
- Exerce son sens des responsabilités dans les choix organisationnels et techniques, en tenant compte des enjeux économiques et environnementaux
- Adapte sa communication de façon respectueuse et constructive au sein de l'équipe et avec les autres pôles de l'entreprise
- Initie des relations de qualité avec l'ensemble des acteurs de l'entreprise
- Sait demander de l'aide pour résoudre des problèmes qui ne peuvent pas être résolus seul.

## BLOC 3 – A - ORGANISER ET RÉALISER DES PRESTATIONS DE SERVICE EN INTÉGRANT LES TRANSITIONS SOCIÉTALES, ENVIRONNEMENTALES ET DIGITALES

<b>Conditions d'exercices et de mobilisation des compétences :</b> Les compétences globales, les compétences opérationnelles et les connaissances associées doivent être mises en œuvre dans des situations professionnelles réelles ou simulées. Ces situations professionnelles doivent interroger les compétences opérationnelles et les connaissances associées, ainsi que les savoir-être à adopter. En autonomie pour toutes les tâches.			
<b>COMPÉTENCE GLOBALE C3A-2 : RÉALISER DES PRESTATIONS DE SERVICE EN TENANT COMPTE DES ENJEUX DE L'ALIMENTATION DURABLE</b>			
<b>Tâches</b>	<b>Compétences opérationnelles</b>	<b>Connaissances associées</b>	<b>Critères de performances et indicateurs de réussite</b>
3A-2.11 Mise en place des espaces dédiés à la clientèle en fonction du type de prestations et de l'entreprise	<b>C3A-2.11</b> Mettre en place les espaces dédiés à la clientèle en fonction du type de prestations et de l'entreprise	<p><b>Mise en place</b> Entretien et procédures de nettoyage des locaux : désinfection du poste de travail des équipements et matériels. Différentes mises en place - buffet, banquet, brunch, etc. - en privilégiant les démarches, les gestes et les produits écoresponsables. Caractéristiques des arts de la table : mobilier, linge, vaisselle, verrerie, couverts, petit matériel de service, décoration, art floral et autres facteurs d'ambiance, lumière/couleurs, etc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Respect des contraintes : temps, espace, service, observations particulières</li> <li>✓ Utilisation adaptée du matériel en fonction de l'activité</li> <li>✓ Conformité et contrôle des démarches, gestes écoresponsables et produits</li> <li>✓ Conformité de la mise en place avec la prestation attendue</li> <li>✓ Vérification d'absence de boissons et produits non conformes</li> <li>✓ Conformité de l'accueil et de la prise en charge client selon les concepts de restauration</li> <li>✓ Conformité et qualité de la proposition commerciale selon le concept de l'établissement</li> <li>✓ Efficacité des techniques de vente mises en œuvre</li> <li>✓ Pertinence des conseils et de l'argumentation commerciale pour répondre aux demandes et aux attentes de la clientèle</li> <li>✓ Respect des spécificités de la commande</li> <li>✓ Pertinence des réactions face aux objections et réclamations de la clientèle</li> <li>✓ Respect de la commande client</li> <li>✓ Qualité de la reformulation de la commande</li> <li>✓ Optimisation des ventes additionnelles</li> </ul>
3A-2.12 Contrôle de la mise en place et de l'état des locaux	<b>C3A-2.12</b> Contrôler la mise en place et l'état des locaux		
3A-2.13 Contrôle des boissons et de la qualité des produits	<b>C3A-2.13</b> Contrôler les boissons et la qualité des produits		
3A-2.14 Accueil et prise en charge du client personnalisé à la prise de congé	<b>C3A-2.14</b> Offrir un suivi personnalisé au client de l'accueil à la prise de congé	<p><b>Réservation</b> Outils et modes de réservation y compris digitaux et procédures associées. Outils et technologie de relation clients</p> <p><b>Clientèle</b> Typologie de la clientèle et ses caractéristiques Type de repas Comportements alimentaires, tendances de consommation, etc. Allergènes et régimes.</p>	
3A-2.15 Présentation de tous types de supports de vente relatifs à l'offre commerciale	<b>C3A-2.15</b> Présenter tous types de supports de vente relatifs à l'offre commerciale	<p><b>Commercialisation et prise de commande</b> Techniques de communication et de commercialisation. Parcours et expériences clients – codes sociaux et culturels - Gestion des situation délicates. Protocole d'accueil et recherche des besoins. Outils et supports nécessaires à la prise de commande en privilégiant une démarche de développement durable. Étapes de la vente selon les spécificités de la clientèle. Bon de commande et procédure d'annonce. Conseil, argumentation et proposition des ventes additionnelles : box anti gaspi "gourmet bag" ... Prise de congé et fidélisation de la clientèle. Contenu des différents supports commerciaux : législation et principaux points clefs de la réglementation - licences, affichages obligatoires. Droits du consommateur.</p>	
3A-2.16 Prise de commande : recueil des attentes des clients, valorisation des produits par un argumentaire commercial y compris les ventes additionnelles	<b>C3A-2.16</b> Prendre des commandes et valoriser des produits par un argumentaire commercial y compris les ventes additionnelles		

Tâches	Compétences opérationnelles	Connaissances associées	Critères de performances et indicateurs de réussite
3A-2.17 Suggestion d'un accord mets et boissons et boissons et mets	<b>C3A-2.17</b> Suggérer un accord des mets et boissons et boissons et mets	<u><b>Analyse sensorielle</b></u> Conditions et finalités, vocabulaire, tests comparatifs sur les denrées et boissons. Étude ordonnée et structurée des propriétés des mets et boissons Fiches d'analyse : composantes de la qualité organoleptique en cinq points	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Pertinence de la proposition en respect des attentes de la clientèle</li> <li>✓ Qualité du principe des accords mets et boissons et boissons et mets</li> <li>✓ Identification et application de l'ordre des phases de l'analyse sensorielle</li> <li>✓ Application de la réglementation et de la législation sur les boissons</li> <li>✓ Respect des unités de mesure et dosage</li> <li>✓ Respect des méthodes d'élaboration des cocktails de référence</li> <li>✓ Respect des règles de service des boissons et mets maîtrise des techniques</li> <li>✓ Valorisation des mets par la mise en œuvre d'une technique</li> <li>✓ Qualité et structure du contrôle</li> <li>✓ Qualité du contrôle de la facturation des prestations</li> <li>✓ Conformité de la prise de congé du client selon les concepts de la restauration</li> <li>✓ Conformité des opérations</li> </ul>
3A-2.18 Préparation et service des boissons au bar	<b>C3A-2.18</b> Préparer et servir des boissons au bar	<u><b>Service</b></u> - Techniques d'accueil et vocabulaire professionnel - Règles de service des boissons et des mets : Préséance, bienséance, température de service, débouchage, charge et port du plateau ... - Adéquation des techniques et attitudes de service avec le type de prestation à assurer ou/et du mets à servir appropriées et créatives : <ul style="list-style-type: none"> <li>- finition « minute »</li> <li>- technique de découpe : poisson rond ou plat, viande, volaille, fruit, fromage, pâtisserie ...</li> <li>- technique de flambage,</li> <li>- technique de tartare.</li> </ul>	
3A-2.19 Mise en température, présentation et service des vins	<b>C3A-2.19</b> Mettre en température, présenter et servir des vins	<ul style="list-style-type: none"> <li>- technique de découpe : poisson rond ou plat, viande, volaille, fruit, fromage, pâtisserie ...</li> <li>- technique de flambage,</li> <li>- technique de tartare.</li> </ul>	
3A-2.20 Mise en œuvre des différentes techniques de service des mets	<b>C3A-2.20</b> Mettre en œuvre les différentes techniques de service des mets	- Commande et supports de vente - Continuité et coordination du service - Facture et encaissement - Normes d'hygiène et sécurité alimentaire	
3A-2.21 Dressage en valorisant les produits	<b>C3A-2.21</b> Dresser en valorisant les produits		
3A-2.22 Contrôle du service de son équipe	<b>C3A-2.22</b> Contrôler le travail de son équipe	<u><b>Points de contrôles en fonction de la situation professionnelle</b></u> Respect des protocoles d'hygiène, respect des contraintes de service des mets et boissons, ordonnancement des tâches, mode de transmission et passation des informations aux autres services ...	
3A-2.23 Facturation et encaissement	<b>C3A-2.23</b> Facturer et encaisser		
3A-2.24 Prise de congé personnalisé de la clientèle	<b>C3A-2.24</b> Prendre congé de façon personnalisée	<u><b>Factures et encaissements</b></u> Éléments nécessaires à l'établissement d'une facture, d'une note. Modes de règlements : espèces, chèques, cartes bancaires, tickets restaurant, débiteurs divers, ... Principales fonctionnalités relatives aux encaissements Différents bordereaux, main-courante.	
3A-2.25 Opérations de fin de service	<b>C3A-2.25</b> Réaliser les opérations de fin de service		
3A-2.26 Entretien et maintien de la propreté des locaux, du mobilier et du matériel tout au long de l'activité	<b>C3A-2.26</b> Entretenir et maintenir la propreté des locaux, du mobilier et du matériel tout au long de l'activité		

Tâches	Compétences opérationnelles	Connaissances associées	Critères de performances et indicateurs de réussite
3A-2.27 Application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	<b>C3A-2.27</b> Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	<b>Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</b> Plan de maîtrise sanitaire fixé par la réglementation dite du « pack hygiène »,	✓ Respect des protocoles de nettoyage et de désinfection
3A-2.28 Application des bonnes pratiques de l'éco-responsabilité en salle	<b>C3A-2.28</b> Appliquer les bonnes pratiques de l'éco-responsabilité en salle	« Bonnes pratiques d'hygiène », HACCP, systèmes de traçabilité, gestion des produits non conformes.	✓ Respect des règles d'hygiène de santé et sécurité alimentaire
3A-2.29 Application des règles de santé sécurité au travail	<b>C3A-2.29</b> Appliquer des règles de santé sécurité au travail	Outils et méthodes d'analyse des risques : méthode des 5M (Main d'œuvre, méthode, matière, milieu et matériel), diagramme de « causes à effets », maîtrise des points critiques.	✓ Respect des bonnes pratiques professionnelles en vigueur de la réglementation, des protocoles et consignes
3A-2.30 Gestion des aléas	<b>C3A-2.30</b> Gérer les aléas	<b>Pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement</b> Notions d'éco-responsabilité, développement durable, enjeux environnementaux, labels.	✓ Respect des obligations de sécurité
3A-2.31 Compte-rendu des activités à la hiérarchie	<b>C3A-2.31</b> Réaliser un compte-rendu des activités à la hiérarchie	Choix responsable du matériel. Optimisation des matières premières : gestion des stocks, choix de produits adaptés. Économie d'énergie et d'eau : bon usage des équipements, éclairage, gestes économes en salle. Tri sélectif, gestion et valorisation des déchets : compost, compactage, recyclage, dons.	✓ Réaction aux aléas et corrections éventuelles ✓ Pertinence et rapidité de la réaction pour traiter le problème posé ✓ Rigueur et objectivité de l'autoévaluation ✓ Pertinence des informations transmises à la hiérarchie
<b>Résultats attendus sur le plan technique</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect des fiches techniques et des consignes</li> <li>• Organisation optimale du poste de travail inscrite dans une démarche éthique et responsable</li> <li>• Attitudes et comportements appropriés à la relation client</li> <li>• Prise en compte des enjeux d'une prestation inscrite dans une démarche éthique et responsable</li> <li>• Prise en compte des attentes spécifiques de la clientèle</li> <li>• Maîtrise des techniques professionnelles</li> <li>• Conformité des gestes professionnels</li> <li>• Application des procédures d'hygiène, de sécurité et du plan de maîtrise sanitaire tout au long de l'activité</li> <li>• Prévention et prise en compte des risques professionnels</li> <li>• Pertinence du contrôle et du suivi de la qualité des produits et boissons</li> <li>• Conformité de la rédaction du bon de commande</li> <li>• Conformité du dressage et de son contrôle</li> <li>• Conformité des techniques de services des mets et des boissons utilisées</li> <li>• Qualité de l'argumentation commerciale en adéquation avec la clientèle</li> <li>• Exactitude de la facturation et de l'encaissement</li> <li>• Conformité des opérations de fin de services</li> <li>• Satisfaction et fidélisation de la clientèle</li> <li>• Respect des contraintes et des délais impartis</li> </ul>		<b>Résultats attendus sur le plan comportemental</b> L'élève ou l'apprenti : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyse les informations de service avec discernement et esprit critique pour anticiper les besoins et aléas.</li> <li>• Fait preuve de réactivité et de créativité dans la recherche de solutions adaptées aux imprévus.</li> <li>• Fait preuve d'autonomie, de méthode et de rigueur dans l'exécution des tâches ou activités de service</li> <li>• Analyse la qualité de ses réalisations et ajuste sa pratique dans une logique d'amélioration continue.</li> <li>• Gère efficacement les priorités et reste maître de son comportement face aux contraintes ou aux imprévus de la cuisine, de la clientèle et de son équipe.</li> <li>• Fait des choix responsables dans la sélection des produits, des procédés et des techniques, en intégrant les enjeux d'une alimentation durable.</li> <li>• Participe activement à la coopération au sein de l'équipe et contribue à maintenir une ambiance de travail positive et professionnelle.</li> <li>• Adapte sa communication de façon respectueuse et constructive au sein de l'équipe et avec les autres pôles de l'entreprise</li> <li>• Participe activement à la dynamique collective et valorise la contribution de chacun dans la réussite de ses activités de service</li> </ul>	

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Pertinence des solutions apportées face aux aléas</li><li>• Compte-rendu à la hiérarchie</li><li>• Optimisation des moyens et des ressources dans le respect des principes de la Responsabilité Sociétale et Environnementale, incluant la gestion raisonnée des consommations ainsi que la promotion de pratiques éthiques et inclusives au sein de l'entreprise.</li></ul> |  |
|--|--|

## BLOC 3 – B – ORGANISER ET RÉALISER DES PRODUCTIONS CULINAIRES EN INTÉGRANT LES TRANSITIONS SOCIÉTALES, ENVIRONNEMENTALES ET DIGITALES

**Conditions d'exercices et de mobilisation des compétences :** Les compétences globales, les compétences opérationnelles et les connaissances associées doivent être mises en œuvre dans des situations professionnelles réelles ou simulées. Ces situations professionnelles doivent interroger les compétences opérationnelles et les connaissances associées, ainsi que les savoir-être à adopter. En autonomie pour toutes les tâches.

### COMPÉTENCE GLOBALE 3B-1 : ORGANISER DES PRODUCTIONS CULINAIRES

Tâches	Compétences opérationnelles	Connaissances associées	Critères de performances et indicateurs de réussite
3B-1.1 Prise de connaissance des informations relatives à la production en lien avec la salle et les différents services de l'entreprise	<b>C3B-1.1</b> Prendre connaissance des informations relatives à la production	<b><u>Les documents d'organisation et d'élaboration de la production :</u></b> Identification des principaux documents relatifs à la gestion de la production (fiche technique, planigramme, bon de commande, fiche de réservation et bons de salle)	✓ Qualité et conformité de la réalisation d'une fiche technique, de la conception d'un planigramme et de la rédaction d'un bon de commande
3B-1.2 Planification et ordonnancement de son travail et de celui de son équipe	<b>C3B-1.2</b> Planifier et ordonnancer son travail et celui de son équipe	<b><u>Le personnel :</u></b> Tenue professionnelle et équipements de protection individuelle (EPI)  <b><u>Les locaux : Les zones de réception, de production et de stockage :</u></b> Contrôle des livraisons des produits Déconditionnement et zones de stockage des produits Chaîne du froid Locaux de production et annexes (implantation et fonctions)	✓ Respect de la prise en compte des adaptations client ✓ Conformité de la tenue professionnelle et utilisation adaptée des EPI ✓ Identification des informations liées à la sécurité et à l'hygiène dans les locaux
3B-1.3 Contrôle à réception des produits	<b>C3B-1.3</b> Contrôler à réception des produits	<b><u>Les matériels et les équipements :</u></b> - de préparation - de cuisson - de stockage  Éléments de sécurité des matériels	✓ Respect des procédures de contrôle ✓ Pertinence de la classification et de l'utilisation des principaux matériels
3B-1.4 Stockage et conservation des denrées	<b>C3B-1.4</b> Stocker et conserver des denrées	<b><u>Les pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement :</u></b> Sensibilisation aux notions d'éco-responsabilité (développement durable, enjeux environnementaux, labels (ex. : bio, local, saison)) Choix responsable du matériel Optimisation des matières premières (gestion des stocks, choix de produits adaptés, réduction du gaspillage alimentaire) Économie d'énergie et d'eau (bon usage des équipements, éclairage, gestes économes en salle) Tri et gestion des déchets (tri sélectif, réduction des déchets, valorisation (compost, recyclage, dons)) Communication éco-responsable (affichage, implication de l'équipe)	✓ Respect du choix des équipements et intégration des bonnes pratiques professionnelles et environnementales ✓ Définition et connaissance pertinente des produits (simplifié pour les viandes de boucherie et les produits de la mer) ✓ Prise en compte de la saisonnalité, des labels (SIQO) et des critères de qualité de produits

Tâches	Compétences opérationnelles	Connaissances associées	Critères de performances et indicateurs de réussite
3B-1.5 Organisation et gestion de son poste de travail et de ceux de son équipe	<b>C3B-1.5</b> Organiser et gérer son poste de travail et ceux de son équipe	<p><b><u>Les produits :</u></b></p> <p>Labels (Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine - SIQO)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identification des filières d'approvisionnement, des produits locaux, de l'étiquetage</li> <li>✓ Identification et adaptation des gammes aux concepts de production</li> </ul>
3B-1.6 Prévision et détermination des matériels et équipements	<b>C3B-1.6</b> Prévoir et déterminer des matériels et équipements	<p>Connaissance des produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les légumes et fruits</li> <li>- Les céréales, légumineuses</li> <li>- Les algues, pousses, graines, graines germées, fleurs comestibles,</li> <li>- Les viandes de boucherie</li> <li>- Les volailles, gibiers et abats</li> <li>- Les produits de la pêche : poissons, mollusques et crustacés</li> <li>- Les œufs, les ovoproduits</li> <li>- Les matières grasses</li> <li>- Les produits laitiers</li> <li>- Les aromates, épices et condiments</li> <li>- Les additifs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Adaptation des produits au cuisson et préparations culinaires</li> <li>✓ Estimation réaliste des prix et du rendement des produits</li> </ul>
3B-1.7 Prévision et détermination des denrées et des produits	<b>C3B-1.7</b> Prévoir et déterminer des denrées et produits		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Prise en compte de la législation sur les principaux additifs et leur impact sur la santé</li> </ul>
3B-1.8 Application des bonnes pratiques éco-responsable en cuisine	<b>C3B-1.8</b> Appliquer les bonnes pratiques éco-responsables en cuisine (optimiser les matières premières, pratiques anti-gaspillage, fluides et énergies et tri des déchets)	<p><b><u>L'application des procédures de contrôle en hygiène, sécurité et ergonomie :</u></b></p> <p>Règles d'hygiène en vigueur et mises à jour : les textes réglementaires, les protocoles et les consignes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identification des produits allergènes et des principaux apports nutritionnels</li> <li>✓ Respect de la réglementation, des obligations de sécurité, des bonnes pratiques professionnelles en vigueur, des protocoles et des consignes</li> </ul>
3B-1.9 Gestion des aléas	<b>C3B-1.9</b> Gérer des aléas	<p>Principales obligations liées à la sécurité : plans d'évacuation, signalétique, matériaux</p> <p>Prévention des risques liés à l'activité physique (gestes et postures)</p> <p>Classification des produits d'entretien (y compris produits écologiques)</p> <p>Marche en avant dans le temps et dans l'espace en prévention des contaminations croisées</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Conception d'un protocole simple</li> <li>✓ Gestes et postures adaptés et ergonomie du poste de travail,</li> <li>✓ Respect des procédures de traçabilité des denrées alimentaires,</li> <li>✓ Respect des protocoles de nettoyage et de désinfection,</li> <li>✓ Respect du principe de la marche en avant</li> <li>✓ Qualité et cohérence de la réaction face à un aléa professionnel</li> </ul>

### Résultats attendus sur le plan technique

- Prise en compte des informations et consignes données nécessaires à la production
- Respect des contraintes et des délais impartis
- Pertinence de l'organisation de son poste de travail
- Pertinence et cohérence de l'ordonnancement de la répartition des tâches de son équipe
- Conformité des contrôles qualitatifs et quantitatifs
- Adéquation et optimisation des ressources et des moyens mis à disposition dans une démarche éthique et responsable
- Qualité des actions mises en œuvre dans le cadre du stockage et de la conservation des denrées
- Respect des règles d'hygiène, des textes réglementaires, des protocoles et des consignes tout au long de l'activité
- Prévention et prise en compte des risques professionnels
- Pertinence des solutions apportées face aux aléas
- Efficacité de l'autocontrôle
- Compte-rendu à la hiérarchie

### Résultats attendus sur le plan comportemental

L'élève ou l'apprenti :

- Fait preuve d'autonomie et de rigueur dans la planification et la coordination des activités de production.
- Analyse les informations de production avec discernement et esprit critique pour anticiper les besoins et aléas.
- Communique de façon claire et constructive au sein de l'équipe et avec les autres pôles de l'entreprise.
- Fait preuve de réactivité et de créativité dans la recherche de solutions adaptées aux imprévus.
- Exerce son sens des responsabilités dans les choix organisationnels et techniques, en tenant compte des enjeux économiques et environnementaux.
- Participe activement à la dynamique collective et valorise la contribution de chacun dans la réussite de la production.

**Conditions d'exercices et de mobilisation des compétences :** Les compétences globales, les compétences opérationnelles et les connaissances associées doivent être mises en œuvre dans des situations professionnelles réelles ou simulées. Ces situations professionnelles doivent interroger les compétences opérationnelles et les connaissances associées, ainsi que les savoir-être à adopter. En autonomie pour toutes les tâches.

**COMPÉTENCE GLOBALE 3B-2 : REALISATION DES PRODUCTIONS CULINAIRES EN TENANT COMPTE DES ENJEUX D'UNE ALIMENTATION DURABLE**

Tâches	Compétences opérationnelles	Connaissances associées	Critères de performances et indicateurs de réussite
3B-2.10 Préparations préliminaires sur tout type de produits	<b>C3B-2.10</b> Réaliser les préparations préliminaires sur tout type de produits	<p><b>Évolution et adaptation de la cuisine :</b></p> <p>Histoire de la cuisine et évolution des appellations            Identification des courants culinaires contemporains            Techniques culinaires de base et alternatives durables en cuisine            Comportements et contraintes alimentaires            Démarches contre le gaspillage alimentaire (législation)</p> <p><b>Production :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le vocabulaire professionnel</li> <li>- Les taillages</li> <li>- L'identification des assaisonnements</li> <li>- Les portions, grammages et rendement</li> <li>- L'utilisation des vins et alcool en cuisine</li> <li>- Les produits semi-élaborés</li> <li>- Les cuissons</li> <li>- Les cuissons à faible impact énergétique</li> <li>- Les phénomènes physico-chimiques</li> <li>- Les potages et soupes</li> <li>- Les hors d'œuvre froids/ chauds</li> <li>- Les fonds</li> <li>- Les liaisons</li> <li>- Les sauces de base (sauces, jus et coulis)</li> <li>- Les sauces émulsionnées et les beurres composés</li> <li>- Les préparations de base (farces, purées, appareils)</li> <li>- Les marinades, saumures et sirops</li> <li>- Les préparations culinaires à base de poissons, mollusques et crustacés</li> <li>- Les préparations culinaires à base de viande, abats, volailles, gibiers et œufs</li> <li>- Les préparations culinaires végétales</li> <li>- Les garnitures d'accompagnement</li> <li>- Les desserts</li> <li>- Les pâtes de bases</li> <li>- Les crèmes de bases et dérivés</li> <li>- Les préparations glacées</li> <li>- Les décors</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Prise en compte des personnages et des faits marquants de l'évolution dans l'histoire de la cuisine</li> <li>✓ Identification pertinente des principaux courants culinaires actuels et des concepts de restauration</li> <li>✓ Prise en compte des évolutions récentes des techniques culinaires y compris en matière de cuisine végétale</li> <li>✓ Identification des spécificités des modes de consommation culturels et cultuels</li> <li>✓ Prise en compte des démarches contre le gaspillage alimentaire</li> <li>✓ Définition pertinente des termes culinaires courants</li> <li>✓ Respect des portions, grammages et équivalences, en fonction du poids/pièce/portion/contenance des produits</li> <li>✓ Prise en compte de la composition nutritionnelle des productions</li> <li>✓ Identification et distinction des techniques professionnelles préservant les qualités nutritionnelles</li> <li>✓ Pertinence du choix des denrées et des boissons (origine, composition et produits de substitution)</li> <li>✓ Valorisation et respect des consignes d'utilisation des produits semi-élaborés</li> <li>✓ Prise en compte de la classification des cuissons et application des procédés</li> </ul>
3B-2.11 Réalisation des techniques de base	<b>C3B-2.11</b> Mettre en œuvre les techniques de base		
3B-2.12 Réalisation des préparations de base et de leurs dérivés	<b>C3B-2.12</b> Mettre en œuvre les préparations de base et leurs dérivés		
3B-2.13 Prise en compte des besoins de la clientèle	<b>C3B-2.13</b> Prendre en compte les besoins de la clientèle		
3B-2.14 Productions culinaires traditionnelles et végétales qui tiennent compte des régimes spécifiques	<b>C3B-2.14</b> Réaliser les productions culinaires traditionnelles et végétales qui tiennent compte des régimes spécifiques		
3B-2.15 Contrôle organoleptique de la production	<b>C3B-2.15</b> Contrôler de manière organoleptique la production		
3B-2.16 Dressage en valorisant les produits	<b>C3B-2.16</b> Dresser en valorisant les produits		

Tâches	Compétences opérationnelles	Connaissances associées	Critères de performances et indicateurs de réussite
3B-2.17 Envoi et/ou distribution de la production	<b>C3B-2.17</b> Envoyer et/ou distribuer la production		✓ Adaptation des matériels et volumes de production aux modes de cuisson
3B-2.18 Gestion des productions non utilisées	<b>C3B-2.18</b> Gérer les productions non utilisées	<p><b><u>Approche de l'analyse sensorielle</u></b></p> <p><b><u>Distribution :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Liaisons chaudes et froides (différées dans le temps et/ou dans l'espace)</li> <li>- Formes de distribution et de service en fonction du concept de restauration</li> </ul>	✓ Identification pertinente des points critiques des cuissons
3B-2.19 Mise en œuvre des opérations de fin de service en lien avec les denrées alimentaires	<b>C3B-2.19</b> Mettre en œuvre les opérations de fin de service en lien avec les denrées alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pertinence des principaux descripteurs organoleptiques</li> <li>- Conformité et application des potages et soupes, hors d'œuvre froids / chauds, fonds, liaisons, sauces de base (sauces, jus et coulis), sauces émulsionnées et des beurres composés, préparations de base (farces, purées, appareils), marinades, saumures et sirops, pâtes de bases, crèmes de bases et dérivés</li> </ul>	✓ Conformité et application des potages et soupes, hors d'œuvre froids / chauds, fonds, liaisons, sauces de base (sauces, jus et coulis), sauces émulsionnées et des beurres composés, préparations de base (farces, purées, appareils), marinades, saumures et sirops, pâtes de bases, crèmes de bases et dérivés
3B-2.20 Entretien et maintien de la propreté des locaux, des équipements et du matériel tout au long de l'activité	<b>C3B-2.20</b> Entretien et maintenir les locaux, les équipements et le matériel tout au long de l'activité	<p><b><u>Opérations de fin de service :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Différents contenants en fonction du concept de restauration</li> <li>- Dressage</li> <li>- Mise en valeur de la production</li> <li>- Gestion et suivi des annonces et des envois au passe</li> </ul>	✓ Adaptation et respect de la réalisation des préparations culinaires à base de poissons, mollusques et crustacés, préparations culinaires à base de viandes, abats, volailles, gibiers et œufs, préparations culinaires végétales, garnitures d'accompagnement, desserts
3B-2.21 Gestion des aléas	<b>C3B-2.21</b> Gérer les aléas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestion des denrées et des produits non vendus</li> <li>- Notion de gaspillage alimentaire</li> <li>- Identification des attitudes et des méthodes respectueuses de l'environnement : <ul style="list-style-type: none"> <li>. Déchets et circuits</li> <li>. Tri sélectif</li> </ul> </li> <li>- Fiches de suivi sanitaire</li> <li>- Protocole de traçabilité</li> <li>- Désinfection du poste de travail, des équipements et du matériel</li> <li>- Protocoles d'hygiène et la marche en avant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identification et utilisation pertinente des protéines végétales en substitut des protéines animales respectant l'équilibre nutritionnel</li> <li>✓ Conformité des températures de distribution en direct ou en différé</li> <li>✓ Choix et prise en compte des matériels de dressage en fonction du concept de restauration</li> <li>✓ Adaptation des différents contenants en fonction des concepts de production</li> <li>✓ Prise en compte de l'impact environnemental des contenants jetables</li> <li>✓ Prise en compte de la réduction de la consommation des fluides</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Gestion pertinente des déchets (tri sélectif, compostage, compactage...)</li> <li>✓ Conformité des procédures de refroidissement et application du processus d'une liaison et de sa réglementation</li> <li>✓ Attitudes et comportements professionnels adaptés face à la clientèle</li> <li>✓ Exactitude des bonnes pratiques d'hygiène (prélèvement, plats témoins...)</li> <li>✓ Prise en compte de la réglementation (EGALIM, sanitaire), application de la méthode HACCP et du PMS</li> <li>✓ Application des protocoles sanitaires et de décontamination</li> <li>✓ Choix pertinent des produits d'entretien et prise en compte de leur impact environnemental</li> <li>✓ Choix pertinent du matériel des opérations de fins de service</li> <li>✓ Conformité des points de contrôles</li> <li>✓ Identification et gestion adaptée des nuisibles</li> </ul>
--	--	--	--

**Résultats attendus**

- Respect des fiches techniques et des consignes
- Rationalité de la gestion du poste de travail inscrite dans une démarche éthique et responsable
- Maîtrise des techniques professionnelles
- Conformité des gestes professionnels
- Application et respect des procédures d'hygiène, de sécurité et du plan de maîtrise sanitaire tout au long de l'activité
- Prévention et prise en compte des risques professionnels
- Qualité organoleptique des productions
- Mise en valeur de la production lors du dressage
- Conformité de la production de son équipe
- Adéquation de la production aux demandes spécifiques de la clientèle
- Intégration de la diversification des sources de protéines et de la durabilité de l'alimentation
- Pertinence des solutions apportées face aux aléas

**Résultats attendus sur le plan comportemental**

L'élève ou l'apprenti :

- Fait preuve d'autonomie, de méthode et de rigueur dans l'exécution des productions culinaires.
- Analyse la qualité de ses réalisations et ajuste sa pratique dans une logique d'amélioration continue.
- Gère efficacement les priorités et reste maître de son comportement face aux contraintes ou aux imprévus du service.
- Fait des choix responsables dans la sélection des produits, des procédés et des techniques, en intégrant les enjeux d'une alimentation durable.
- Participe activement à la coopération au sein de l'équipe et contribue à maintenir une ambiance de travail positive et professionnelle.
- Communique avec clarté et respect dans les échanges avec ses collègues et les autres pôles de l'entreprise.

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Conformité des opérations de fin de service</li><li>• Rationalisation des productions non utilisées</li><li>• Satisfaction de la clientèle</li></ul> |  |
|--|--|

**ANNEXE IV - Référentiel d'évaluation  
IV a – Unités constitutives du diplôme**

*Baccalauréat professionnel spécialité « Métiers de la restauration » (niveau 4)*

*- option "Métiers du service et de la relation clients"*

*- option " Métiers de la cuisine"*

<b>Unités</b>	<b>Intitulés</b>
U 11	Économie-Droit
U 12	Mathématiques
<b>U 2</b>	<b>Gestion de l'exploitation en incluant les transitions sociétales, environnementales et digitales</b>
<b>U31</b>	<b>Communication, animation et coordination d'une équipe</b>
<b>U32A</b>	<b>Conception et mise en œuvre d'un service en restauration</b>
<b>U32B</b>	<b>Conception, organisation et production culinaire en restauration</b>
U 33	Prévention Santé Environnement
U 41	Langue vivante A
U 42	Langue vivante B
U 51	Français
U 52	Histoire-géographie et enseignement moral et civique
U 6	Arts appliqués et cultures artistiques
U 7	Éducation physique et sportive
UF 1 et UF 2	Unités facultatives

## **UNITÉ U2 – Gestion de l’exploitation en incluant les transitions sociétales, environnementales et digitales**

### **UNITÉ U31 – Communication, animation et coordination d’une équipe**

### **UNITÉ U32A – Conception et mise en œuvre d’un service en restauration**

### **UNITÉ U32B – Conception, organisation et production culinaire en restauration**

Chacune des unités professionnelles U2, U31, U32A et U32B de la spécialité « Métiers de la restauration » de baccalauréat professionnel est composée d’un ensemble cohérent de compétences (blocs de compétences) directement associé à chacun des 3 pôles d’activités professionnelles.

Les compétences, et les activités professionnelles de référence sont détaillées dans les annexes II et III de l’arrêté de création de cette spécialité de baccalauréat professionnel. Il s’agit à la fois de :

- permettre la mise en correspondance des activités professionnelles et des unités dans le cadre du dispositif de validation des acquis de l’expérience (VAE) ;
- établir la relation entre ces unités, correspondant aux épreuves, et le référentiel d’activités professionnelles afin de préciser le cadre de l’évaluation.

---

## **UNITÉ U11 – Économie-droit**

Le programme sur lequel repose l’unité est défini par l’arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d’enseignement d’économie-droit des classes préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

---

## **UNITÉ U12 – Mathématiques**

Pour la classe de 2nde, le programme sur lequel repose l’unité est défini par l’arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d’enseignement de mathématiques de la classe de seconde préparant au baccalauréat professionnel (B.O. spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Pour les classes de 1ère et de terminale, le programme sur lequel repose l’unité est défini par l’arrêté du 03 février 2020 fixant le programme d’enseignement de mathématiques des classes de première et terminale préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 1 du 6 février 2020).

La spécialité « Métiers de la restauration » de baccalauréat professionnel est rattachée au groupement C.

---

## **UNITÉ U 33 – Prévention-Santé-Environnement**

Pour la classe de 2<sup>nde</sup>, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 03 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de prévention santé environnement de la classe de seconde préparant au baccalauréat professionnel (B.O. spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Pour les classes de 1<sup>ère</sup> et de terminale, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 03 février 2020 fixant le programme d'enseignement de prévention-santé-environnement des classes de première et terminale préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 1 du 6 février 2020).

---

## **UNITÉ U 41 – Langue vivante A**

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (B.O. spécial n° 5 du 11 avril 2019)

---

## **UNITÉ U 42 – Langue vivante B**

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (B.O. spécial n° 5 du 11 avril 2019)

---

## **UNITÉ U 51 – Français**

Pour la classe de 2<sup>nde</sup>, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 03 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de français de la classe de seconde préparant au baccalauréat professionnel (B.O. spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Pour les classes de 1<sup>ère</sup> et de terminale, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 03 février 2020 fixant le programme d'enseignement de français des classes de première et terminale préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 1 du 6 février 2020).

---

## **UNITÉ U 52 – Histoire-géographie et enseignement moral et civique**

### **Histoire-géographie**

Pour la classe de 2<sup>nde</sup>, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 03 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'histoire-géographie de la classe de seconde préparant au baccalauréat professionnel (B.O. spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Pour les classes de 1<sup>ère</sup> et de terminale, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 03 février 2020 fixant le programme d'enseignement d'histoire-géographie des classes de première et terminale préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 1 du 6 février 2020).

### **Enseignement moral et civique**

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 29 mai 2024 modifié fixant le programme d'enseignement moral et civique du cours préparatoire à la classe terminale des voies générale, technologique et professionnelle et des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (B.O. n° 24 du 13 juin 2024).

---

## **UNITÉ U 6 – Arts appliqués et cultures artistiques**

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 03 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'arts appliqués et cultures artistiques des classes préparant au baccalauréat professionnel (B.O. spécial n° 5 du 11 avril 2019).

---

## **UNITÉ U 7 – Éducation physique et sportive**

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 03 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'éducation physique et sportive des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (B.O. spécial n° 5 du 11 avril 2019).

---

## **UNITÉS FACULTATIVES UF1 et UF2**

Les candidats peuvent choisir une ou deux unités facultatives parmi les unités possibles et donc une ou deux épreuves facultatives parmi les choix possibles :

---

**(UF1 – épreuve EF1)**

**(UF2 – épreuve EF2)**

### **Unité facultative de langue vivante étrangère, régionale ou des signes française**

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 03 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (B.O. spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 juin 2009 fixant le programme de l'enseignement de la langue des signes française au lycée d'enseignement général et technologique et au lycée professionnel (BO n°29 du 16 juillet 2009).

### **Unité facultative de mobilité**

Les compétences constitutives de l'unité facultative de mobilité sont définies par l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation Mobilité Pro dans les diplômes du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet des métiers d'art (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

## IV b – Règlement d'examen

*Baccalauréat professionnel spécialité « Métiers de la restauration » (niveau 4)*

*- option "Métiers du service et de la relation clients"*

*- option "Métiers de la cuisine"*

<b>Baccalauréat Professionnel</b> <b>Spécialité</b> <b>Métiers de la restauration</b> <b>Option A : Métiers du service et de la relation clients</b> <b>Option B : Métiers de la cuisine</b>			Origine des candidats				
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- élèves dans un établissement public ou privé sous contrat ;</li> <li>- apprentis dans un CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation ;</li> <li>- apprentis dans un CFA habilité au CCF ;</li> <li>- stagiaires de la formation professionnelle continue dans un établissement public.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- élèves dans un établissement privé hors contrat ;</li> <li>- apprentis dans un CFA non habilité au CCF ;</li> <li>- stagiaires de la formation professionnelle continue en établissement privé ;</li> <li>- candidats de l'enseignement à distance ;</li> <li>- candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles.</li> </ul>	Stagiaires de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité au CCF intégral.		
Épreuves	Unités	Coef.	Mode	Durée	Mode	Durée	Mode
<b>E1 - Épreuve scientifique et technique</b>		<b>2</b>					
Sous épreuve E11 – Économie-droit	<b>U 11</b>	1	Ponctuel écrit	2h	Ponctuel écrit	2 h	CCF
Sous-épreuve E 12 : Mathématiques	<b>U 12</b>	1	CCF		Ponctuel écrit et pratique	1h	CCF
<b>E2 Gestion de l'exploitation en incluant les transitions sociétales, environnementales et digitales</b>	<b>U 2</b>	<b>4</b>	CCF		Ponctuel écrit	2h	CCF
<b>E3 – Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel</b>		<b>18</b>					
<b>Sous-épreuve E31-</b> Communication, animation et coordination d'une équipe	<b>U 31</b>	4	CCF		Ponctuel oral	20 min	CCF
<b>Option A : Métiers du service et de la relation clients</b>  <b>Sous-épreuve E32A :</b> Conception et mise en œuvre d'un service en restauration	<b>U 32A</b>	13	CCF		Ponctuel écrit et pratique	5h30	CCF
<b>Option B : Métiers de la cuisine</b>  <b>Sous-épreuve E32B :</b> Conception, organisation et production culinaire en restauration	<b>U 32B</b>	13	CCF		Ponctuel écrit, pratique et oral	6h	CCF

<b>Sous-épreuve E33</b> : Prévention santé environnement	<b>U 33</b>	1	Ponctuel écrit	2h	Ponctuel écrit	2h	CCF
<b>E4 - Épreuve de langue vivante</b>		<b>4</b>					
<b>Sous épreuve E41</b> – langue vivante A	<b>U41</b>	2	CCF		Ponctuel écrit et oral	1h +10 min	CCF
<b>Sous épreuve E42</b> – langue vivante B	<b>U42</b>	2	CCF		Ponctuel écrit et oral	1h +10 min	CCF
<b>E5 - Épreuve de français, histoire-géographie et enseignement moral et civique</b>		<b>5</b>					
<b>Sous-épreuve E51</b> : Français	U 51	2,5	Ponctuel écrit	3h00	Ponctuel écrit	3h00	CCF
<b>Sous-épreuve E52</b> : Histoire-géographie et enseignement moral et civique	U 52	2,5	Ponctuel écrit	2h30	Ponctuel écrit	2h30	CCF
<b>E6 - Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques</b>	<b>U 6</b>	<b>1</b>	CCF		Ponctuel écrit	2h00	CCF
<b>E7 - Épreuve d'éducation physique et sportive</b>	<b>U 7</b>	<b>1</b>	CCF		Ponctuel pratique		CCF
<b>Épreuves facultatives (1)</b>							
EF1							
EF2							

(1) Le candidat peut choisir une ou deux unités facultatives parmi les unités possibles, les conditions sont fixées par la réglementation en vigueur. La langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire.

Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme et de l'attribution d'une mention.

*S'agissant de l'évaluation du projet, présenté uniquement par les candidats scolaires des établissements d'enseignement public et privé (sous ou hors contrat) et les candidats apprentis, sont pris en compte les points d'écart par rapport à 10 sur 20 affectés du coefficient 2. S'ils sont supérieurs, ils abondent le total général des points servant au calcul de la moyenne générale conditionnant l'obtention du diplôme ; s'ils sont inférieurs, ils viennent en déduction de ce total général. Aucun coefficient d'épreuve ou de sous-épreuve du règlement d'examen n'est modifié. Les modalités de l'évaluation du projet au baccalauréat professionnel sont définies par l'arrêté du 20 octobre 2020 modifié définissant les modalités de l'évaluation du projet prévue à l'examen du baccalauréat professionnel.*

## IV c – Définition des épreuves

*Baccalauréat professionnel spécialité « Métiers de la restauration » (niveau 4)*

*- option "Métiers du service et de la relation clients"*

*- option "Métiers de la cuisine"*

### ÉPREUVE E1

#### Épreuve scientifique et technique

##### Unités U11 et U12 - Coefficient 2

Cette épreuve comporte deux sous-épreuves :

- E11 - sous épreuve d'économie-droit (U11)
  - E12 - sous-épreuve de mathématiques (U12)
- 

#### Sous-épreuve E11 – Économie-droit

##### Unité U11 - Coefficient 1

La définition de la sous-épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans **l'annexe VII** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

---

#### Sous-épreuve E12 - Mathématiques

##### Unité U12 - Coefficient 1

La définition de la sous-épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans **l'annexe III** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

---

### Épreuve E2

#### Gestion de l'exploitation en incluant les transitions sociétales, environnementales et digitales

##### Unité U2 - Coefficient 4

#### 1. Objectifs et contenu de l'épreuve :

L'épreuve consiste en une étude de cas. Elle prend la forme d'une interrogation écrite d'une durée de deux heures dans un contexte professionnel de restauration donné pour les deux options. Elle valide la mobilisation des compétences lors de mises en situation professionnelle portant sur les deux activités du pôle 2 et permettant d'évaluer les compétences du bloc 2.

#### 2. Critères d'évaluation :

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 2. Elles doivent couvrir obligatoirement les compétences globales du bloc 2 :

- Participation à la détermination et à la planification des besoins en fonction de l'activité
- Participer à la gestion de l'exploitation en fonction de l'activité

### **3. Modalités d'évaluation :**

L'évaluation prend la forme d'une étude de cas portant sur une situation caractéristique de la profession tirée du bloc de compétences 2 " Gérer l'exploitation en incluant les transitions sociétales, environnementales et digitales ".

Elle s'appuie sur des documents destinés à situer le contexte professionnel et nécessaires au traitement des différentes questions.

#### **3.1 Contrôle en cours de formation :**

L'évaluation prend la forme d'une étude de cas portant sur une situation caractéristique de la profession tirée du pôle de compétences 2 " Gestion de l'exploitation en incluant les transitions sociétales, environnementales et digitales ".

Elle s'appuie sur des documents destinés à situer le contexte professionnel et nécessaires au traitement des différentes questions.

Au cours de la dernière année de formation, une ou plusieurs situation (s) d'évaluation seront proposée (s) par les enseignants d'organisation et production culinaire, de service et commercialisation, de gestion et sciences appliquées.

Critères d'évaluation et les résultats attendus : L'évaluation s'appuie sur les indicateurs et critères de performance et résultats attendus des compétences du bloc 2, prenant en compte la qualité rédactionnelle.

L'évaluation écrite donne lieu à une note sur 80 points, selon la grille d'évaluation nationale.

La commission d'évaluation est composée de professeurs ou formateurs d'organisation et production culinaire, de service et commercialisation, de gestion et de sciences appliquées. Elle renseigne les critères de la grille nationale d'évaluation et propose la note finale pour l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille au bon déroulement des épreuves.

#### **3.2 Forme ponctuelle :**

L'épreuve est une évaluation écrite d'une durée de 2 heures à partir d'un sujet national.

Critères d'évaluation et les résultats attendus : L'évaluation s'appuie sur les indicateurs et critères de performance et résultats attendus des compétences du bloc 2, prenant en compte la qualité rédactionnelle. L'évaluation écrite donne lieu à une note sur 80 points, selon la grille d'évaluation nationale.

La commission d'évaluation est composée de professeurs ou formateurs d'organisation et production culinaire, de service et commercialisation, de gestion et de sciences appliquées. Elle renseigne les critères de la grille nationale d'évaluation et propose la note finale pour l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille au bon déroulement des épreuves.

---

## ÉPREUVE E3

### Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel

#### Unités U31, U32A, U32B et U33 - Coefficient 18

Cette épreuve comporte trois sous-épreuves :

- E31 - sous-épreuve de communication, animation et coordination d'une équipe (U31)
  - E32A - sous-épreuve professionnelle de conception, de mise en œuvre d'un service en restauration (U32A)
  - E32B - sous-épreuve professionnelle de conception, d'organisation et de production culinaire en restauration (U32B)
  - E33 - sous-épreuve de prévention santé environnement (U33)
- 

#### Sous-Épreuve E31 – Communication, animation et coordination d'une équipe

##### Unité U31 – coefficient 4

### 1. Objectifs et contenu de l'épreuve

L'épreuve consiste en une analyse de situations professionnelles au sein de l'activité de restauration. Elle prend la forme d'une interrogation orale à partir d'une fiche descriptive produite par le candidat, résultant de l'observation et de la mise en œuvre des compétences et activités du bloc 1 au cours des activités menées en entreprise.

**En l'absence de réalisation de l'intégralité des PFMP, la mention non valide sera portée sur cette sous-épreuve.**

**Par conséquent, la note obtenue à cette sous-épreuve est invalidée et le diplôme ne peut être délivré au candidat.**

### 2. Critères d'évaluation :

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 1. Elles doivent couvrir obligatoirement les compétences globales du bloc 1 :

- Communiquer dans un contexte professionnel (à l'oral et à l'écrit)
- Animer et coordonner une équipe en fonction de l'activité

### 3. Modalités d'évaluation :

L'évaluation de l'épreuve E31 s'appuie sur un dossier et un oral.

Un dossier conforme comprend :

- la description d'une situation professionnelle vécue ou observée, prenant en compte des aléas rencontrés lors des différentes activités quotidiennes de restauration traditionnelle ou collective. Le contexte de cette situation professionnelle s'inscrit à la fois dans l'environnement de travail spécifique ou commun à chacun des métiers.
- un tableau récapitulatif des PFMP ou des périodes d'activités au sein d'une entreprise,
- un tableau présentant pour chacune des PFMP ou des périodes d'activités au sein d'une entreprise, les thèmes ou les situations observées en lien avec l'une des deux activités suivantes :
  - Communication dans un contexte professionnel (à l'oral et à l'écrit)
  - Animation et coordination d'une équipe en fonction de l'activité

Les critères d'évaluation sont les indicateurs de réussite listés dans le bloc de compétences 1.

Lors de l'épreuve, le candidat doit présenter et analyser la situation, le cas échéant proposer des solutions,

Elle dure 20 minutes et se décompose en deux phases :

- 10 minutes de présentation de la situation professionnelle,
- 10 minutes d'échanges et de questionnement avec le jury.

En fonction du statut du candidat, les modalités d'examen prennent la forme d'une épreuve ponctuelle ou d'un contrôle en cours de formation (CCF).

### 3.1 Contrôle en cours de formation :

Le contrôle en cours de formation s'appuie sur une situation professionnelle réalisée au cours de la dernière année de formation.

Le dossier du candidat est mis à la disposition de la commission d'évaluation selon le calendrier fixé par le service des examens.

L'évaluation du dossier donne lieu à une note sur 20 points sauf en cas de non-conformité.

Cas de non-conformité du dossier :

- absence de dossier du candidat ;
- dossier du candidat incomplet :

En cas de non-conformité, l'évaluation orale ne peut avoir lieu et la note attribuée à l'épreuve est de 0 sur 20.

L'évaluation orale donne lieu à une note sur 60 points, selon la grille d'évaluation nationale.

Les critères d'évaluation sont les indicateurs de réussite listés dans le bloc de compétences 1.

La commission d'évaluation est composée d'un professeur ou formateur de la spécialité et d'un professionnel - les deux métiers doivent être représentés. En cas d'absence du professionnel, ce dernier est remplacé par un professeur ou formateur de la spécialité. Elle renseigne les critères de la grille nationale d'évaluation et propose la note finale pour l'épreuve.

La note globale proposée est la somme de l'évaluation du dossier sur 20 points et de l'interrogation orale sur 60 points.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille au bon déroulement des épreuves.

### 3.2 Forme ponctuelle :

Le dossier du candidat est mis à la disposition de la commission d'évaluation selon le calendrier fixé par le service des examens. L'évaluation du dossier donne lieu à une note sur 20 points sauf en cas de non-conformité.

Cas de non-conformité du dossier :

- absence de dossier du candidat ;
- dossier du candidat incomplet :

En cas de non-conformité, l'évaluation orale ne peut avoir lieu et la note attribuée à l'épreuve est de 0/20.

L'évaluation orale de 20 minutes donne lieu à une note sur 60 points, selon la grille d'évaluation nationale.

Les critères d'évaluation sont les indicateurs de réussite listés dans le bloc de compétences 1.

La commission d'évaluation est composée d'un professeur ou formateur de la spécialité et d'un professionnel - les deux métiers doivent être représentés. En cas d'absence du professionnel, ce dernier est remplacé par un professeur ou formateur de la spécialité. Elle renseigne les critères de la grille nationale d'évaluation et propose la note finale pour l'épreuve.

La note globale proposée est la somme de l'évaluation du dossier sur 20 points et de l'interrogation orale sur 60 points.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille au bon déroulement des épreuves.

---

## **Sous-Épreuve E32A – Épreuve professionnelle de conception, de mise en œuvre d'un service en restauration**

### **Unité U32A – coefficient 13**

L'épreuve porte sur les compétences du pôle d'activité 3 option A « Organiser les prestations de service en intégrant les transitions sociétales, environnementales et digitales ». L'épreuve permet d'évaluer tout ou partie des compétences professionnelles et connaissances associées du bloc 3 option A « métiers du service et de la relation clients » dans le cadre d'une épreuve **professionnelle de conception, de mise en œuvre d'un service en restauration**

#### **1. Définition de l'épreuve :**

À partir du sujet (menu ou carte des mets et carte des boissons valorisés), de contraintes économiques, organisationnelles et techniques, le candidat détermine une stratégie et les moyens adaptés à la vente des prestations de restauration, conçoit et organise un service pour six personnes.

L'épreuve est organisée en **trois phases complémentaires**, correspondant aux étapes clés d'une prestation de service en restauration. Cette épreuve, écrite et pratique d'une durée de 5 heures 30 minutes (temps de repas non compris) se déroule avec l'aide d'un commis mis à la disposition du candidat pour la durée de l'épreuve. Le commis est inscrit en formation de baccalauréat professionnel Métiers du service et de la relation clients (hors année de terminale) ou en classe de terminale CAP commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant

#### **Phase 1 – Phase prévisionnelle (Ecrit – 30 minutes)**

À partir du nombre de tables et de couverts affectés au candidat (deux tables pour un total de six couverts), celui-ci renseigne, seul, le document transmis par le centre d'examen relatif à la prévision du matériel et du linge nécessaire au service. Il dispose d'une durée totale de 30 minutes qui se répartit en deux temps, selon son choix :

- planifier son travail et celui de son commis.
- prévoir les besoins en matières premières, en denrées et en matériels, sans l'aide du commis.

Le candidat communique et transmet les consignes à son commis, la mise en place à réaliser et les différentes tâches qu'il devra effectuer tout au long de la phase prévisionnelle.

#### **Phase 2 – Réalisation technique et valorisation du produit (Atelier – 30 minutes)**

Cette phase pratique consiste en un atelier que le candidat réalisera au cours de la mise en place. Après tirage au sort, il devra procéder soit à une analyse sensorielle, soit à un atelier bar.

- **Atelier d'analyse sensorielle** : le candidat réalise une analyse sensorielle d'un produit choisi par le jury. Il présente le produit sélectionné (saisonnalité, origine, utilisation, coût, labels et certification...) et réalise une analyse sensorielle structurée. Le candidat propose ensuite les accords de dégustation mets et/ou boissons à partir de ses connaissances du produit. Le candidat justifie son choix et doit terminer son analyse par une conclusion concernant la commercialisation du produit.

Le jury choisit le produit parmi une liste nationale transmise au centre d'examen. Cette liste est composée de cafés, de fromages, de vins de différentes régions, bières, cidres, huiles d'olive, de produits tendance, etc. Le produit est mis à la disposition du candidat.

- **Atelier bar** : Le candidat prépare et assure le service d'un cocktail. Il tire au sort un spiritueux parmi ceux proposés, et en utilisant les produits mis à sa disposition par le centre d'examen, le candidat indique au jury le cocktail qu'il va réaliser. Le candidat réalise le cocktail, issu de la liste des cocktails de Référence, pour une personne. Il est sollicité oralement sur ses connaissances, notamment du produit de base.

Il est attendu que le candidat procède à un test organoleptique, réalise une analyse de sa production et justifie ses choix au regard du contexte défini par le jury. Son analyse doit se conclure par une réflexion argumentée sur les conditions de commercialisation du produit.

### **Phase 3 – Mise en œuvre du service et relation client (Service – 4 H 30 minutes)**

Le candidat, assisté de son commis, termine et contrôle la mise en place de son rang, assure le service des tables qui lui sont attribuées et participe à la remise en état des locaux.

En situation réelle de service, le candidat accueille ses clients, prend les commandes des boissons et des plats, assure le service et la relation aux clients incluant une technique gestuelle de valorisation des mets et le suivi de ses tables avec l'aide de son commis, vérifie la facturation, contrôle les encaissements et prend congé de ses clients.

Le candidat procède ensuite à l'évaluation de son travail et de celui de son commis. Il se présente au jury avec son commis. L'entretien porte sur le travail réalisé tout au long de l'épreuve.

### **2.Modalités d'évaluation :**

#### **2.1 Contrôle en cours de formation :**

Le contrôle en cours de formation s'appuie sur une ou plusieurs situations d'évaluation organisée (s) en centre de formation au cours de la dernière année de formation. Le degré d'exigence est identique à celui de l'évaluation ponctuelle.

**Critères d'évaluation et résultats attendus** : L'évaluation s'appuie sur les indicateurs et critères de performance et résultats attendus des compétences du bloc 3 A.

#### **La commission d'évaluation :**

La commission d'évaluation est composée d'un enseignant de la spécialité obligatoirement et d'un professionnel. En l'absence de ce dernier pour des cas de force majeure, un autre professeur de la spécialité est désigné.

L'inspecteur de l'éducation nationale d'économie-gestion en charge de la spécialité veille au bon déroulement des épreuves.

#### **2.2 Forme ponctuelle :**

L'évaluation s'appuie sur un sujet national.

**Critères d'évaluation et résultats attendus** : L'évaluation s'appuie sur les indicateurs et critères de performance et résultats attendus des compétences du bloc 3 A.

**La commission d'évaluation** : la commission d'évaluation est composée d'un enseignant de la spécialité obligatoirement et d'un professionnel. En l'absence de ce dernier pour des cas de force majeure, un autre professeur de la spécialité sera désigné.

L'inspecteur de l'éducation nationale d'économie-gestion en charge de la spécialité veille au bon déroulement des épreuves.

---

## Sous-Épreuve E32B – Épreuve professionnelle de conception, d'organisation et de production culinaire en restauration

### Unité U32B – coefficient 13

L'épreuve porte sur les compétences du pôle d'activité 3 option B, « *Organiser et réaliser des productions culinaires en intégrant les transitions sociétales, environnementales et digitales* ». L'épreuve permet d'évaluer tout ou partie des compétences professionnelles et connaissances associées du bloc 3 option B « Métiers de la cuisine », dans le cadre d'une épreuve **professionnelle de conception, d'organisation et de production culinaire en restauration**.

#### 1. Définition de l'épreuve :

À partir du sujet et de contraintes économiques, organisationnelles, techniques et environnementales, le candidat conçoit, organise et réalise une production culinaire. Il détermine les choix de fabrication, mobilise les moyens matériels et alimentaires adaptés, planifie et coordonne les opérations de production, et met en œuvre la prestation pour six à huit personnes.

L'épreuve est organisée en **trois phases complémentaires successives**, correspondant aux étapes clés d'une production culinaire en restauration. Cette épreuve, écrite, pratique et orale se déroule avec l'aide d'un commis mis à la disposition du candidat pour la durée de l'épreuve (temps de repas compris). Le commis est un élève de première baccalauréat professionnel « Métiers de la cuisine », de terminale CAP « Cuisine » ou de première BP « Arts de la cuisine ».

#### Phase 1 – Conception et organisation (Ecrit – 1h ou 1 h 30)

À partir du sujet, de contraintes économiques, organisationnelles et techniques, le candidat détermine une stratégie et les moyens adaptés pour :

- Concevoir la production culinaire à partir de la commande.
- Organiser le travail dans le temps et répartir les tâches avec un commis.
- Préparer l'argumentaire technique et commercial.

Le sujet remis au candidat comporte :

- Le contexte et la situation professionnelle ;
- La commande de **trois plats pour 6 à 8 couverts comprenant** :
  - une entrée, un plat chaud, un dessert
  - dont **deux plats imposés avec fiches techniques** (incluant une recette végétale) et **un plat libre** ;
- Le panier de denrées alimentaires ;
- La grille horaire vierge (planigramme) ;
- Le document de présentation de l'argumentaire technique et commercial ;
- La grille d'auto-évaluation ;
- L'accès au répertoire technique (ingrédients et quantités uniquement).

Il est attendu qu'à partir des fiches techniques (1 personnelle + 2 imposées), le candidat :

- planifie :
  - les opérations nécessaires à la réalisation des trois plats ;
  - la répartition et la coordination des tâches entre lui-même et le commis ;
- élabore :
  - une **fiche technique valorisée** pour 6 à 8 personnes ;
  - un **planigramme** (ordonnancement des tâches dans le temps) ;
  - un **argumentaire technique et commercial** intégrant :
    - présentation des produits emblématiques (variétés, SIQO, saisonnalité, coûts moyens) ;
    - techniques et modes de cuisson ;
    - choix du matériel ;
    - principes d'alimentation durable.

## Phase 2 – Production culinaire et management (Pratique – 4 h 00)

Au cours de cette deuxième phase, il est attendu du candidat qu'il :

- Réalise une production culinaire conforme à la commande.
- Encadre et coordonne le travail du commis.
- Mette en œuvre des pratiques professionnelles et écoresponsables.

Déroulement

Le candidat :

- prend possession de son poste de travail ;
- présente son organisation au commis ;
- réalise les **trois préparations pour 6 à 8 personnes** :
  - une préparation libre ;
  - une préparation imposée ;
  - une préparation imposée végétale ;
- assure :
  - l'encadrement et la gestion du commis ;
  - le dressage et l'envoi dans les délais fixés ;
  - les opérations de fin de service (remise en état des postes) ;
  - l'application des règles d'hygiène, de sécurité et de développement durable.

## Phase 3 – Analyse et justification professionnelle (Oral – 30 minutes)

Au cours de cette troisième phase, il est attendu du candidat qu'il :

- Analyse sa pratique professionnelle.
- Justifie ses choix techniques, organisationnels et écoresponsables.
- Mobilise sa culture professionnelle.

Déroulement

À partir de son argumentaire, le candidat :

- présente et commente ses choix ;
- analyse :
  - la conduite de la phase pratique ;
  - la fiche technique élaborée ;
  - l'organisation du travail et la gestion du commis ;
- répond aux questions du jury portant sur :
  - les produits du panier ;
  - les techniques culinaires et matériels utilisés ;
  - les gestes professionnels ;
  - l'hygiène et la sécurité alimentaire ;
  - les pratiques écoresponsables ;
- réalise une **auto-évaluation** de son travail et de celui du commis.

L'argumentaire est remis à la commission à l'issue de l'entretien.

## **2.Modalités d'évaluation :**

### **2.1 Contrôle en cours de formation :**

Le contrôle en cours de formation s'appuie sur une ou plusieurs situations d'évaluation organisée (s) en centre de formation au cours de la dernière année de formation. Le degré d'exigence est identique à celui de l'évaluation ponctuelle, la durée de la phase écrite est diminuée de 30 minutes en raison de la préparation partielle de la fiche technique et de l'argumentaire en amont de l'épreuve.

**L'épreuve se structure selon la logique suivante :**

- **Phase écrite (conception et organisation 1h00)**
- **Phase pratique (production et encadrement 4h00)**
- **Phase orale (analyse et culture professionnelle 30 mn)**

**Critères d'évaluation et résultats attendus :** L'évaluation s'appuie sur les indicateurs et critères de performance et résultats attendus des compétences du bloc 3 B

**La commission d'évaluation :**

La commission d'évaluation est composée d'un enseignant de la spécialité obligatoirement et d'un professionnel. En l'absence de ce dernier pour des cas de force majeure, un autre professeur de la spécialité est désigné.

L'inspecteur de l'éducation nationale d'économie-gestion en charge de la spécialité veille au bon déroulement des épreuves.

### **2.2 Forme ponctuelle :**

L'évaluation s'appuie sur un sujet national.

**Elle se structure selon la logique suivante :**

- **Phase écrite (conception et organisation 1h30)**
- **Phase pratique (production et encadrement 4h00)**
- **Phase orale (analyse et culture professionnelle 30 mn)**

**Critères d'évaluation et résultats attendus :** L'évaluation s'appuie sur les indicateurs et critères de performance et résultats attendus des compétences du bloc 3 B.

**La commission d'évaluation :** la commission d'évaluation est composée d'un enseignant de la spécialité obligatoirement et d'un professionnel. En l'absence de ce dernier pour des cas de force majeure, un autre professeur de la spécialité sera désigné.

L'inspecteur de l'éducation nationale d'économie-gestion en charge de la spécialité veille au bon déroulement des épreuves.

---

## **Sous-épreuve E34 Prévention Santé Environnement**

### **Unités U34 - Coefficient 1**

La définition de la sous-épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans **l'annexe VIII** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

---

## ÉPREUVE E 4

### Langue vivante

#### Unités U 41 et U 42 - Coefficient 4

Cette épreuve comporte deux sous-épreuves :

- E 41 - sous épreuve de langue vivante A (U41)
- E 42 - sous épreuve de langue vivante B (U42)

#### Sous-épreuve E 41

##### Langue vivante A

##### Unités U 41 – Coefficient 2

La définition de l'épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'**annexe V** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

---

#### Sous-épreuve E 42

##### Langue vivante B

##### Unités U 42 – Coefficient 2

La définition de l'épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'**annexe V** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

---

## ÉPREUVE E 5

### Français, Histoire-géographie et enseignement moral et civique

#### Unités U 51 et U 52 - Coefficient 5

Cette épreuve comporte deux sous-épreuves :

- E 51 - sous épreuve de français (U51)
  - E 52 - sous épreuve d'histoire-géographie et d'enseignement moral et civique (U52)
- 

#### Sous-épreuve E 51

##### Français

##### Unités U 51 – Coefficient 2,5

La définition de la sous-épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'**annexe I** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

---

## Sous-épreuve E 52

### Histoire-géographie et enseignement moral et civique

#### Unités U 52 – Coefficient 2,5

La définition de la sous-épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'**annexe II** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

---

## ÉPREUVE E 6

### Arts appliqués et cultures artistiques

#### Unité U 6 - Coefficient 1

La définition de l'épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'**annexe IX** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

---

## ÉPREUVE E 7

### Éducation physique et sportive

#### Unité U 7 - Coefficient 1

La définition de l'épreuve d'éducation physique et sportive actuellement en vigueur est celle fixée dans l'**annexe X** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

---

## ÉPREUVES FACULTATIVES

### Unité UF1, Unité UF2

Les candidats peuvent choisir une ou deux unités facultatives parmi les unités possibles, et donc une ou deux épreuves facultatives parmi les choix possibles

**(UF1, épreuve EF1)**

**(UF2, épreuve EF2)**

Épreuve facultative de langue vivante étrangère, régionale ou des signes, française

La définition de l'épreuve facultative de langue actuellement en vigueur est celle fixée dans l'annexe XI de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

## Épreuve facultative de mobilité

L'épreuve facultative de mobilité est définie par l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation MobilitéPro dans le diplôme du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet des métiers d'art.

## **ANNEXE V – Périodes de Formation en Milieu Professionnel**

*Baccalauréat professionnel spécialité « Métiers de la restauration » (niveau 4)*

*- option "Métiers du service et de la relation clients"*

*- option "Métiers de la cuisine"*

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent dans plusieurs entreprises définies comme dans l'annexe II dans des établissements de restauration traditionnelle et de restauration collective par le référentiel des activités professionnelles accueillant des professionnel(le)s hautement qualifié(e)s. Ces entreprises d'accueil répondent aux exigences de la formation au baccalauréat professionnel métiers de la restauration option A - métiers du service et de la relation clients et option B - métiers de la cuisine.

Le tuteur ou le maître d'apprentissage contribue à la formation en parfaite collaboration avec l'équipe pédagogique du centre de formation. Il veille à assurer la complémentarité des savoirs et des savoir-faire entre l'organisme de formation et l'entreprise d'accueil.

### **1 - OBJECTIFS DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL**

La formation en milieu professionnel est une phase déterminante menant au diplôme. La période de formation en milieu professionnel doit se dérouler dans des établissements de restauration traditionnelle et de restauration collective.

- Pour l'option A Métiers du service et de la relation clients, une durée totale de 20 semaines incluant une durée minimale de 14 semaines en restauration traditionnelle
- Pour l'option B Métiers de la cuisine, une durée de 14 semaines en restauration traditionnelle et 6 semaines en restauration collective

L'élève, l'apprenti ou le stagiaire de la formation continue, est amené à s'intégrer dans une équipe, à participer aux activités de l'entreprise et à réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur ou du maître d'apprentissage.

L'élève, pendant les Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP), l'apprenti ou le stagiaire de la formation continue :

- conforte et met en œuvre ses compétences en les adaptant au contexte professionnel ;
- développe de nouvelles compétences.

La formation en milieu professionnel a pour objectifs de :

- Découvrir une entreprise dans son fonctionnement avec la diversité de ses activités liées aux relations avec la clientèle, le personnel et les partenaires ;
- Intégrer la culture d'entreprise et respecter le cadre réglementaire en vigueur ;
- S'insérer dans une équipe professionnelle ;
- Développer et mettre en œuvre des compétences techniques et de gestion d'équipe ;
- Observer, comprendre et analyser, lors de situations réelles, les différents éléments liés au milieu professionnel ;
- Appréhender concrètement la réalité des contraintes économiques, humaines et techniques de l'entreprise ;
- Analyser des situations professionnelles et s'adapter aux diverses demandes de la clientèle ;
- S'approprier l'accueil, la prise en charge de la clientèle, la démarche commerciale et la relation client ;
- Mobiliser les connaissances associées dans l'exercice de ses activités ;
- Développer des compétences psychosociales.

## **2 – ORGANISATION DE LA FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL**

### **2.1 Voie scolaire**

La circulaire n° 2016-053 du 29 mars 2016 prévoit l'organisation et l'accompagnement des périodes de formation en milieu professionnel.

La durée des périodes de formation en milieu professionnel est de 20 semaines.

Au cours de la formation, les élèves doivent effectuer :

- Pour l'option A Métiers du service et de la relation clients, une durée totale de 20 semaines incluant une durée minimale de 14 semaines en restauration traditionnelle.
- Pour l'option B Métiers de la cuisine, une durée de 14 semaines en restauration traditionnelle et 6 semaines en restauration collective

Les PFMP sont réparties sous la responsabilité du chef d'établissement sur les trois années du cycle de formation, dans le respect des dispositions de l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au baccalauréat professionnel et de son annexe.

Les lieux d'accueil des PFMP doivent permettre au cours de la formation le développement des compétences du référentiel.

L'organisation de la formation en milieu professionnel fait obligatoirement l'objet d'une convention entre l'établissement de formation et l'entreprise d'accueil. Un modèle de convention-type figure en annexe de la circulaire n° 2016-053 du 29 mars 2016. La recherche, le choix des lieux d'accueil et le suivi de l'élève en milieu professionnel relèvent de la responsabilité de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation, coordonnés par le directeur ou la directrice délégué(e) aux formations technologiques et professionnelles. Cependant sous la responsabilité des enseignants, les élèves peuvent participer à la recherche des entreprises d'accueil.

Les entreprises où se déroulent les PFMP doivent permettre d'observer diverses situations et de mettre en œuvre des compétences identifiées dans le référentiel. L'équipe pédagogique est garante de la continuité pédagogique prenant en compte la formation en milieu professionnel dans le plan de formation.

Toute l'équipe pédagogique est concernée par l'organisation et le suivi des PFMP de la classe de seconde à la classe de terminale sous la responsabilité du chef d'établissement.

A l'issue de chaque PFMP, l'attestation de PFMP doit être renseignée et signée par le tuteur. Elle précise la période, la structure et le nombre de semaines effectuées.

Un document de liaison, élaboré en établissement par les enseignants et validé par l'inspecteur ou l'inspectrice en charge du diplôme, suit l'élève pendant la totalité de sa formation.

### **2.2 Voie de l'apprentissage**

La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions en vigueur du code du travail. L'entreprise doit appartenir à un des secteurs d'activités du référentiel d'activités professionnelles en restauration traditionnelle.

Afin d'assurer la cohérence de la formation, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis doit veiller à informer le maître d'apprentissage des objectifs de la formation en milieu professionnel, des compétences à acquérir ou à mettre en œuvre dans le contexte professionnel et des modalités de la certification.

Il est important que les diverses activités de la formation soient réalisées par l'apprenti en entreprise. En cas de situation d'entreprise n'offrant pas tous les aspects de la formation, l'article R.6223-10 du code du travail sera mis en application.

### **2.3 Voie de la formation professionnelle continue**

La formation se déroule en milieu professionnel et en centre de formation continue. Ces deux lieux assurent conjointement l'acquisition des compétences figurant dans le référentiel de certification du diplôme.

La durée totale des périodes de formation en milieu professionnel est identique à celle imposée aux candidats de la voie scolaire.

Au cours de la formation, ces candidats doivent effectuer :

- Pour l'option A Métiers du service et de la relation clients, une durée totale de 20 semaines incluant une durée minimale de 14 semaines en restauration traditionnelle.
- Pour l'option B Métiers de la cuisine, une durée de 14 semaines en restauration traditionnelle et 6 semaines en restauration collective.

Lors de son inscription à l'examen, le candidat est tenu de présenter soit un certificat attestant qu'il a suivi la formation de 20 semaines en entreprise, requise pour se présenter à l'examen soit un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a participé à des activités visées par le diplôme en qualité de salarié à temps plein en restauration traditionnelle, pendant six mois au cours de l'année précédant l'examen, ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen.

À l'issue de chaque période de formation, l'attestation de présence doit être renseignée et signée par le tuteur ou, le cas échéant, l'employeur. Elle précise la période, la structure et le nombre de semaines effectuées.

### **2.4 Candidat se présentant au titre de trois années d'expérience professionnelle**

Le candidat n'effectue pas de stage, mais doit justifier de trois années d'expériences professionnelles, dans un emploi qualifié correspondant aux compétences et attendus de l'option du baccalauréat professionnel pour lequel il s'inscrit, dans le secteur de la restauration visée par le référentiel.

### **2.5 Candidat en formation à distance**

Les candidats relèvent, selon leur statut (scolaire, apprenti, stagiaire de la formation professionnelle continue), de l'un des cas précédents.

### **2.6 Positionnement**

Pour les candidats positionnés par décision du recteur la durée minimale de la période en milieu professionnel est de :

- 10 semaines, dont a minima, 5 semaines en restauration traditionnelle, pour les candidats de la voie scolaire (articles D. 337-62 à D. 337-65 du code de l'éducation),

- 8 semaines, a minima, dont a minima 5 semaines en restauration traditionnelle, pour les candidats issus de la voie de la formation professionnelle continue visés au paragraphe 2.3.

L'équipe pédagogique détermine avec le candidat, en fonction de son parcours et de son projet professionnel le ou les secteurs sur lesquels doivent portés les périodes en milieu professionnel ainsi que leur durée.

Dans le cas où le cycle de formation se déroule sur deux ans (élèves venant d'un CAP du secteur professionnel ou d'une seconde générale ou technologique par exemple) la durée des PFMP est ramenée à 14 semaines conformément à l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié précité.

Les entreprises retenues pour les immersions en milieu professionnel doivent permettre au candidat de découvrir les secteurs d'activité ciblés par le référentiel, en adéquation avec le positionnement établi.

**ANNEXE VI - Tableau de correspondances entre épreuves ou unités  
des anciens diplômes et du nouveau diplôme**  
*Baccalauréat professionnel spécialité « Métiers de la restauration » de (niveau 4)*  
*option A : Métiers du service et de la relation clients*

<b>Baccalauréat professionnel</b> <b>Commercialisation et services en restauration</b> défini par l'arrêté du 31 mai 2011 modifié <b>Dernière session : 2029</b>		<b>Baccalauréat professionnel</b> <b>Métiers de la restauration</b> <b>Option A : Métiers du service et de la relation clients</b> défini par le présent arrêté <b>Première session : 2030</b>	
<b>Épreuves</b>	<b>Unités</b>	<b>Épreuves</b>	<b>Unités</b>
E13 - Sous-épreuve de mathématiques	U13	E12 Mathématiques	U12
E11- Sous-épreuve de technologie	U11	E2 Gestion de l'exploitation en incluant les transitions sociétales, environnementales et digitales	U2
E12 - Sous-épreuve de sciences appliquées	U12		
E21 - Sous-épreuve de mercatique et de gestion appliquée	U21		
		E11 Économie-droit	U11
E22 - Sous-épreuve de présentation du dossier professionnel	U22	E31 Communication, animation et coordination d'une équipe	U31
E31 – Sous épreuve de communication et commercialisation	U31	E32A – Sous-épreuve professionnelle de conception, de mise en œuvre d'un service en restauration	U32A
E32 – Sous -épreuve d'organisation et mise en œuvre d'un service	U32		
E33 Sous-épreuve de Prévention Santé Environnement	U33	E33 Sous-épreuve de Prévention Santé Environnement	U33
E4 Langue vivante	U4	E41 Langue vivante A	U41
		E42 Langue vivante B	U42
E51 Français	U51	E51 Français	U51
E52 histoire-géographie et enseignement moral et civique	U52	E52 histoire-géographie et enseignement moral et civique	U52
E6 Arts appliqués et cultures artistiques	U6	E6 Arts appliqués et cultures artistiques	U6

E7 Épreuve d'éducation physique et sportive	U7	E7 Épreuve d'éducation physique et sportive	U7
EF1	UF	EF1	UF
EF2	UF	EF2	UF

*Baccalauréat professionnel spécialité « Métiers de la restauration » de (niveau 4)*

*option B : Métiers de la cuisine*

<b>Baccalauréat professionnel</b> <b>Cuisine</b> défini par l'arrêté du 31 mai 2011 modifié <b>Dernière session : 2029</b>		<b>Baccalauréat professionnel</b> <b>Métiers de la restauration</b> <b>Option B : Métiers de la cuisine</b> défini par le présent arrêté <b>Première session : 2030</b>	
Épreuves	Unités	Épreuves	Unités
E13 - Sous-épreuve de mathématiques	U13	E12 Mathématiques	U12
E11- Sous-épreuve de technologie	U11	E2 Gestion de l'exploitation en incluant les transitions sociétales, environnementales et digitales	U2
E12 - Sous-épreuve de sciences appliquées	U12		
E21 - Sous-épreuve de gestion appliquée	U21		
		E11 Économie-droit	U11
E22 - Sous-épreuve de présentation du dossier professionnel	U22	E31 Communication, animation et coordination d'une équipe	U31
E31 – Sous épreuve de pratique professionnelle	U31	E32B – Sous-épreuve professionnelle de conception, d'organisation et de production culinaire en restauration	U32B
E32 Sous-épreuve de Prévention Santé Environnement	U33	E33 Sous-épreuve de Prévention Santé Environnement	U33
E4 Langue vivante	U4	E41 Langue vivante A	U41
		E42 Langue vivante B	U42
E51 Français	U51	E51 Français	U51
E52 histoire-géographie et enseignement moral et civique	U52	E52 histoire-géographie et enseignement moral et civique	U52
E6 Arts appliqués et cultures artistiques	U6	E6 Arts appliqués et cultures artistiques	U6
E7 Épreuve d'éducation physique et sportive	U7	E7 Épreuve d'éducation physique et sportive	U7
EF1	UF	EF1	UF
EF2	UF	EF2	UF

## ANNEXE VII a – Liste des techniques à maîtriser

Baccalauréat professionnel spécialité « Métiers de la restauration » de (niveau 4)

Option A : Métiers du service et de la relation clients

L'ensemble des techniques proposées s'inscrit :

- dans une logique de développement durable,
- de circuits courts et de saisonnalité,
- dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire de santé et sécurité au travail.

### 1. Les techniques de mise en place

1.1. Napper avec du linge de table
1.2. Dresser une table « à la carte », un buffet,
1.3. Réaliser la mise en place de la console
1.4. Réaliser une décoration cohérente, adaptée à un thème ou un budget établi en utilisant des matériaux durables et respectueux de l'environnement
1.5. Réaliser et dresser la mise en place d'une salle de séminaire, un salon, un banquet
1.6. Réaliser la mise en place du bar
1.7. Réaliser la mise en place des espaces de préparation (au guéridon, au buffet, à l'office)
1.8. Vérifier le bon fonctionnement des appareils spécifiques (Machine et moulin à café, tireuse à bière, toaster, fontaines, etc.)

### 2. Les techniques liées à la prestation

2.1 Servir : <ul style="list-style-type: none"><li>• plat sur table</li><li>• à l'assiette</li><li>• à la française</li><li>• à l'anglaise</li><li>• au guéridon</li><li>• au plateau</li><li>• au buffet</li><li>• au chariot</li></ul>
2.2 Assurer le suivi du rang et synchroniser plusieurs tables
2.3 Débarrasser
2.4 Effectuer un service de type « banquet » avec des contraintes (temps, préséances, protocole, intervenants etc.)
2.5 Préparer, doser, présenter, servir et mettre en valeur boissons suivantes : <ul style="list-style-type: none"><li>• eaux, boissons rafraîchissantes sans alcool (BRSA), bières, cidres, etc.</li><li>• apéritifs courants à base de vins, d'alcools</li><li>• boissons à la pression</li><li>• cocktail « short et/ou long drink » chauds ou froids classique ou une création :<ul style="list-style-type: none"><li>- direct au verre</li><li>- au shaker</li><li>- au verre à mélange</li><li>- au blender</li><li>- un « cup »</li></ul></li><li>• vins :<ul style="list-style-type: none"><li>- en bouteille, au verre, au pichet, en carafe</li><li>- effervescents</li><li>- carafes, décanter, service au panier</li></ul></li><li>• boissons chaudes</li></ul>
2.6 Préparer, doser, présenter, servir et mettre en valeur eaux de vie, alcools, spiritueux, liqueurs et crèmes
2.7 Servir des potages avec ou sans garniture
2.8 Préparer un tartare de viande, un tartare de poissons, crustacés, Saint Jacques, de fruits ou/et de légumes dans le respect des normes d'hygiène
2.9 Portionner une tarte, un entremets, etc.
2.10 Préparer et flamber des crustacés
2.11 Trancher une côte de bœuf, un magret, une pièce de viande (rôti, etc.)
2.12 Flamber, finir la sauce des pièces sautées
2.13 Découper un carré (porc, veau, agneau)

2.14	Découper des volailles (poêlés ou rôtis)
2.15	Préparer des poissons ronds grillés, sautés, rôtis, à la plancha (désarêter, flamber, fileter...)
2.16	Servir des plats régionaux, internationaux (avec leurs spécificités)
2.17	Préparer des techniques de finition (assaisonner, zester, râper, verser de la sauce, un jus, etc)
2.18	Portionner et dresser une assiette de fromages régionaux et/ou labellisés
2.19	Dresser un plateau ou un chariot de fromages régionaux et/ou labellisés
2.20	Préparer une assiette composée à partir d'un flambage de fruits
2.21	Préparer et/ou flamber des desserts
2.22	Préparer et découper des desserts présentés en chariot ou en buffet

### **3. Les techniques d'atelier ou d'office**

3.1	Préparer, portionner et dresser des fruits
3.2	Ouvrir des coquillages et préparer des plateaux de fruits de mer et crustacés
3.3	Découper un jambon à la griffe
3.4	Réaliser une sauce émulsionnée stable et instable
3.5	Découper toutes sortes de poissons fumés, de charcuteries
3.6	Dresser une assiette de poissons fumés, de salaisons
3.7	Préparer une coupe glacée

\* Dans le respect des circuits courts, de la saisonnalité, de la pêche durable et raisonnée

### **4. les techniques de commercialisation**

4.1	Accueillir des clients avec ou sans réservation
4.2	Utiliser et maîtriser et des sites de réservation en ligne, les réseaux sociaux, logiciels et applications informatiques métiers
4.3	Présenter les supports de vente
4.4	Prendre des commandes à partir de différents supports
4.5	Mettre en place les techniques de vente pour favoriser les ventes additionnelles
4.6	Observer, conseiller, anticiper des besoins des clients et traiter les demandes des clients
4.7	Vérifier et présenter la facturation
4.8	Effectuer les encaissements
4.9	Identifier et maîtriser les différents modes de règlements
4.10	Proposer des actions de fidélisation
4.11	S'assurer de la satisfaction de la clientèle

**ANNEXE VII b – Liste des techniques à maîtriser**  
*Baccalauréat professionnel spécialité « Métiers de la restauration » de (niveau 4)*

*Option B : Métiers de la cuisine*

**1. Les Préparations Préliminaires**

*Techniques de transformation d'un produit brut en un produit propre*

1.1	Laver, équeuter, effiler et éplucher des légumes et des fruits
1.2	Laver, trier, essorer des salades
1.3	Peler à vif des agrumes
1.4	Tourner des fonds d'artichauts
1.5	Habiller des volailles
1.6	Habiller des poissons plats et ronds
1.7	Ouvrir et ébarber des coquillages
1.8	Décortiquer des crustacés
1.9	Clarifier des œufs
1.10	Effectuer des pesées/ conversion

**2. Les techniques de base**

*Taillage, découpe et désossage*

2.1	Peser et mesurer
2.2	Tailler en julienne, en paysanne, en mirepoix, brunoise, Macédoine, bâtonnets
2.3	Ciseler, concasser, émincer, escaloper, hacher, tourner des légumes
2.4	Préparer des herbes aromatiques
2.5	Préparer un bouquet garni
2.6	Canneler, historier des fruits ou des légumes
2.7	Monder des légumes
2.8	Tailler à la mandoline
2.9	Détailler de la poitrine en lardons
2.10	Parer et dégraisser une pièce de viande
2.11	Habiller un carré de viande
2.12	Désosser une selle d'agneau, un râble de lapin
2.13	Découper une pièce de viande
2.14	Détailler une pièce de viande en morceaux
2.15	Découper une volaille à cru
2.16	Désosser une cuisse de volaille, de lapin, un gigot, une épaule
2.17	Brider des volailles
2.18	Lever des filets de poissons ronds et plats
2.19	Désarêter des filets de poissons ronds
2.20	Ficeler
2.21	Identifier les différents tris de déchets et leur traitement
2.22	Savoir communiquer avec les équipes de salles (briefing/debriefing)
2.23	Utilisation de logiciel dédié au respect du PMS

**3. Les apprêts**

*Mise en forme des préparations*

3.1	Farcir
3.2	Réaliser des ballotines, paupiettes (végétales et animales)
3.3	Réaliser des jambonnettes
3.4	Détailler des escalopes, des darnes, des tronçons de poissons
3.5	Réaliser un tartare, gravelax, carpaccio
3.6	Réaliser des condiments
3.7	Valoriser et apporter des notions de rendement d'un produit
3.8	Valoriser un produit alimentaire intermédiaire, semi élaboré
3.9	Identifier les produits allergènes
3.10	Mettre en avant les protéines végétales
3.11	Mettre en avant les produits sans allergène
3.12	Utiliser des fleurs comestibles

#### 4. **Les cuissons**

*Transformations physico-chimiques d'une denrée sous l'action de la chaleur*

4.1	Mettre en avant les protéines végétales
4.2	Blanchir
4.3	Cuire des pommes de terre à l'anglaise
4.4	Cuire des légumes à l'anglaise
4.5	Suer, étuver des légumes
4.6	Griller des légumes
4.7	Glacer des légumes à blanc et à brun
4.8	Cuire des légumes secs
4.9	Cuire des céréales, des féculents à court mouillement
4.10	Cuire des pâtes, du riz, des céréales à grand mouillement
4.11	Cuire des œufs (avec et hors coquille) (cuissons traditionnelles et basse température)
4.12	Pocher
4.13	Cuire à la vapeur
4.14	Rôtir
4.15	Frïre
4.16	Poêler
4.17	Sauter
4.18	Griller
4.19	Braiser
4.20	Réaliser un ragoût
4.21	Cuire sous vide
4.22	Cuire à basse température
4.23	Cuire en croûte de sel, à l'unilatéral.
4.24	Maitriser les refroidissements de production suivant les normes HACCP
4.25	Maitriser les remises en température suivant les normes HACCP

#### 5. **Les appareils, les fonds, les sauces et les préparations de base**

*Préparations entrant dans la composition et l'accompagnement a composition d'une recette*

5.1	Réaliser une huile aromatisée
5.2	Traiter les herbes aromatiques (coulis, chlorophylle, friture)
5.3	Préparer des coulis, crèmes, gelées et gels végétaux
5.4	Réaliser des fonds, des fumets et des bouillons de légumes
5.5	Réaliser des beurres composés
5.6	Réaliser un beurre blanc, un beurre clarifier
5.7	Réaliser des sauces émulsionnées froides et chaudes, stables et instables
5.8	Réaliser des marinades
5.9	Réaliser une gastrique.
5.10	Réaliser une sauce à glacer.
5.11	Réaliser une sauce béchamel et ses dérivés
5.12	Réaliser un velouté, une sauce blanche
5.13	Réaliser des sauces brunes
5.14	Réaliser un jus de rôti
5.15	Réaliser une sauce tomate
5.16	Réaliser une sauce à base de légumes
5.17	Réaliser une sauce crustacée
5.18	Lier à base d'amidon, de jaunes d'œufs, par réduction, à base de purée de légumes et/ou de fruits
5.19	Réaliser des farces
5.20	Réaliser une farce mousseline
5.21	Réaliser une farce végétale
5.22	Réaliser des purées de légumes
5.23	Réaliser un appareil à flan salé
5.24	Réaliser des potages (liés et non liés, taillés et passés, crèmes et veloutés), bouillons, consommés, clarification, bisque, et soupes froides.
5.25	Valoriser une sauce à partir d'un produit alimentaire intermédiaire, d'un produit semi-élaboré
5.26	Mettre en avant les protéines végétales
5.27	Utiliser un produit dans son entièreté au travers de différentes cuissons
5.28	Maitriser les refroidissements de production suivant les normes HACCP
5.29	Maitriser les remises en température suivant les normes HACCP

## 6. La pâtisserie

*Préparations entrant dans la composition et de réalisation des desserts ou de hors d'œuvres*

6.1	Chemiser
6.2	Abaisser et foncer
6.3	Réaliser des pâtes sèches : brisée, sablée, à foncer
6.4	Réaliser une pâte feuilletée : détailler, cuire
6.5	Réaliser une pâte à crêpe, à blinis.
6.6	Réaliser une pâte levée
6.7	Réaliser une pâte poussée
6.8	Réaliser une pâte à frire
6.9	Réaliser une pâte montée
6.10	Réaliser une pâte à choux, coucher, cuire, garnir
6.11	Cuisson des pâtes à blanc.
6.12	Réaliser des préparations glacées
6.13	Réaliser des crèmes de base (anglaise, pâtissière) et leurs dérivés
6.14	Réaliser une crème d'amande
6.15	Réaliser une crème au beurre
6.16	Réaliser une ganache
6.17	Réaliser des mousses
6.18	Préparer des appareils à crème prise
6.19	Réaliser les différentes méthodes de meringues
6.20	Valoriser un produit alimentaire intermédiaire alimentaire, un produit semi-élaboré en pâtisserie
6.21	Alléger un dessert
6.22	Proposer des alternatives au sucre
6.23	Mettre en avant les produits sans allergène
6.24	Réaliser des pâtisseries à base de protéines végétales
6.25	Utiliser des fleurs comestibles
6.26	Maitriser les refroidissements de production suivant les normes HACCP
6.27	Maitriser les remises en température suivant les normes HACCP