GUIDE D'ACCOMPAGNEMENT

PEDAGOGIQUE

BP Arts du service et commercialisation en restauration 

----

BP Arts de la cuisine 

**Dernière mise à jour : 14 septembre 2016**

Cette rénovation, très attendue par les professionnels et les formateurs, entre en œuvre à la rentrée 2015.

Ces référentiels ambitieux visent à faciliter une insertion professionnelle et une poursuite de carrière vers des postes à responsabilité et/ou une reprise ou création d’entreprise.

Ce guide a été réalisé par :

* EPP Christophe – Professeur d’organisation et production culinaire - Académie de Nancy-Metz
* COCHONNEAU Christian – Responsable pédagogique en CFA - Académie de Toulouse
* DUCHESNE Irène – IEN Sciences Biologiques, Sciences Sociales Appliquées
* MUZARD Jérôme – IEN Economie-gestion – Académie de Bordeaux
* TEULADE Valérie - – IEN Economie-gestion – Académie de Clermont-Ferrand
* VIARD Karine – IEN Economie-gestion – Académie d’Orléans-Tours

*Avec la participation de JOUHAUD Jean-Luc - Professeur d’organisation et production culinaire - Académie de Limoges*

**SOMMAIRE**

1ère PARTIE

INTRODUCTION

Les appellations 6

Le positionnement du BP 6

LE RÉFÉRENTIEL

Une structure cohérente et lisible

Lisibilité 7

Transversalité 7

La logique de construction : du RAP aux épreuves d’examen 8

Les trois pôles d’activité 9

Pôle 1, commun aux deux BP

Pôle 1 : Conception et organisation de prestations de restauration 10

Pôle 2, spécifique à chaque spécialité de BP

Pôle 2 – commercialisation et Service – BP Arts du service et commercialisation  11

Pôle 2 – Productions et préparations de cuisine – BP Arts de la cuisine  12

Pôle 3, commun aux deux BP

Pôle 3 : Gestion de l’activité de restauration 13

L’ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Les préconisations pédagogiques

L’atelier expérimental 14

L’organisation pédagogique 15

Les préconisations horaires 16

Les préconisations relatives à l’alternance 17

2ème PARTIE

LES REGLEMENTS D’EXAMEN

BP Arts du service et commercialisation en restauration 18

BP Arts de la cuisine 19

LES EPREUVES PROFESSIONNELLES

Présentation 20

Épreuve E1 – Conception et organisation de prestations de restauration 21

Épreuve E2

Commercialisation et service - BP Arts du service et commercialisation 23

Préparations et productions de cuisine - BP Arts de la cuisine 26

Épreuve E3 – Gestion de l’activité de restauration 27

ANNEXES COMMUNES AUX DEUX BP

Préconisations pédagogiques Annexe 1 – page 32

Fiche d’atelier expérimental Annexe 2 – page 41

ANNEXES C:\Users\VTeulade\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Outlook\YOSVALGW\Logo 2.2.png BP Arts du service et commercialisation

Savoirs-associés Annexe 3 – page 43

Techniques professionnelles Annexe 4 – page 48

Épreuve E1

* Grille Annexe 5 – page 51
* Matrice épreuve E1 Annexe 6 - page 51
* Sujet 0 Annexe 7 – page 52

Épreuve E2

* Planning de passage des candidats en ponctuel Annexe 8 – page 70
* Matrice épreuve E2 Annexe 9 – page 71
* Grille d’évaluation en ponctuel Annexe 10 – page 72
* Grille d’évaluation en CCF
* Situation 1 Annexe 11 – page 75
* Situation 2 Annexe 12 – page 76
* Grille récapitulative Annexe 13 – page 78

Épreuve E3

* Élaboration du dossier Annexe 14 – page 79
* Grille d’évaluation en ponctuel Annexe 15 – page 84
* Grille d’évaluation en CCF
* Situation 1 Annexe 16 – page 87
* Situation 2 Annexe 17 – page 89
* Grille récapitulative Annexe 18 – page 91

ANNEXES C:\Users\VTeulade\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Outlook\YOSVALGW\Logo 1.2.png BP Arts de la cuisine

Savoirs-associés Annexe 19 – page 93

Techniques professionnelles Annexe 20 – page 97

Épreuve E1

* Grille Annexe 21 - page 106
* Matrice épreuve E1 Annexe 22 – page 106
* Sujet 0 Annexe 23 – page 107

Épreuve E2

* Planning de passage des candidats en ponctuel Annexe 24 – page 124
* Matrice épreuve E2 Annexe 25 – page 125
* Grille d’évaluation en ponctuel Annexe 26 – page 126
* Grille d’évaluation en CCF
* Situation 1 Annexe 27 – page 128
* Situation 2 Annexe 28 – page 130
* Grille récapitulative Annexe 29 – page 132

Épreuve E3

* Élaboration du dossier Annexe 30 – page 133
* Grille d’évaluation en ponctuel Annexe 31 – page 138
* Grille d’évaluation en CCF
* Situation 1 Annexe 32 – page 141
* Situation 2 Annexe 33 – page 143
* Grille récapitulative Annexe 34 – page 145

INTRODUCTION

Le brevet professionnel est un diplôme national qui atteste l'acquisition d'une haute qualification dans l'exercice d'une activité professionnelle définie.

C'est un diplôme de promotion sociale préparé soit en exerçant une activité professionnelle soit dans le cadre d'un contrat en alternance, le plus souvent après un diplôme de niveau V obtenu dans la même spécialité ou une spécialité voisine. ☞[*Articles D337-95 à D337-124 du Code de l'Éducation*](http://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?idSectionTA=LEGISCTA000006182541&cidTexte=LEGITEXT000006071191&dateTexte=20130327)

Il est classé au niveau IV de la [nomenclature interministérielle](http://www.cncp.gouv.fr/site/cncp/Accueil35701/Commission) des niveaux de formation et au niveau IV du [cadre européen de certification](http://ec.europa.eu/education/lifelong-learning-policy/eqf_fr.htm).

Les appellations

Le choix des appellations retenues pour ces brevets professionnels a fait l’objet d’une large concertation auprès des professionnels. Le groupe de travail a souhaité :

* valoriser les métiers par une référence aux savoir-faire, à la technicité puisqu’il s’agit de former des futurs « professionnels hautement qualifiés » ;
* créer une cohérence entre les deux appellations « arts de la cuisine » et « arts du service et commercialisation en restauration ».

le positionnement de CES DEUX BP

Les BP sont au cœur de la voie professionnelle :

* un cursus en 2 ans de niveau IV ;
* une continuité prégnante avec les CAP de la spécialité afin de permettre aux titulaires de ces diplômes d’accéder, dans le cadre d’une poursuite d’études, à un diplôme « d’excellence » ;
* une formation en partenariat avec les professionnels de la restauration traditionnelle et à vocation gastronomique.

LE RÉFÉRENTIEL

une structure cohérente et lisible :

* Lisibilité
* trois pôles de compétences au sein de chaque BP dont deux pôles transversaux et un pôle de spécialité (« commercialisation et service » ou « préparations et productions de cuisine ») ;
* une structuration du référentiel de certification identique à celle du référentiel des activités professionnelles ;
* un pôle d’activités du RAP = un pôle de compétences du RC = une épreuve.
* Transversalité

L’approche par les compétences professionnelles, implique la création de situations professionnelles prenant appui sur les tâches à réaliser, les indicateurs de performance et les savoirs associés (de technologie, de sciences, de gestion et d’arts appliqués) mentionnés dans le référentiel de certification.

Cette démarche nécessite un travail d’équipe et la construction d’un plan prévisionnel de formation sur 2 ans. La transversalité est indispensable pour donner une réelle valeur ajoutée à la formation.

La logique de construction 🡺 Du Rap aux épreuves d’examen

Chaque pôle d’activités, décliné en compétences, fait l’objet d’une épreuve d’examen. Les trois pôles donnent donc lieu à 3 épreuves professionnelles. La logique de construction horizontale du référentiel permet une approche par bloc de compétences de la formation à la certification avec :

* l’existence de 3 épreuves professionnelles, chacune correspondant à un pôle de compétences ;
* une valorisation de l’enseignement professionnel par les coefficients (21/ 28 en BP Arts de la cuisine ; 21/29 en BP Arts du service et commercialisation en restauration) ;
* une mixité des modalités d’évaluations ; E1 : épreuve écrite ; E2 : épreuve pratique ; E 3 : épreuve orale ;
* la conception de prestation de restauration, la mobilisation des techniques appropriées, le management (1 à 2 commis à l’épreuve pratique), l’argumentation, l’analyse de situations professionnelles et la capacité à proposer des remédiations sont des axes forts au cœur de ces épreuves professionnelles.

LES TROIS PÔLES d’ACTIVITÉS

Chacun des deux référentiels se décompose en trois pôles d’activités :

* Pôle 1 commun aux deux BP

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Référentiel d’activités professionnelles** | |  | **Référentiel de certification** | |  | **Règlement d’examen** |
| **PÔLES** | **ACTIVITÉS** |  | **COMPÉTENCES** | **SAVOIRS ASSOCIÉS** |  | **ÉPREUVES** |
| **PÔLE 1**  **Conception et organisation de prestations de restauration** | Concevoir les prestations |  | CO1-Concevoir une prestation de **service/cuisine** adaptée à un contexte donné | Les produits  La fixation du prix de vente  La conception des prestations |  | **ÉPREUVE E1**  **Conception et organisation de prestations de restauration**  Le candidat analyse des documents professionnels mis en œuvre dans le cadre d’une prestation de restauration, conçoit et organise la prestation. |
| Planifier les prestations |  | CO2-Planifier une prestation de **service/cuisine** en optimisant les moyens à disposition | Les modes d’organisation dans le cadre d’une prestation de service  L’optimisation de la planification  La conception des supports d’organisation |  |
| Gérer les approvisionnements  et les stocks |  | CO3-Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d’une prestation de **service/cuisine** donnée | Les fournisseurs  La gestion des stocks et des approvisionnements |  |

Pôle 2, spécifique à chaque spécialité de BP

* BP Arts du service et commercialisation en restauration

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Référentiel d’activités professionnelles** | |  | **Référentiel de certification** | |  | **Règlement d’examen** |
| **PÔLES** | **ACTIVITÉS** |  | **COMPÉTENCES** | **SAVOIRS ASSOCIÉS** | **ÉPREUVES** |
| **PÔLE 2**  **Commercialisation et service** | Établir et entretenir une relation client |  | CS1-Accueillir, prendre en charge et fidéliser le client, en français ou en langue étrangère, de la réservation jusqu’à la prise de congé | Le contexte professionnel de l’entreprise  Le client  La réservation  Les points clé de la réservation avec le client | **ÉPREUVE E2**  **Commercialisation et service**  Le candidat réalise la prestation de restauration qu’il a conçue et organisée. |
| Contribuer à la conception des outils de commercialisation et à la promotion de l’entreprise |  | CS2-Participer à l’élaboration des outils de communication et à la promotion de l’entreprise | Les supports de vente  Les supports publicitaires  Les matériaux |
| Réaliser les mises en place : organisation et préparation du service |  | CS3-Organiser et préparer le service | L’application des procédures de contrôle en hygiène, sécurité, ergonomie  Les arts de la table |
| Vendre et assurer la prestation de salle |  | CS4-Conseiller, argumenter, vendre et maitriser la prestation de service | La communication professionnelle  Les étapes de la vente  La prise de commande  La facture |

* BP Arts de la cuisine

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Référentiel d’activités professionnelles** | |  | **Référentiel de certification** | |  | **Règlement d’examen** |
| **PÔLES** | **ACTIVITÉS** |  | **COMPÉTENCES** | **SAVOIRS ASSOCIÉS** |  | **ÉPREUVES** |
| **PÔLE 2**  **Préparations**  **et**  **productions**  **de cuisine** | Organiser et gérer les postes de travail |  | P1 - Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l’activité de cuisine | L’organisation du poste de travail  Les procédures de contrôle en hygiène, sécurité, ergonomie |  | **ÉPREUVE E2**  **Préparations et productions de cuisine**  Le candidat réalise la prestation de cuisine qu’il a conçue et organisée. |
| Cuisiner |  | P2 - Maîtriser les techniques culinaires | De la cuisine classique à la cuisine contemporaine  Les constituants de la matière vivante  L’analyse organoleptique |  |
| Dresser, envoyer |  | P3 - Organiser et contrôler le dressage et l’envoi des productions | Les aspects règlementaires  La mise en valeur par le dressage |  |

* Pôle 3 commun aux deux BP

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Référentiel d’activités professionnelles** | |  | **Référentiel de certification** | |  | **Règlement d’examen** |
| **PÔLES** | **ACTIVITÉS** |  | **COMPÉTENCES** | **SAVOIRS ASSOCIÉS** |  | **ÉPREUVES** |
| **PÔLE 3**  **Gestion de**  **l’activité**  **de restauration** | Gérer la qualité en restauration |  | G1-Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle | La démarche qualité  La qualité en matière d’hygiène, de sécurité, d’ergonomie et de santé publique  La qualité en matière de développement durable : ouverture aux préoccupations économiques, environnementales et sociales  La qualité en matière de satisfaction clientèle |  | **ÉPREUVE E3**  **Gestion de l’activité de restauration**  Cette unité prend la forme d’un entretien à partir d’un dossier réalisé par le candidat sur son projet professionnel (gestion du parcours professionnel ou création et/ou reprise d’entreprise) |
| Animer une équipe |  | G2- Participer à l’animation de personnel(s) au sein d’une équipe | La gestion d’un personnel, d’une équipe  L’aménagement du temps de travail |  |
| Gérer son parcours professionnel |  | G3-Gérer son parcours professionnel | Les démarches de recherche d’emploi  La construction du parcours professionnel  L’insertion dans l’entreprise  La formation tout au long de la vie |  |
| Reprendre ou créer une entreprise |  | G4-Reprendre ou créer une entreprise | L’environnement  L’analyse du contexte  Le projet  L’analyse économique du projet  Les démarches administratives  La réglementation spécifique au secteur d’activité  La promotion de l’établissement |  |

L’ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

prÉconisations pÉdagogiques

L’atelier expérimental

Cette séance est détachée de toute obligation de production et des horaires des travaux pratiques. En aucun cas, ces heures ne doivent être contiguës aux séances de travaux pratiques et de technologie. Elles doivent faire l’objet d’une progression pédagogique à part entière complémentaire de celles de technologie et de travaux pratiques, notamment.

D’une durée de deux à trois heures consécutives à raison d’une séance par semaine obligatoirement, cette nouvelle modalité pédagogique a pour objectif de placer l’élève en situation **d’expérimentation et de découverte** au travers d’activités se déroulant dans un laboratoire de cuisine ou au restaurant du centre de formation ou d’une entreprise.

Elle permet dans le cadre de thématiques transversales, d’expérimenter, d’observer, de constater, d’interpréter, de justifier.

Elle conduit l’élève à **prendre du recul par rapport à sa pratique professionnelle**, à justifier ses choix, à remédier à des situations - problèmes, à appliquer et à transférer en situation professionnelle.

L’atelier expérimental peut se dérouler autour d’une co-animation entre un enseignant de la discipline professionnelle et un enseignant des sciences appliquées pour tout ou partie de la séance.

Ces ateliers se prêtent aussi à des regroupements ponctuels et en fonction de la progression pédagogique, avec des enseignants des disciplines suivantes : gestion, arts appliqués, etc.

L’organisation pédagogique

L’organisation pédagogique doit être construite sur les deux années de formation en prenant en compte les temps de formation en établissement de formation et en entreprise.

|  |  |
| --- | --- |
| * Les référentiels des deux brevets professionnels sont bâtis avec une structure identique : trois pôles, des activités emblématiques, des compétences et des savoirs associés. Cette démarche favorise les interactions et regroupements d’apprentis sur les pôles communs et le travail de construction du projet prévisionnel de formation. | * ***Une synergie entre les deux diplômes*** |
|  |  |
| * La mise en activité de l’apprenant doit être au cœur de la démarche pédagogique, quels que soient les enseignements. Ainsi les séances de technologie, gestion, sciences et arts appliquées doivent être construites en cohérence avec les séances d’atelier expérimental et de pratique, et rendre l’apprenant acteur de sa formation. | * ***Une mise en activité de l’apprenant*** |
|  |  |
| * Il est primordial de prendre connaissance des programmes des autres disciplines. Une réunion d’équipe doit être organisée dans ce but, *les professeurs des disciplines générales et des disciplines professionnelles présenteront leurs contenus de formation. Il doit s’en dégager une réflexion commune visant à rendre plus efficace la formation.* | * ***Une vision globale sur la formation*** |
|  |  |
| * Le travail de l’équipe pluridisciplinaire prenant en charge les apprentis est primordial. Il permet d’adopter une stratégie de formation collective et de donner une cohérence d’ensemble, favorisant la mobilisation des apprenants. Une animation conjointe des formateurs devant les apprenants sera mise en œuvre de façon régulière. | * ***Un projet prévisionnel de formation*** |
|  |  |
| * La construction des situations professionnelles est un axe fort de la démarche pédagogique de l’équipe. * Les séquences pédagogiques conçues par les formateurs prennent appui sur des situations professionnelles réelles ou simulées, construites à partir des tâches décrites au sein de chaque pôle et des indicateurs de performance rattachés. | * ***La construction des situations professionnelles*** |

Vous trouverez en annexes, les ressources nécessaires aux préconisations pédagogiques.

LES prÉconisations horaires

Le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif. Chaque établissement tiendra compte de ses contraintes spécifiques liées au rythme de l’alternance, au volume horaire disponible, etc.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Enseignements** | **Durée moyenne hebdomadaire indicative**  ***(1)*** | | **%** |
| Atelier expérimental  (techniques professionnelles) | 4 | (0+4) | 11 % |
| Travaux pratiques | 10 | (0+10) | 29 % |
|
|
| Conception, organisation et technologie | 4 | (4+0) | 11 % |
| Sciences appliquées | 3 | (2+1) | 9 % |
| Gestion appliquée | 4 | (2 + 2) | 12 % |
| **TOTAL ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL** | **25** | | **72 %** |
| Français et ouverture sur le monde | 4 | (2+2) | 11 % |
| Langue vivante | 4 | (2+2) | 11 % |
| Arts appliqués-cultures artistiques | 2 | (2+0) | 6 % |
| **TOTAL ENSEIGNEMENT GENERAL** | **10** | | **28 %** |
|  | **35 *(2)*** | | **100 %** |

1. le 1er chiffre correspond à un enseignement en classe entière – le 2ème un enseignement en groupe
2. Attention prévoir un module annuel de 14 h sur le plan de maitrise sanitaire

LeS PRÉCONISATIONS RELATIVES À L’ALTERNANCE

Le référentiel mentionne le type d’établissements visés pour la formation en BP hôtellerie restauration : « entreprise du secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique »

Le maitre d’apprentissage est l’acteur principal de la formation professionnelle. L’établissement de formation intervient en complémentarité de la formation dispensée en entreprise.

Avant la signature du contrat, le maitre d’apprentissage identifie les compétences visées par le diplôme et s’assure de mettre en œuvre les tâches définies dans le référentiel d’activités professionnelles.

Le livret de formation en entreprise est indispensable au suivi de l’acquisition des compétences. Il permet aux acteurs de la formation :

* d’identifier les compétences à développer en entreprise et en centre ;
* d’assurer le suivi de l’acquisition des compétences  et de réorienter la formation si besoin ;
* de procéder aux évaluations formatives.

LES REGLEMENTS D’EXAMEN

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| C:\Users\VTeulade\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Outlook\YOSVALGW\Logo 2.2.png  **Brevet professionnel**  **Arts du service et commercialisation en restauration** | | | CFA ou section d’apprentissage habilitée,  formation professionnelle continue dans un établissement public | | Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité | | CFA ou section d’apprentissage non habilitée  Enseignement à distance  Formation professionnelle continue en établissement privé | |
| **Épreuves** | **Unités** | **Coef** | **Forme** | **Durée** | **Forme** | **Durée** | **Forme** | **Durée** |
| **E.1** - Conception et organisation de prestations de restauration | **U. 10** | **4** | Ponctuelle écrite | 2 heures 30 | CCF |  | Ponctuelle écrite | 2  heures 30 |
| **E.2** - Commercialisation et service | **U. 20** | **12** | CCF  pratique | 5  heures | CCF |  | Ponctuelle pratique | 5  heures |
| **E.3** - Gestion de l’activité de restauration | **U. 30** | **5** | Ponctuelle orale | 30  minutes | CCF |  | Ponctuelle orale | 30  minutes |
| **E.4** - Langue vivante étrangère (\*) | **U. 40** | **4** | CCF  Orale | 15 min  + 5 min préparation | CCF | 15 min | Ponctuelle orale | 15 min  + 5 min de préparation |
| **E.5** - Arts appliqués à la profession | **U. 50** | **1** | Ponctuelle écrite | 1 heure | CCF |  | Ponctuelle écrite | 1 heure |
| **E.6** - Expression française et ouverture sur le monde | **U. 60** | **3** | Ponctuelle écrite | 3  heures | CCF |  | Ponctuelle écrite | 3  heures |
| **Épreuve facultative** (\*\*)  Langue vivante étrangère | UF | **-** | Ponctuelle  orale | 15 min  + 5 min préparation | Ponctuelle  Orale | 15 min  + 5 min préparation | Ponctuelle orale | 15 min  + 5 min préparation |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| C:\Users\VTeulade\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Outlook\YOSVALGW\Logo 1.2.png  **Brevet professionnel**  **Arts de la cuisine** | | | CFA ou section d’apprentissage habilitée,  formation professionnelle continue dans un établissement public | | Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité | | CFA ou section d’apprentissage non habilité  Enseignement à distance  Formation professionnelle continue en établissement privé | |
| **Épreuves** | **Unités** | **Coef** | **Forme** | **Durée** | **Forme** | **Durée** | **Forme** | **Durée** |
| **E1** –  Conception et organisation de prestations de restauration | **U10** | **4** | Ponctuelle  écrite | 2 heures 30 | CCF |  | Ponctuelle écrite | 2 heures 30 |
| **E2** – Préparations et productions de cuisine | **U20** | **12** | CCF  pratique | 5  heures | CCF |  | Ponctuelle pratique | 5  heures |
| **E3** – Gestion de l’activité de restauration | **U30** | **5** | Ponctuelle orale | 30  minutes | CCF |  | Ponctuelle orale | 30  minutes |
| **E4** - Langue vivante étrangère (\*) | **U40** | **3** | CCF  orale | 15 min  +15 min préparation | CCF |  | Ponctuelle orale | 15 min  +15 min préparation |
| **E5** - Arts appliqués à la profession | **U50** | **1** | Ponctuelle écrite | 1 heure | CCF |  | Ponctuelle écrite | 1 heure |
| **E6** - Expression française et ouverture sur le monde | **U60** | **3** | Ponctuelle écrite | 3  heures | CCF |  | Ponctuelle écrite | 3  heures |
| **Épreuve facultative** (\*\*)  Langue vivante étrangère | UF | **-** | Ponctuelle  orale | 15 min  +15 min préparation | Orale | 15 min  +15 min préparation | Ponctuelle orale | 15 min  +15 min préparation |

LES ÉPREUVES PROFESSIONNELLES

* Présentation

**TROIS EPREUVES DU DOMAINE PROFESSIONNEL**

**TROIS EPREUVES DU DOMAINE PROFESSIONNEL**

* Épreuve E1 : Conception et organisation de prestations de restauration

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Objectif** |  | Compléter et/ou élaborer des supports participant à la conception et l’organisation d’une prestation de restauration | |
|  |  |  | |
| **Forme** |  | Écrite | |
|  |  |  | |
| **Compétences** |  | CO1 – Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné  CO2 – Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition  CO3 – Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d’une prestation de cuisine | |
|  |  |  | |
| **Critères d’évaluation** |  | la prise en compte du contexte donné (événements festifs, respect des saisons, thématiques, attentes du client, etc.) pour concevoir la prestation ;  la planification de la prestation en recherchant l’optimisation des moyens, et en particulier du temps, des ressources humaines, du matériel et des équipements ;  la vérification des approvisionnements et des stocks : ils sont contrôlés et gérés avec rigueur en respectant les procédures et la réglementation ainsi que les besoins à venir. | |
|  |  |  | |
| **Éléments du contexte** |  | C:\Users\VTeulade\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Outlook\YOSVALGW\Logo 1.2.png | C:\Users\VTeulade\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Outlook\YOSVALGW\Logo 2.2.png |
| Le candidat peut disposer :  du concept de restauration et ses spécificités de service ;  de la commande  de la capacité d’accueil de l’entreprise ;  des plans des locaux destinés à la production ;  des caractéristiques de la clientèle et ses attentes ;  de la saison, la durée de la prestation ;  du type de prestation ;  du personnel en lien avec la prestation ;  de la liste des matières premières disponibles, éventuellement caractéristiques d’une région ou d’un territoire ;  de la liste des matériels et équipements à disposition ;  de l’état des stocks ;  etc. | Le candidat peut disposer :  du concept de restauration et ses spécificités de service ;  de la capacité d’accueil de l’entreprise ;  des plans des locaux destinés au service ;  des caractéristiques de la clientèle et ses attentes ;  de la saison, la durée de la prestation ;  du type de prestation ;  du personnel en lien avec la prestation ;  de la liste des mets et boissons, éventuellement caractéristiques d’une région ou d’un territoire ;  de la liste des matériels et équipements à disposition ;  de l’état des stocks ;  etc. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Épreuve en CCF**  C:\Users\VTeulade\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Outlook\YOSVALGW\Logo 1.2.pngC:\Users\VTeulade\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Outlook\YOSVALGW\Logo 2.2.png | **Épreuve ponctuelle**  C:\Users\VTeulade\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Outlook\YOSVALGW\Logo 1.2.pngC:\Users\VTeulade\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Outlook\YOSVALGW\Logo 2.2.png |
|  |  |  |  |
| **Durée** |  | Durée globale de la situation d’évaluation ne peut dépasser la durée prévue dans l’évaluation sous la forme ponctuelle. | Durée de l’évaluation : 2 h 30 minutes |
|  |  |  |  |
| **Quand ?** |  | Fin de formation | Épreuve ponctuelle terminale |
|  |  |  |  |
| **Qui ?** |  | Des formateurs de la spécialité et si possible un professionnel | De formateurs de la spécialité et si possible un professionnel |

* Épreuve E2 - Commercialisation et service en restauration

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Objectif** |  | Assurer une prestation de service, 3 tables – 8 couverts, à l’aide de 2 commis |
|  |  |  |
| **Forme** |  | Écrite, Pratique et orale |
|  |  |  |
| **Compétences** |  | CS1 – Accueillir, prendre en charge et fidéliser le client, en français ou en langue étrangère, de la réservation jusqu’à la prise de congé  CS2 – Participer à l’élaboration des outils de communication et à la promotion de l’entreprise  CS3 – Organiser et préparer le service  CS4 – Conseiller, argumenter, vendre et maîtriser la prestation de service |
|  |  |  |
| **Critères d’évaluation** |  | Voir grille d’évaluation |
|  |  |  |
| **Ressources à disposition des candidats** |  | Le candidat dispose du cahier des charges de la prestation de service. Il peut comprendre :  le menu avec choix restreint ;  les objectifs de vente ;  le temps disponible ;  le type de prestation ;  les caractéristiques de la clientèle et leurs attentes particulières ;  les spécificités du service de restaurant ;  des techniques et/ou des préparations imposées ;  etc.  Le candidat dispose de son carnet personnel de techniques professionnelles |
|  |  |  |
| **Les supports à préparer tout au long de la formation.** |  | La réalisation et la présentation de ces quatre supports s’appuient sur un contexte d’entreprise défini par le candidat, prenant en compte l’environnement culturel et touristique.  **Support 1** : une carte présentant obligatoirement :  un menu à caractère régional (région au choix du candidat) avec une entrée, un plat, un fromage, un dessert ;  un menu gastronomique ;  une carte des mets comprenant 24 références (entrées, poissons, plats, fromages et desserts) ;  **Support 2 :** une carte des boissons et vins présentant obligatoirement :  30 à 40 références de boissons froides (sodas, eaux, bières, jus de fruits, etc.), boissons chaudes, boissons apéritives et digestives (cocktails, fermentées, spiritueux, etc.)  ;  30 références de vins et effervescents.  **Support 3** : un support publicitaire à caractère évènementiel ;  **Support 4** : une présentation du restaurant diffusable sur le média de son choix. |
|  |  |  |
| **Organisation du service**  3 tables – 8 couverts, à l’aide de 2 commis |  | une table de 2 couverts  servie par l’un des deux commis.  Le candidat supervise l’action du commis et le suivi du service.  Service des mets à l’assiette ou à l’anglaise et des vins au verre.  Le candidat est évalué sur ses compétences d’encadrement.  une table de 2 couverts et une table de 4 couverts  servies par le candidat assisté du deuxième commis.  Le candidat est alors évalué sur :   * sa capacité à orienter le choix des clients et/ou à argumenter en vue d’une vente additionnelle * l’ensemble des modes de service : à la française pour le service de l’apéritif, à l’anglaise, à l’assiette et à la russe ; * trois techniques de salle : flambage, découpe ou filetage, portionnage ; * trois techniques de service des boissons dont le service d’un vin effervescent. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | |
|  |  | **Épreuve en CCF** | **Épreuve ponctuelle** |
|  |  |  |  |
| **Durée** |  | **Durée du TP** | **5 h** |
|  |  |  |  |
| **Déroulement** |  | **1ère situation d’évaluation – S1**  Communication et argumentation  Présentation orale par le candidat sans intervention du jury :  de l’entreprise dans son contexte professionnel, culturel et touristique ;  de la clientèle ;  des supports de vente et de promotion qu’il a conçus.  Entretien avec le jury concernant :  la présentation orale du candidat   * stratégie choisie * la clientèle * environnement commercial, culturel et touristique, * choix des supports, etc.   la commercialisation des cartes arguments de vente possibles (mets et boissons) en vue d’une commercialisation.  Il ne s’agit en aucun cas d’un jeu de rôle mais bien de propositions d’arguments commerciaux destinés à réussir la vente. | ➀ Phase écrite d’organisation de la prestation (non évaluée)  30 mn  Cette phase sert à préparer les autres phases. L’organisation de la prestation a été évaluée dans l’épreuve E1  Hors présence des commis  Cahier des charges remis au candidat.  Le candidat :  planifie et organise la prestation ;  note les consignes et les points de vigilance à expliquer aux commis. |
|  | **2ème situation d’évaluation – S2**  ➀ Phase écrite d’organisation de la prestation (non évaluée)  Cette phase sert à préparer les autres phases. L’organisation de la prestation a été évaluée dans l’épreuve E1  Hors présence des commis  Cahier des charges remis au candidat.  Le candidat :  planifie et organise la prestation ;  note les consignes et les points de vigilance à expliquer aux commis. | ➁ Transmission des consignes aux commis  15 mn  pour la réalisation de la mise en place et du service  Le jury évalue cette communication aux commis à son poste de travail.  À l’issue de cette phase, le candidat démarre sa production |
|  | ➁ Transmission des consignes aux commis  pour la réalisation de la mise en place et du service  Le jury évalue cette communication aux commis à son poste de travail.  *À l’issue de cette phase, le candidat démarre sa production* | ➂ Travail d’office et mise en place  1 h 30 mn  Le candidat :  encadre et dirige les commis dans la réalisation :  d’un travail d’office,  de la mise en place et de la mise en valeur des trois tables  réalise une autre préparation d’office ;  vérifie la mise en place et fait rectifier si besoin. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | ➂ Travail d’office et mise en place  Le candidat :  encadre et dirige les commis dans la réalisation :  d’un travail d’office,  de la mise en place et de la mise en valeur des trois tables  réalise une autre préparation d’office ;  vérifie la mise en place et fait rectifier si besoin. | ➃ Service  2 h 15 mn  Le candidat :  réalise une prestation de service (8 couverts, 3 tables) à l’aide des deux commis,  accueille ses clients,  commercialise et prend la commande des mets et boissons des trois tables,  assure le service et le suivi des tables avec ses commis,  vérifie la facturation et contrôle les encaissements,  prend congé des clients,  participe à la remise en état de son rang.  En fin de service, à partir d’une grille mise à sa disposition, le candidat procède à l’évaluation de son travail et à celui de ses commis (5 minutes). Il remet cette grille au jury. |
|  | ➃ Service  Le candidat :  réalise une prestation de service (8 couverts, 3 tables) à l’aide des deux commis,  accueille ses clients,  commercialise et prend la commande des mets et boissons des trois tables,  assure le service et le suivi des tables avec ses commis,  vérifie la facturation et contrôle les encaissements,  prend congé des clients,  participe à la remise en état de son rang.  En fin de service, à partir d’une grille mise à sa disposition, le candidat procède à l’évaluation de son travail et à celui de ses commis. Il remet cette grille au jury. | ➄ Communication et argumentation  30 mn  Partie éventuellement dissociée du service  Présentation orale par le candidat sans intervention du jury (10 mn)**:**  de l’entreprise dans son contexte professionnel, culturel et touristique ;  de la clientèle ;  des supports de vente et de promotion qu’il a conçus.  Entretien avec le jury concernant : (10 mn)  la présentation orale du candidat  stratégie choisie  la clientèle  environnement commercial, culturel et touristique,  choix des supports, etc.  la commercialisation des cartes présentées (10 mn)  arguments de vente possibles (mets et boissons) en vue d’une commercialisation.  Il ne s’agit en aucun cas d’un jeu de rôle mais bien de propositions d’arguments commerciaux destinés à réussir la vente. |
|  |  |  |  |
| **Quand ?** |  | Fin de formation | Épreuve ponctuelle terminale |
|  |  |  |  |
| **Qui ?** |  | La commission d’évaluation se compose :  du professeur de spécialité  d’un professionnel (ou autre professeur de spécialité) | La commission d’évaluation se compose :  d’un professeur de spécialité  d’un professionnel (ou autre professeur de spécialité).  Les évaluateurs n’ont pas eu le candidat en formation en classe de terminale. |

Épreuve E2 - Préparations et productions de cuisine

* Cadre de l’épreuve

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Objectif** |  | Assurer une prestation de cuisine, 3 recettes dont une création personnelle, à l’aide d’1 commis | |
|  |  |  | |
| **Forme** |  | Écrite, pratique et orale | |
|  |  |  | |
| **Compétences** |  | P1 – Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l’activité de cuisine  P2 – Maîtriser les techniques culinaires  P3 – Organiser et contrôler le dressage et l’envoi des productions | |
|  |  |  | |
| **Critères d’évaluation** |  | Voir grille d’évaluation | |
|  |  |  | |
| **Ressources à disposition des candidats** |  | Le cahier des charges peut comprendre :  le concept de restauration ;  le temps disponible ;  le type de prestation, les caractéristiques de la clientèle et leurs attentes particulières ;  les spécificités du service de restaurant ;  une liste de matières premières disponibles dont trois produits à valoriser caractéristiques d’une région ou d’un territoire : un légume et/ou un fruit, un produit carné et/ou un produit de la mer et/ou un produit laitier, un autre produit spécifique ;  des techniques et/ou des préparations imposées ;  une liste de matières premières disponibles ;  etc.  Le candidat dispose de son carnet personnel de techniques professionnelles | |
|  |  |  | |
|  |  | **Épreuve en CCF** | **Épreuve ponctuelle** |
|  |  |  |  |
| **Durée** |  | **Durée du TP** | **5 h** |
|  |  |  |  |
| **Déroulement** |  | 1ère situation d’évaluation – S1  Le candidat doit produire, seul, deux plats régionaux :  un plat principal libre  une entrée ou un dessert imposé  ➀ Phase écrite d’organisation de la prestation (non évaluée)  Cette phase sert à préparer les autres phases.  Le candidat dispose du cahier des charges et d’un panier de produits régionaux et prépare :  une fiche technique correspondant à une création personnelle ;  un tableau d’ordonnancement des taches correspondant à l’ensemble de la production | ➀ Phase écrite d’organisation de la prestation (non évaluée)  1 h  Cette phase sert à préparer les autres phases. L’organisation de la prestation a été évaluée dans l’épreuve E1  Hors présence du commis  Le cahier des charges de la prestation de cuisine est remis au candidat. Il comprend la réalisation de trois recettes :  2 recettes imposées dont une régionale  1 création personnelle à partir d’un panier  Le candidat :  rédige la fiche technique de fabrication du plat libre à partir d’un modèle de fiche technique simplifiée vierge ;  planifie et organise la production à partir d’un planigramme vierge ;  complète la fiche des consignes et points de vigilance à expliquer au commis ; |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | ➁ Production  Durée du TP  À partir du panier de produits régionaux et des documents d’organisation préparés précédemment, le candidat :  réalise la prestation de cuisine dans son ensemble, y compris le dressage et l’envoi présenté au jury pour dégustation ;  remet en état de propreté son poste de travail.  Critères d’évaluation  Rigueur du contrôle qualitatif et quantitatif des denrées, les anomalies repérées et signalées, les remédiations effectuées ;  Application et suivi des protocoles, des pratiques d’hygiène, de sécurité et d’ergonomie ;  Mise en valeur de la cuisine régionale et de ses produits ;  Conditionnement approprié, modes de conservationet étiquetages conformes ; | ➁ Transmission des consignes au commis  15 mn  Le candidat transmet au commis les consignes nécessaires au démarrage de la production.  Le jury évalue cette communication au commis à son poste de travail.  *À l’issue de cette phase, le candidat démarre sa production* |
|  | 2ème situation d’évaluation – S2  Le candidat, assisté d’1 commis, doit produire :  trois recettes dont l’une est une création personnelle  ➀ Phase écrite d’organisation de la prestation **(non évaluée)**  Cette phase sert à préparer les autres phases. L’organisation de la prestation a été évaluée dans l’épreuve E1  Hors présence du commis  Le cahier des charges de la prestation de cuisine est remis au candidat.  Le candidat :  rédige la fiche technique de fabrication du plat libre à partir d’un modèle de fiche technique simplifiée vierge ;  planifie et organise la production à partir d’un planigramme vierge ;  complète la fiche des consignes et points de vigilance à expliquer au commis ;  ➁ Transmission des consignes au commis  Le candidat transmet au commis les consignes nécessaires au démarrage de la production.  Le jury évalue cette communication au commis à son poste de travail.  À l’issue de cette phase, le candidat démarre sa production  ➂ Production  Jusqu’à fin du TP  Le candidat :  Réalise la prestation de cuisine dans son ensemble, y compris le dressage et l’envoi présenté au jury pour dégustation ;  En fin de service, à partir d’une grille mise à sa disposition, procède à l’évaluation de sa production, son travail et celui de ses commis. Il remet cette grille au jury ;  Remet en état de propreté le poste de travail  Gère et dirige l’activité du commis tout au long de l’épreuve  Critères d’évaluation  Voir « indicateurs de performance du référentiel » hormis ceux de la situation n°1 | ➂ Production  3 h 45 mn  Le candidat :  réalise la prestation de cuisine dans son ensemble, y compris le dressage et l’envoi présenté au jury pour dégustation (3 heures 30) ;  en fin de service, à partir d’une grille mise à sa disposition, procède à l’évaluation de sa production, son travail et celui de son commis (5 minutes). Il remet cette grille au jury ;  remet en état de propreté le poste de travail (10 minutes**)**  gère et dirige l’activité du commis tout au long de l’épreuve |
|  |
|  |  |  |  |
| **Quand ?** |  | Fin de formation | Épreuve ponctuelle terminale |
|  |  |  |  |
| **Qui ?** |  | La commission d’évaluation se compose :  **S1**  du formateur de spécialité  du formateur de sciences appliquées  si possible d’un professionnel de la spécialité  **S2**  du formateur de spécialité  d’un professionnel de la spécialité | d’un formateur de spécialité  d’un professionnel de la spécialité  Les évaluateurs n’ont pas eu le candidat en formation en classe de terminale. |

* **Épreuve E3 : Gestion de l’activité de restauration**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Objectif** |  | Présenter le projet professionnel du candidat |
|  |  |  |
| **Forme** |  | Orale |
|  |  |  |
| **Compétences** |  | G1 - Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle  G2 - Participer à l’animation de personnel(s) au sein d’une équipe.  G3 - Gérer son parcours professionnel  G4 - Reprendre ou créer une entreprise |
|  |  |  |
| **Critères d’évaluation** |  | Voir grille d’évaluation |
|  |  |  |
| **Le dossier**  **💣***Si le dossier est incomplet ou non conforme, le jury le fait constater au candidat ; il ne procède pas à l’interrogation et attribue la note zéro* |  | 4 à 8 pages (hors annexes),  Élaboré à l'aide de l'outil informatique,  2 exemplaires.  **Un dossier est non conforme lorsque :**  Il n’est pas personnel  Il n’est pas réalisé à l’aide de l’outil informatique  Il ne comprend pas le nombre de pages requises  **Il porte sur  les compétences :**   * G3 « gérer son parcours professionnel » ou * G4 «reprendre ou créer une entreprise ».   **Il met en évidence :**   * la présentation du candidat et de son cursus ; * sa connaissance du secteur professionnel local et national ; * la présentation structurée et argumentée de son projet professionnel (objectifs à court, moyen voire long terme, motivations, démarches, etc.). |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | |
|  |  | **Épreuve en CCF**  C:\Users\VTeulade\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Outlook\YOSVALGW\Logo 1.2.pngC:\Users\VTeulade\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Outlook\YOSVALGW\Logo 2.2.png | **Épreuve ponctuelle**  C:\Users\VTeulade\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Outlook\YOSVALGW\Logo 1.2.pngC:\Users\VTeulade\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Outlook\YOSVALGW\Logo 2.2.png |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| **L’entretien** |  | **1ère situation d’évaluation – S1**  Questionnement du candidat sur les situations professionnelles rencontrées en lien avec :  les compétences G1 et G2du pôle n°3  **2ème situation d’évaluation – S2**  Le candidat présente son projet professionnel  Entretien sur le projet professionnel et la compétence correspondante (G3 **ou** G4)  Entretien avec le candidat sur la compétence (G3 **ou** G4) non développée dans le dossier | ➀ Présentation du projet professionnel du candidat et entretien  15 mn  Le candidat présente son projet professionnel (5 minutes).  Entretien sur le projet professionnel et la compétence correspondante (G3 **ou** G4) (10 minutes)  ➁ Évaluation des connaissances et compétences de gestion  15 mn  Questionnement du candidat sur les situations professionnelles rencontrées en lien avec :  les autres compétences du pôle n°3 (G1, G2)  et  la compétence non évaluée lors de la première partie de l’épreuve (G3 ou G4). |
|  |  |  |  |
| **Quand ?** |  | Fin de formation | Épreuve ponctuelle terminale |
|  |  |  |  |
| **Qui ?** |  | La commission d’évaluation se compose  de 2 personnes :  **S1**  du formateur d’économie gestion,  du formateur de sciences appliquées ou de la spécialité.  **S2**  du formateur d’économie gestion,  du formateur ou un professionnel de la spécialité. | La commission d’évaluation se compose  de 3 personnes :  d’un formateur d’économie gestion,  d’un formateur de sciences appliquées  d’un formateur ou d’un professionnel de la spécialité. |

ANNEXES

Communes aux deux BP

Préconisations pédagogiques Annexe 1

## La situation-problème

|  |
| --- |
| En classe, l'enseignant « *élabore une situation en fonction d'un objectif d'apprentissage, mais en dissimulant suffisamment cet objectif pour que l’apprenant ne puisse l'atteindre que par une adaptation personnelle à la situation*». [[1]](#footnote-1)  Il s'agit de situations didactiques construites autour d'un "problème" (*une problématique à résoudre pour devenir compétent*), le terme désignant un questionnement, une énigme, issue d'un objet, d'une observation, etc. (en général avec un support concret), dont la résolution nécessite l'investissement des élèves.  **il faut rendre l’élève « prédateur » de ses connaissances…** |

La situation-problème satisfait à plusieurs conditions : elle est nouvelle pour les élèves, possède un contexte pour l’inscrire dans la réalité, et peut même être authentique (on peut se baser sur un sujet d’actualité). Elle doit surtout être ouverte, à savoir qu’au départ, aucune solution n’est explicitée, c’est aux apprenants, ou à l’équipe d’enseignants qui les guide, de construire une démarche, les différentes étapes. Par "ouverte", cela signifie qu'a priori le problème n'a pas une solution unique. De plus, ce problème doit représenter un challenge atteignable par les apprenants à savoir qu'il doit nécessiter un apprentissage, un saut conceptuel, mais que les apprenants puissent résoudre ce problème avec un niveau d'effort acceptable.

Les élèves n'ont pas, au départ, tous les moyens de répondre à la question. Ils doivent tout d'abord s'approprier le questionnement (dévolution) et mettre en œuvre leurs connaissances et leur ingéniosité pour trouver 'une' solution (en passant par une expérience concrète si besoin).

La situation didactique peut être choisie par l'enseignant de façon à ce que le problème révèle un conflit (cognitif) et que la résolution corresponde donc au franchissement d'un obstacle. Enfin, l'activité n'est pas nécessairement individuelle, mais peut reposer sur un travail de groupe pouvant faire apparaître des conflits (socio-cognitifs).

**Les valeurs ajoutées pour l’apprenant :**

* une plus grande culture,
* de nouveaux domaines de connaissances,
* une méthodologie réutilisable dans la vie active (présentation, organisation, communication),
* un esprit de groupe,
* une plus forte responsabilisation,
* une plus grande facilité à la résolution de problèmes,
* une compétence marquée pour la recherche efficace d'information.

## Enseigner par compétences

**L'apprenant devient "compétent" par ce qu'il fait, par ces conquêtes de savoir et de savoir-faire, c'est l'action de l'apprenant qui importe.**



**"On ne peut parler de compétences qu'à partir du moment où il y a mobilisation des ressources pertinentes face à une situation problème à résoudre"**

Une compétence permet de faire face à une situation complexe et nouvelle, en l’identifiant et en construisant une réponse adaptée. Cette réponse n’est pas puisée dans un répertoire de réponses préprogrammées, mais émane de l’adaptation du sujet à la situation.

*« La compétence est la prise d’initiative et de responsabilité de l’individu sur des situations professionnelles auxquelles il est confronté. C’est la faculté de mobiliser des réseaux d’acteurs autour des mêmes situations, à partager les enjeux, à assumer des domaines de coresponsabilité ».[[2]](#footnote-2)*

« Ensemble de savoirs, savoir-faire et savoir-être qui sont mobilisés dans l’exercice d’un emploi/métier, dans une situation donnée ».[[3]](#footnote-3)

🡺Prenons par exemple la conduite automobile. En réalité, conduire une auto n’est pas l’affaire que de manœuvrer un véhicule en apprenant des procédures et des méthodes de conduite. Il faut apprendre à gérer des situations de conduite et ces situations sont dynamiques. Le conducteur responsable et sécuritaire se doit d’adapter constamment ses pratiques de conduite selon son état, la condition de son véhicule et l’environnement de conduite. La complexité réside dans la gestion des incidences de l’environnement sur sa conduite. Cet environnement est constitué des conditions météo, de l’état de la route, du type de route, des autres usagers de la route, de la géographie, de la signalisation, etc.

|  |
| --- |
| La capacité est une notion de potentiel, qui ne peut s’exprimer en tant que tel, mais par des compétences. Elle est un ensemble d’aptitudes que l’individu met en œuvre dans différentes situations. Une capacité garde un caractère très général, elle n’est ni observable, ni évaluable. Elles doivent se décliner en compétences qui traduiront concrètement des situations de travail.  **Dans le développement des compétences il est toujours utile de faire verbaliser les actions…** |

*Exemples : s’informer, analyser, mettre en route …*

La notion de compétences est un ensemble de savoirs, savoir-faire et comportements organisés en vue d’accomplir de façon adaptée une activité. Dans une situation concrète, une compétence se traduit par des actions ou comportements observables. Les comportements ou les résultats de l’action sont mesurables ou évaluables. On parle de résultats d’apprentissage (et non plus d’objectifs intermédiaires, objectifs généraux, …).

|  |  |
| --- | --- |
| **« Est compétent celui qui agit ainsi et sait expliquer pourquoi il n’a pas agi autrement »**  **« Quand j’écris ce que je fais, je réfléchis à comment j’ai fait et je comprends mieux »** | *Exemple : mettre en route un véhicule particulier à boite manuelle et le sortir d’une place de parking pour …* |

Nécessité donc de faire verbaliser les actions pour approcher le niveau de compétence

L’approche par compétences est une approche constructiviste, ce qui signifie que l’activité de l’apprenant est comprise comme essentielle pour l’apprentissage. Toutes les connaissances ne peuvent pas se transmettre. Peut-on transmettre la lecture où l’enfant en acquiert les clefs en agissant dans les conditions (cognitives, temporelles, relationnelles, matérielles…) que lui propose le professeur ? Enseigner et apprendre sont deux processus différents.

D’ailleurs la définition du terme même de compétence suppose une construction par l’individu. Elle est consubstantielle au sujet. [[4]](#footnote-4)

|  |  |
| --- | --- |
| Comme nous venons de le voir, l’approche par compétences possède un lien de parenté avec l’approche socioconstructiviste en ce sens où elle confronte l’apprenant à des tâches complexes, elle focalise sur « la personne » qui, placée en situation, est amenée « à se modifier » et à opérer des choix pour agir. | **L’approche par compétences est parente avec le socioconstructivisme…** |

La compétence professionnelle peut être définie comme étant la capacité d'un professionnel à utiliser son jugement, de même que les connaissances, les habiletés et les attitudes associées à sa profession pour résoudre des problèmes complexes qui se présentent dans le champ de son activité professionnelle. Cette énumération contient les éléments auxquels on doit faire appel quand on veut enseigner par compétence. À partir de cela on doit décider les axes de formation et si l'on évalue les divers éléments les uns à la suite des autres ou si on les évalue d'une façon globale. Rappelons que ces éléments doivent être associés à une situation professionnelle, **puisque la compétence, en dehors d'un contexte particulier, est inexistante.**

L’ensemble des référentiels comporte désormais des compétences, détaillées en capacité ou sous-compétences, compétences opérationnelles.

## Évaluation par compétences

Évaluer une compétence est un acte pédagogique complexe tant la notion est encore assez peu définie par les sciences de l’éducation. Nous en avons d’ailleurs tous des représentations assez variées.

Une fois les apprentissages réalisés, l’apprenti « *connait des notions* », il « *sait* », ce qui nourrit sa réflexion pour agir, il possède du « *savoir comment* ». L’action, le « *comment faire* » peut être mesurée à travers une performance, c’est-à-dire que l’apprenant « *montre en situation professionnelle* » la façon dont il procède. Pour être pertinentes dans le cadre de l’enseignement professionnel, les conditions de mesure doivent se rapprocher le plus possible de la pratique réelle.

Même si l’acte est complexe et source de frustration, l'évaluation de la compétence n’en demeure pas moins une tâche fondamentale, puisqu'il s'agit d'évaluer la compétence des individus afin de certifier que ceux-ci sont en mesure d'exercer leur profession de manière autonome et selon des critères établis par les référentiels.

Quand on parle d'évaluation de la compétence, il est nécessaire d'avoir des objectifs qui soient les plus clairs possible, puisque les décisions à prendre sont fondamentales et ont un impact très grand sur les individus évalués. Il est légitime d'évaluer la compétence comme preuve de l'atteinte des objectifs de formation, c'est-à-dire à la fin d'un processus de formation ainsi que le font les organisations universitaires ou collégiales.[[5]](#footnote-5)

Puisqu'il n'existe pas d'instrument de mesure idéal pour la compétence, l’acte d’évaluation représente un compromis. Le niveau de compétence n’est pas binaire « tout ou rien », il s’agit plutôt d’un continuum, mais il convient cependant, de manière plus ou moins arbitraire et de toute façon subjective, de déterminer la limite entre compétence et incompétence.

**Trois conditions pour évaluer une compétence**[[6]](#footnote-6) :

* il faut présenter aux apprentis des tâches complexes, c’est-à-dire des tâches qui demandent de choisir et combiner des procédures apprises ;
* il faut présenter aux apprentis des tâches inédites, c’est-à-dire des tâches que les élèves n’ont jamais rencontrées, sinon on serait dans l’application ;
* il faut que les apprentis maîtrisent effectivement les procédures nécessaires à la réalisation de la tâche.

## Construire le projet prévisionnel de formation

Dans le contexte de rénovation de la voie professionnelle, l’impérieuse nécessité du travail en équipe est réaffirmée. Dans ce contexte, la progression pédagogique devient un enchaînement dans le temps de séquences de travail programmées en équipe pédagogique[[7]](#footnote-7), qui :

* respecte l’évolution logique et partagée de l’apprentissage des compétences du référentiel,
* implique la réflexion préalable à la détermination des objectifs de formation en entreprise,
* donne une cohérence d’ensemble au projet de formation et du sens pour les élèves.

Dans l’enseignement par compétence, la progression est une suite de pratiques et d’analyses de situations de travail qui favorise la contextualisation des compétences techniques et comportementales ainsi que les savoirs requis pour répondre aux exigences des situations professionnelles.

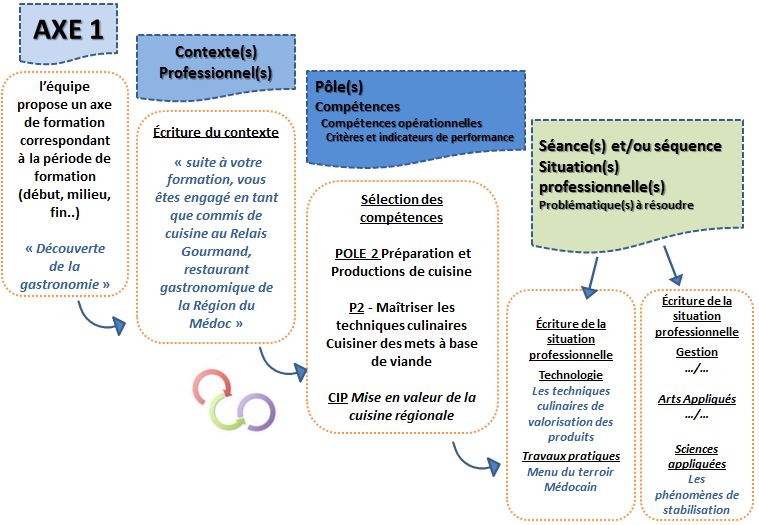
***Les étapes clés de la programmation pédagogique***

* → renforcer la pédagogie par objectif

|  |  |
| --- | --- |
| **①** | **Constituer une équipe pluridisciplinaire (par niveau de formation si possible)** |
| **②** | **Innover** :  L’innovation dans la démarche didactique et pédagogique reste le levier essentiel pour l’acquisition des apprentissages.   * la reproduction du cours magistral a montré ses limites, l’activité de l’apprenti doit être au centre de l’acte pédagogique (*voir les notions de constructivisme et socioconstructivisme interactif*) * les savoirs ne doivent pas être déconnectés d’une conceptualisation réelle ou construite (situation professionnelle, compétences inférées, étude de cas) * l’évaluation des compétences est spécifiquement recherchée. |
| **③** | **Construire le calendrier de formation** : *placer les dates clés, les regroupements en CFA et les temps de formation en entreprise, les périodes « butoirs » de certification (CCF), les réunions bilan de formation. Puis, découper le calendrier en période de formation (P0, P1 etc..) favorisant le découpage des compétences (ou la modularisation).* |
| **④** | **Construire un** **tableau de bord de la formation** : se mettre d’accord sur les items d’un tableau de bord de suivi de la mise en œuvre de la formation (qui fait quoi ? À quel moment ?...) |
| **⑤** | **Construire un** **tableau de stratégie globale, un plan prévisionnel de formation[[8]](#footnote-8)** : |
| **→** | réfléchir et trouver un consensus entre les disciplines sur le découpage des compétences opérationnelles (année 1 / année 2 ~~/ année 3~~), prévoir des moments de concertation, des temps de préparation interdisciplinaires et de restitution … |
| **→** | **construire la progression par compétences** ou le planning des séquences ou modules. Chaque séquence est construite autour de situations professionnelles représentatives du cœur de métier, d’un thème ou d’un pôle de compétences.  Les séquences ou modules comprennent plusieurs séances de TP, atelier expérimental, technologie, cours de gestion appliquée, cours de sciences ou d’arts appliqués autour d’un même thème ou autour d’une même situation professionnelle afin de donner du sens aux enseignements. Des Co animations sont programmées dans certains cas avec les enseignants de vente, de sciences et de gestion appliquées, de LVE… |
| **→** | **Les situations étudiées sont contextualisées et sont représentatives des différents métiers** de larestauration traditionnelle et gastronomique dans toutes ses dimensions. |
| **→** | prévoir les **activités** confiées aux apprentis en fonction des **compétences opérationnelles** sélectionnées (*que fait l’apprenant avant la séance ? Pendant ? Après ?*) prévoir l’évaluation des compétences, savoirs, savoir-être et sélectionnant les critères et indicateurs de performance. |
| **→** | **Construire des outils de suivi :** le premier outil permettra de s’assurer que toutes les compétences ont été ventilées sur le cycle de formation, répartition entre l’entreprise et le CFA. Le second outil est un *Livret de suivi des acquis professionnels en entreprise*, (un livret d’apprentissage et/ou un portfolio de suivi des compétences professionnelles). |

* → Cadencer mettre en exergue les AXES de formation (modules), le contexte professionnel proposé, les compétences à inférer, les savoirs associés retenus, les critères et indicateurs de performance sélectionnés ;

|  |
| --- |
|  |
| C:\Users\JMZD\AppData\Local\MatchWare\MindView 5.0\{3C74B559-B37D-4C25-B281-E0E22E1B7E2F}_edit\TSG_BP.JPG  *Il convient de sélectionner en équipe élargie des axes de formation, d’écrire des contextes professionnels qui donneront une « coloration » particulière aux enseignements dans les différents champs disciplinaires. Les formateurs pourront à leur guise écrire des situations professionnelles problématisées inspirées du contexte général écrit en équipe.* | |



|  |
| --- |
| C:\Users\JMZD\AppData\Local\MatchWare\MindView 5.0\{3C74B559-B37D-4C25-B281-E0E22E1B7E2F}_edit\shéma.JPG |

|  |  |
| --- | --- |
| **🢂Pour construire sa progression, l’enseignant entre dans le référentiel par les tâches**. | ***Extrait du référentiel*** |
| * Une ***tâche*** donnée correspond à une famille de situations professionnelles qui sollicitent des ***compétences, des comportements et des savoirs*** adaptés. |
| * Il détermine la situation de travail ou la situation professionnelle en lien avec les résultats attendus |
| * La progression est alors constituée d’une suite de   situations professionnelles relatives à une ou plusieurs ***tâches***. |
| * Plusieurs situations de travail sont souvent nécessaires pour traiter une tâche dans sa totalité, pour «*faire le tour*» des compétences techniques, comportements et savoirs qui lui sont associés. |
| * Seuls les éléments des **compétences techniques,** des **comportements** etdes **savoirs** en relation avec la situation sont à prendre en compte dans les objectifs pédagogiques. |
| * Cela exige alors un suivi des apprentissages (traçabilité par livret de compétences, portfolio…) avec des synthèses partielles avant de vérifier que l’apprenant dispose d’un ensemble complet de connaissances dans un domainedonné. |
| * Plusieurs contextes et situations de travail proposés à des moments distincts sont nécessaires afin d’inférer progressivement des compétences, les transposer, en améliorer la maîtrise, afin de positionner et évaluer les élèves. |

## Construire une séquence

La séquence concerne une ou plusieurs tâches et installe (séquence d’apprentissage) des ***compétences,*** des***comportements*** et des ***savoirs*** qui leur sont associés. Elle s’appuie sur un cadre de travail et sur une ou plusieurs situations professionnelles. Elle correspond éventuellement à plusieurs séances de cours en classe entière ou en groupe. Elle est balisée par un questionnement qui prépare l’action, donne des consignes d’action, le travail à faire en amont, incite à une analyse réflexive des comportements et compétences sollicités et une synthèse des savoirs mobilisés.

**Exemple de structuration d’une séquence**

Une séquence cible donc toutes ou certaines ***compétences techniques, comportements et savoirs*** d’une ou de plusieurs ***tâches***. Sa structure peut se présenter ainsi :

*“ On apprend en prenant conscience et non en suivant une voie toute tracée, la meilleure fût-elle.”*

*(PIAGET )*

|  |  |
| --- | --- |
| UN CADRE DE TRAVAIL | |
| SITUATION 1 | * Un besoin, des ressources (pour encadrer/organiser les actions ou pour sensibiliser aux savoirs et aux comportements à mobiliser) * Un questionnement * Analyse de la situation :   + - * *repérage des objectifs, résultats attendus, ressources, contraintes.*       * *repérage des savoirs sollicités (les savoirs « en action »), des compétences techniques à mobiliser, des comportements attendus* * Action : consignes d’action qui permettent de faire acquérir certaines compétences ou de mettre en évidence certains comportements ou savoirs * Analyse réflexive des actions réalisées * Synthèse des compétences, comportements et savoirs mis en œuvre |
| SITUATION 2 | … / … |
| SYNTHÈSE DE LA SÉQUENCE | Généralisation, structuration  Positionnement, auto-évaluation, évaluation formative…  La variabilité et la diversité des situations abordées et leur analyse par les élèves facilitent la capitalisation des apprentissages et l’adaptation à la réalité professionnelle. |

*Source GAP Bac baccalauréat professionnel accueil – relation clients et usagers*

## L’analyse réflexive

En lien avec les objectifs de formation (*épreuve E3, l’apprentissage par compétence, le suivi du portfolio*…) l'analyse réflexive entraine l’apprenant à prendre de la distance et à produire un travail introspectif sous forme « *d’une mise en mots* » (verbalisation) écrite ou orale, « *ce que je ressens, ce que j'apprends, ce que je pense…* ». Il y a nécessairement pour l'apprenant une prise de risque, ce qui implique chez l'enseignant une écoute "*bienveillante, ouverte et constructive*". Ce travail doit être guidé par un questionnement : « *qu’avez-vous réalisé ? Quelles ressources avez-vous mobilisées ? Quelle démarche avez-vous suivie ? Quelles difficultés avez-vous rencontrées ? Comment les avez-vous surmontées ? Quels conseils donneriez-vous à celui qui doit réaliser le même travail ?* »...

Cette approche favorise notamment le développement de la pensée analytique et de l'esprit critique, mais c’est une prise de recul indispensable qui facilite la transposition, dans d’autres contextes, des compétences, comportements et savoirs abordés dans un contexte donné. Collective, elle permet à tous de s’enrichir de l’expérience des autres. Systématisée, elle contribue à la construction des compétences professionnelles de l’apprenant et le prépare à la formation tout au long de la vie.

* Fiche atelier expérimental Annexe 2

|  |  |
| --- | --- |
| **Fiche démarche – Atelier Expérimental** | |
| **🡺 ORGANISER** | **🡺 DÉCOUVRIR, RÉALISER, OBSERVER** |
| ➊**Thème, matériel, matière d’œuvre, précautions** | ➋**Expérience(s)** *(mode opératoire, procédures…)*  *« ce que je découvre, ce que je réalise, ce que j’observe…»* |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Thème** | | **Niveau de classe** | |  | |  | | **Compétences à aborder** | | | |  | | | | **Matériel spécifique** | **Matière d’œuvre** | | |  |  | | | **Point(s) critique(s) et précaution(s)** | | | |  | | | |  |
| **🡺 ANALYSER, COMPRENDRE** | **🡺 DÉDUIRE, APPRENDRE** |
| ➌**Analyse**  *« ce que je comprends »* | ➍**Règles à tirer de l’expérience**  *« ce que je déduis, ce que je retiens de l’expérience »* |
|  |  |
| **🡺 TRANSFÉRER, APPLIQUER** | |
| ➎**Applications culinaires et transferts pédagogiques possibles** | |
|  | |

ANNEXES

BP

Arts du service et commercialisation en restauration

* Savoirs-associés Annexe 3

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PÔLES**  **&**  **Compétences** | | **TECHNOLOGIE** | **SCIENCES** | **GESTION** | **ARTS APPLIQUES** |
|  | | | | | |
| **Pôle 1 – Conception et organisation de prestations** | C01 | Les produits (document en annexe) | | | |
| * Familles de produit (saisonniers, labellisés, régionaux * Standards d’usage (grammage et volume) rendements | * Familles de produit | * Rendements |  |
| La fixation du prix de vente | | | |
| * calcul des coûts * Fixation du prix de vente |  | * Calcul des coûts * Fixation du prix de vente |  |
| La conception des prestations et élaboration des menus et cartes | | | |
| * Modalités de conception et d’élaboration * Valorisation des produits * Accord mets et boissons * Classiques de la gastronomie * Spécialités régionales * Influences culinaires * Cadre règlementaire des menus et cartes * Équilibre alimentaire des menus et cartes * Approches commerciales et tarifaires | * Modalités de conception et d’élaboration * Valorisation des produits * Cadre règlementaire des menus et cartes * Équilibre alimentaire des menus et cartes | * Cadre règlementaire des menus et cartes * Approches commerciales et tarifaires | * Valorisation des produits * Influences culinaires |
| Conception d’une fiche technique valorisée | | | |
| Représentation graphique | | | |
| CO2 | Les modes d’organisation | | | |
| * Production directe et différée * Risques de bio-contamination (PMS) * Cadre règlementaire | * Production directe et différée * Risques de bio-contamination (PMS) * Cadre règlementaire |  |  |
| Optimisation de la planification et conception | | | |
| * Principes |  | * Principes |  |
| Conception des supports | | | |
| CO3 | Les fournisseurs | | | |
| * Approvisionnements * Documents commerciaux |  | * Approvisionnements * Documents commerciaux |  |
| La gestion des stocks | | | |
| * Procédures * Inventaire * Réception et stockage – déstockage et distribution | * Procédures * Réception et stockage – déstockage et distribution | * Procédures * Inventaire * Réception et stockage – déstockage et distribution |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pôle 2 – Commercialisation et service** | CS1 | Le contexte professionnel de l’entreprise | | | | |
| * Secteur professionnel * Classements (guides, etc.) * Labels * Environnement touristique et culturel de proximité * Services et espaces professionnels proposés à la clientèle dont accessibilité (salon, terrasse, etc.) |  | * Secteur professionnel * Classements (guides, etc.) * Labels | |  | |
| Le client | | | | |
| * Typologies de clients (nationalités, âges, etc.) * Habitudes et comportements alimentaires * Allergies et régimes | * Allergies et régimes | * Typologies de clients (nationalités, âges, etc.) * Habitudes et comportements alimentaires | |  | |
| La réservation | | | | | |
| * Outils et modes de réservation (outils numériques, téléphone, passages, etc.) * Procédures |  | * Outils et modes de réservation (outils numériques, téléphone, passages, etc.) * Procédures |  | | |
| Les points clés de la relation avec le client | | | | | |
| * Attitudes et comportements adaptés tout au long du service * chartes, les consignes, les protocoles |  | * Attitudes et comportements adaptés tout au long du service * Chartes, les consignes, les protocoles | |  | |
| CS2 | Les supports de vente | | | | | |
| * Supports : * Cartes (mets et menus, desserts, vins et boissons, cigares, etc.) * Porte-menus, chevalets, ardoises, vitrines, supports numériques, etc. * Modalités d’élaboration :le cadre réglementaire * Pratiques d’élaboration d’un support de vente (zones de lecture, couleurs, structure, etc.) |  | * Modalités d’élaboration : le cadre réglementaire | | * Supports : * Cartes (mets et menus, desserts, vins et boissons, cigares, etc.) * Porte-menus, chevalets, ardoises, vitrines, supports numériques, etc. * Pratiques d’élaboration d’un support de vente (zones de lecture, couleurs, structure, etc.) | |
| Les supports publicitaires | | | | | |
| * Supports : * Media (presse, radio, affichage, TV et cinéma) * Hors média (sites internet, prospectus, cartes de fidélité, etc.) * publicité sur le lieu de vente (objets publicitaires, tenues vestimentaires, etc.) * Modalités d’élaboration : le cadre réglementaire * Pratiques d’élaboration d’un support publicitaire |  | * Supports : * Media (presse, radio, affichage, TV et cinéma) * Hors média (sites internet, prospectus, cartes de fidélité, etc.) * Publicité sur le lieu de vente (objets publicitaires, tenues vestimentaires, etc.) * Modalités d’élaboration : le cadre réglementaire | | * Pratiques d’élaboration d’un support publicitaire | |
| Les matériaux | | | | | |
|  |  |  | | * Matériaux utilisables (papier, carton, plastique, cuir, ardoise, bois, acier, verre, etc.) | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pôle 2 – Commercialisation et service** | CS3 | L’application des procédures de contrôle en hygiène, sécurité, ergonomie | | | |
| * Tenue et la mise à jour des procédures * Mise en œuvre des procédures de contrôle et d’autocontrôle * Actions correctives à mener dans le cas de situations à risques | * Tenue et la mise à jour des procédures * Mise en œuvre des procédures de contrôle et d’autocontrôle * Actions correctives à mener dans le cas de situations à risques |  |  |
| Les arts de la table | | | |
| * Mises en place particulières (buffet, banquet, brunch, etc.) * Caractéristiques des arts de la table : * mobilier * nappage * Vaisselle, verrerie, couverts * Décoration (art floral, etc.) * Autres facteurs d’ambiance (lumière, couleurs, etc.) |  |  | * Mises en place particulières (buffet, banquet, brunch, etc.) * Caractéristiques des arts de la table : * mobilier * nappage * Vaisselle, verrerie, couverts * Décoration (art floral, etc.) * Autres facteurs d’ambiance (lumière, couleurs, etc.) |
| CS4 | La communication professionnelle | | | |
| * Différentes techniques de communication : observation, questionnement, écoute active, reformulation, empathie, etc. * Éléments de communication : vocabulaire, ton, articulation, paralangages, etc. * Attitudes comportementales liées aux retours immédiats des clients (satisfaction, remerciements, réclamations, etc.) |  | * Différentes techniques de communication : observation, questionnement, écoute active, reformulation, empathie, etc. * Éléments de communication : vocabulaire, ton, articulation, paralangages, etc. * Attitudes comportementales liées aux retours immédiats des clients (satisfaction, remerciements, réclamations, etc.) |  |
| Les étapes de la vente | | | |
| * Prise de contact avec accueil personnalisé * De la recherche à la création de besoins : attitudes, comportements et motivations du client * De l’argumentation à la persuasion * Prise en compte des remarques * Vente additionnelle * De la prise de congé à la fidélisation du client * De l’analyse réflexive à la démarche de progrès (individuelle et collective) |  | * Prise de contact avec accueil personnalisé * De la recherche à la création de besoins : attitudes, comportements et motivations du client * De l’argumentation à la persuasion * Prise en compte des remarques * Vente additionnelle * De la prise de congé à la fidélisation du client * De l’analyse réflexive à la démarche de progrès (individuelle et collective) |  |
| La prise de commande | | | |
| * Matériels * Différents bons de commande |  | * Matériels * Différents bons de commande |  |
| La facture | | | |
| * Matériels * Conditions particulières de facturation (remises, crédit, etc.) * Taux de TVA * Principaux moyens de paiement, fonctionnement et règlementation |  | * Matériels * Conditions particulières de facturation (remises, crédit, etc.) * Taux de TVA * Principaux moyens de paiement, fonctionnement et règlementation |  | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pôle 3 – Gestion, de l’activité de restauration  et productions de cuisine** | G1 | * Procédures * Inventaire * Réception et stockage – déstockage et distribution | | | |
| * Organisation du poste de travail | * Enjeux et objectifs * Organismes de certification et contrôle et certification | * Enjeux et objectifs * Organismes de certification et contrôle et certification |  |
| La qualité (hygiène, sécurité, ergonomie, santé publique) | | | |
| * Règlementations et recommandations * Actions préventives et correctives * Organismes de contrôle | * Règlementations et recommandations * Actions préventives et correctives * Organismes de contrôle |  |  |
| La qualité (développement durable) | | | |
| * Règlementations et recommandations * Actions préventives et correctives * Organismes de contrôle | * Règlementations et recommandations * Actions préventives et correctives * Organismes de contrôle | * Règlementations et recommandations |  |
| La qualité (satisfaction clientèle) | | | |
| * Analyse des pratiques et outils utilisés * Synthèse des commentaires et propositions d’améliorations |  | * Analyse des pratiques et outils utilisés * Synthèse des commentaires et propositions d’améliorations |  |
| G2 | La gestion d’un personnel, d’une équipe | | | |
| * Accueil et intégration du personnel * Techniques d’animation * Suivi de l’activité * Motivation et valorisation du personnel * Évaluation et développement des compétences |  | * Communication interne * Accueil et intégration du personnel * Techniques d’animation * Suivi de l’activité * Motivation et valorisation du personnel * Évaluation et développement des compétences * Représentants du personnel * Conflits individuels et collectifs |  |
| L’aménagement du temps de travail | | | |
| * Gestion des plannings * Gestion de l’absentéisme |  | * Gestion des plannings * Gestion de l’absentéisme |  |
| G3 | Les démarches de recherche d’emploi | | | |
| * Canaux de communication et organismes professionnels * Analyse et sélection des offres |  | * Canaux de communication et organismes professionnels * Analyse et sélection des offres |  |
| La construction du parcours professionnel | | | |
| * Conventions collectives en HCR |  | * Éléments d’employabilité * CV et lettre de motivation * Entretien d’embauche et/ou professionnel * Insertion dans l’entreprise * Législation en matière de contrats de travail * Conventions collectives en HCR * Affichage obligatoire * Documents obligatoires |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | La formation tout au long de la vie | | | |
| * Enjeux et dispositifs * Droits et obligations pour le salarié et l’employeur |  | * Enjeux et dispositifs * Droits et obligations pour le salarié et l’employeur |  |
| G4 | L’environnement | | | |
| * Secteur professionnel en HCR et ses indicateurs * Organisations professionnelles |  | * Secteur professionnel en HCR et ses indicateurs * Organisations professionnelles |  |
| L’analyse du contexte | | | |
| * Marché potentiel, concurrence, opportunités et risques |  | * Marché potentiel, concurrence, opportunités et risques |  |
| Le projet | | | |
| * Définition, justification et concrétisation |  | * Définition, justification et concrétisation |  |
| Analyse économique du projet | | | |
| * Analyse des documents comptables, administratifs et commerciaux * Besoins en ressources humaines * État des lieux des locaux, équipements et investissements * Constitution du budget |  | * Analyse des documents comptables, administratifs et commerciaux * Besoins en ressources humaines * État des lieux des locaux, équipements et investissements * Constitution du budget |  |
| Les démarches administratives en matière de création ou de reprise d’entreprise | | | |
| La règlementation spécifique du secteur d’entreprise | | | |
| * Formalités de création en HCR | * Formalités de création en HCR | * Formalités de création en HCR |  |
| La promotion de l’entreprise | | | |
| * Communication média et hors média * Développement et fidélisation clientèle |  | * Communication média et hors média Développement et fidélisation clientèle |  |

Techniques professionnelles Annexe 4

* Les techniques avant le service
* Les techniques pendant le service :
  + Les techniques de service
  + Les techniques concernant les boissons
  + Les techniques d’atelier ou d’office
  + Les techniques de préparation et de finition en salle

**1- Les techniques avant le service**

* Il s’agit de techniques de mise en place :

|  |  |
| --- | --- |
| **Être capable de** | ***Éléments spécifiques*** |
| Napper avec du linge de table | * *Nappage à thème ou particulier* * *Pliage particulier* * *Nappage d’un buffet* |
| Dresser une table «  à la carte »  Dresser un salon, un séminaire, un banquet, etc.  Redresser une table pour un nouveau service |  |
| Réaliser une décoration cohérente, adapté à un thème ou un budget établi | * *Réaliser une décoration de table avec accessoires divers* * *Réaliser une décoration éphémère florale ou non (centre de table)* * *Adapter la mise en place à la thématique* |

2- Les techniques pendant le service

**A- Les techniques de service des plats**

|  |
| --- |
| **Techniques à maîtriser**  **dans le cadre d’un menu «  à la carte » ou « à choix et prix multiples »** |
| Être capable de combiner les techniques de service adaptées aux besoins de la clientèle et mettre en valeur le savoir-faire du travail de salle : |
| Servir au plateau : verrines, coupes et assiettes atypiques  Assurer le suivi du rang |
| Synchroniser plusieurs tables |
| Effectuer un service de type « banquet » avec des contraintes (temps, préséances, protocole, intervenants etc.) |
| Servir un buffet à thème ou non, un cocktail, un lunch, brunch etc. |
| Assembler et présenter des produits de restauration « minute élaborée » (club sandwich, toast caviar…) |

**B - Les techniques de service des boissons**

|  |  |
| --- | --- |
| **Être capable de** | **Exemples** |
| Préparer, conditionner, doser, présenter, servir et mettre en valeur les boissons suivantes :  Un cocktail « short et/ou long drink » chauds ou froids classique ou une création |  |
| * au shaker |  |
| * au blender | * Pina Colada, smoothies, etc. |
| * un « cups » | * Soupes, punchs, sangria, etc. |
| Préparer, conditionner, doser, présenter, servir et mettre en valeur les boissons suivantes : | * Différents crus de cafés, * Variétés de thés ou de chocolats (capuccinos, viennois, lattés) * Cafés et thés glacés |
| Carafer, décanter, service au panier | * Vins rouges structurés, les vieux vins * Vins effervescents |
| * Vins blancs, rosés, effervescents |

**C- Les techniques d’atelier ou d’office**

* Préparer, conditionner les produits à l’aide des techniques adaptées en conformité avec les attentes de la clientèle (consommation plus aisée etc.) et les usages professionnels (présentation, températures, réglementations, etc.)

|  |  |
| --- | --- |
| **TECHNIQUES** | **PRODUITS COMPLEMENTAIRES** |
| Assembler une verrine saumon fumé (technique saumon fumé, etc.) |  |
| Assembler une assiette nordique  Découper toutes sortes de poissons fumés | * Crème fouettée aromatisée, vodka… |
| Découper un jambon cru à la griffe | * Condiments |
| Réaliser une vinaigrette à la carte | * Huiles, vinaigres, moutardes, épices, aromates, condiments |
| Ouvrir des coquillages |  |
| Préparer un plateau de fruits de mer |  |
| Préparer une assiette ou un plateau de fromages nationaux |  |
| Préparer une assiette de fruits exotiques |  |
| Détailler un ananas « piston » (à la carte) |  |
| Préparer une coupe glacée à la carte ou personnalisée |  |

**D- Les techniques de préparation et de finition en salle**

* Préparer, conditionner et servir avec dextérité les produits à l’aide des techniques adaptées en conformité avec les attentes de la clientèle (consommation plus aisée etc.) les usages professionnels (présentation, températures, réglementations…) et en mettant en valeur la nature du produit.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TECHNIQUES /SERVICES** | **PRODUITS ET TECHNIQUES COMPLEMENTAIRES** | ***VARIANTES*** |
| Dresser un buffet de hors d’œuvres (réaliser quelques préparations froides) |  |  |
| Préparer et servir une soupe de poissons (en 2 temps) |  | * Matelote, * Pochouse, Bouillabaisse, * Ttoro, Cotriade |
| Détailler un poisson en « Bellevue » |  |  |
| Détailler un foie gras en terrine | * Chutney, fruits, pains… |  |
| Servir des plats régionaux, internationaux (avec leurs spécificités) |  |  |
| Servir et préparer des pâtes au guéridon |  |  |
| Découper une pièce en croûte de sel ou en pièce de sel |  | * Croûte d’argile, etc. |
| Découper un jambon à l’os, au torchon ou braisé |  | * Jambon à la « Nuitonne », à la « Chablisienne », au foin, etc. |
| Préparer des poissons ronds grillés, sautés, rôtis, à la plancha (désarêter, flamber…) |  | * Peler une truite au bleu |
| Détailler un homard, une langouste, un tourteau froid ou chaud |  |  |
| Préparer et flamber des crustacés |  |  |
| Préparer un tartare de poissons, crustacés, Saint Jacques |  |  |
| Découper un canard, des volailles blanches multi portions (poêlés ou rôtis) | * Volailles et gibiers grillés, * Pigeon, * Caille, * Faisan, etc. | * Canard au sang |
| Découper un carré (toutes viandes) |  |  |
| Servir un soufflé chaud | * Coulis, sauce |  |
| Terminer une sauce à l’aide de spiritueux, de crème, de beurre, de fines herbes, champignons, etc. |  |  |
| Préparer une assiette composée à partir d’un flambage de fruits |  |  |
| Préparer et/ou flamber des crêpes, des omelettes norvégiennes, etc. | * Glace, * Sorbet, * Fruits, * Appareils, etc. |  |
| Préparer et découper un dessert présenté en chariot ou en buffet | * Découper un dessert de grande taille | * Gâteau de mariage, pièce montée |
| Préparer un tartare de fruits ou/et de légumes (hacher) |  |  |
| Préparer des techniques de finition (assaisonner, zester, râper, verser de la sauce, un jus, etc.) | * Caviar, œufs de poissons, truffe, etc. |  |

Epreuve E1

* Grille d’évaluation Annexe 5

Les auteurs de sujets seront chargés de proposer une grille d'évaluation avec répartition des points par question.

* Matrice épreuve E1 Annexe 6

La matrice est fournie en document joint.

Les éventuelles mises à jour seront disponibles sur le site de l’académie pilote (voir avec la Division des Examens et Concours).

* Sujet 0 Annexe 7

**BREVET PROFESSIONNEL**

**ARTS DU SERVICE**

**ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION**

SESSION **2017**

ÉPREUVE **E1**

**CONCEPTION ET ORGANISATION**

**DE PRESTATIONS DE RESTAURATION U10**

*Aucun document ou matériel autorisé*

**Compétences visées :**

- **CO1 – Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné**

- **CO2 – Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition**

- **CO3 – Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d’une prestation de service   
 donnée**

*Le sujet se compose de 19 pages, numérotées de 1/19 à 19/19*

*Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu’il est complet.*

**Ce sujet sera rendu dans sa totalité, agrafé dans une copie anonymée**

**PRÉSENTATION DU SUJET**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  | | --- | |  | | **Contexte professionnel**  Après plusieurs saisons passées au sein du restaurant « la Marine » (1 étoile Michelin situé à proximité de Bandol) en tant que commis, puis chef de partie, M. JOVANI le directeur vous nomme responsable de restaurant de la nouvelle unité de restauration qui doit ouvrir prochainement.  L’équipe restaurant anticipe l’ouverture de l’établissement avant la saison afin de réaliser l’ensemble des mises en place.  Vous allez piloter le personnel de salle du nouveau restaurant d’été « La Paillotte » qui borde la piscine.  Vous êtes chargé de la réalisation de la carte des boissons, de l’aménagement matériel du bar et du restaurant, qui sera autonome dans ses approvisionnements. Vous participez au recrutement des personnels saisonniers ou extra. |

|  |
| --- |
| ***Fiche de présentation de l’entreprise*** |
| CAPACITÉ DE SERVICEDe 30 à 100 couverts par jour Moyenne de 65 couverts par jour  Ticket moyen 35 euros  Ouverture 7 jours sur 7 en saison- de 12 h à 23 h |
| Concept(s) de restauration du restaurant la Paillotte Restauration traditionnelle méditerranéenne et inspirée du terroir provençal, accès principalement sur les poissons, fruits de mer et les vins et boissons locales et privilégiant les circuits courts. |

##### **PRÉSENTATION DES DOSSIERS & BARÈME DE NOTATION**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dossiers** | **Thèmes abordés** | **Référence aux supports proposés et barème** | | **Barème** | | **Points** |
| **Dossier** ❶ | **LA CONCEPTION DE LA CARTE DES VINS**  **LA PROPOSITION D’UN PANIER GARNI ET D’UN COCKTAIL** | Document 1  **Annexe 1**  **Annexe 1**  **Annexe 2** | | **Carte des vins**  **04** points  **Panier garni**  **04** points  **Cocktail** **04** points | |  |
| **Dossier** ❷ | **LES APPROVISIONNEMENTS** | Document 2  **Annexe 3** | | **Bon de commande**  **05** points | |  |
| **Dossier** ❸ | **LA RÉCEPTION ET LE STOCKAGE DES MARCHANDISES** | Document 3  **Rédaction sur la copie** | | **Étiquette**  **03** points  **Systèmes d’approvisionnement** **04** points | |  |
| **Dossier**  ➍ | **L’ORGANISATION DU TRAVAIL ET LE RECRUTEMENT** | Document 4  **Annexe 4**  **Annexe 5** | | **Planning d’ordonnancement des tâches** **05** points  **Fiche de poste** **04** points | |  |
| **Dossier ➎** | **LE TRI DES DECHETS, LES CIRCUITS** | **Rédaction sur la copie** | | **Principe de marche en avant** **04** points  **Questionnement collecteur de déchets 03** points | |  |
|  |  | |  | **Total sur 40 points** |  |  |
|  |  | |  | **Note sur 20 points** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | Dossier 1 | LA CONCEPTION DE LA CARTE DES VINS  LA PROPOSITION D’UN PANIER GARNI ET D’UN COCKTAIL | |
| **⯈La situation :** |
| M. JOVANI souhaite proposer une carte de vins méditerranéens (français ou étrangers) composée de 3 vins blancs, 3 vins rosés et 3 vins rouges.  Pour l’inauguration du restaurant La Paillotte, il souhaite aussi organiser une tombola gratuite afin de récompenser quelques clients habitués. Pour cela il vous faut composer des paniers garnis avec 4 produits marqueurs régionaux dont 1 bénéficiant d’un label AOP/AOC.  Toujours dans le cadre de cette manifestation, vous êtes chargé de proposer un cocktail.  Il vous remet à cet effet La mercuriale des boissons, **document 1.** |
| **⯈Votre rôle :** |
| 1. Proposer la carte de vins **(annexe 1)** 2. Proposer la composition du panier garni **(annexe 1)** 3. Proposer un cocktail de votre création **(annexe 2)** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | Dossier 2 | **LES APPROVISIONNEMENTS** | |
| **⯈La situation :** |
| Pour cette prestation, vous commandez le nappage et sur nappage (en deux couleurs - plateau carré de 100 x 100) et les serviettes. Vous dresserez 100 couverts répartis en tables de 4 personnes.  Vous vous aiderez du catalogue de votre fournisseur **document 2.** |
| **⯈Votre rôle :** |
| 1. Compléter le bon de commande (**annexe 3**) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | Dossier 3 | **LA RÉCEPTION ET LE STOCKAGE DES MARCHANDISES** | |
| **⯈La situation :** |
| Vous recevez une première livraison provenant de votre producteur de fromages de chèvre. Vous effectuez le contrôle qualitatif des produits réceptionnés. À cette occasion, vous aidez vos commis à comprendre la signification des indications portées sur l’étiquette de ce fromage **document 3**.  Vous devez vous approvisionner en eaux minérales, pour cela trois systèmes s’offrent à vous :   * produits livrés 1 fois par semaine le mardi matin à 9 heures et la commande doit-être réalisée au plus tard le vendredi à 14 heures par un fournisseur « Marseillais ». * achat chez un grossiste de « cash & carry » en périphérie Toulonnaise. * approvisionnement chez un revendeur local de Bandol en distribution directe. |
| **⯈Votre rôle :** |
| 1. Proposer un tableau présentant la signification des différentes indications présentes sur l’étiquette **document 3** (**réponse à rédiger sur la copie du candidat**). 2. Expliquer à votre équipe les choix que vous effectuez pour l’achat des eaux minérales en leur expliquant les avantages et les inconvénients des trois systèmes d’approvisionnement (**réponse à rédiger sur la copie du candidat sous forme de tableau**). |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dossier 4** | **L’ORGANISATION DU TRAVAIL ET LE RECRUTEMENT** |
|  | | | |
| **⯈La situation :** | | | |
| Un de vos clients du restaurant privatise la piscine le jour de la fermeture hebdomadaire en fin de saison.  Cinquante personnes déjeuneront à la terrasse avec un menu complet tout poisson et coupe de glace, un cocktail maison et un vin blanc. Vous effectuez le service avec un chef de rang embauché en extra pour l’occasion, le reste de la brigade étant en congé.  Vous avez donné rendez-vous au chef de rang à 9 heures 30, le service démarrera à 12 heures 30.  Vous disposez de l’organigramme du restaurant **document 4.** | | | |
| **⯈Votre rôle :** | | | |
| 1. Compléter le planning d’ordonnancement des tâches de la préparation, de la mise en place et du service (**annexe 4**). 2. Préparer la fiche de poste « Chef de rang » destinée à la rédaction d’une annonce pôle-emploi (**annexe 5**). | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Dossier 5 | **LE TRI DES DECHETS, LES CIRCUITS** |  |  | |
| **⯈La situation :** |
| Dans le cadre de la gestion des déchets, l’entreprise procède déjà au tri sélectif (verres, cartons, déchets résiduels). Un prestataire de service collecte ces déchets 2 fois par semaine.  Votre directeur vous demande de mettre en place le compostage des déchets verts pour votre producteur local de légumes sans mettre en péril le principe de marche en avant. |
| **⯈Votre rôle :** |
| 1. Expliquer le principe de la marche en avant (**réponse à rédiger sur la copie du candidat**). 2. Vous rencontrez votre fournisseur de légumes qui sera chargé de collecter vos déchets verts. Préparer les questions que vous lui poserez afin de préciser l’organisation de cette collecte pour informer ensuite vos équipes de cuisine et de salle **(réponse à rédiger sur la copie du candidat)**. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Document 1** | **Mercuriale boissons** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Apéritifs classiques** | **Prix H.T.€** |
| **Bitters** | **Prix H.T.€** |
| Campari 100 cl | 12.91€ |
| Angostura | 11.75€ |
| Fernet Branca | 9.91€ |
| Picon | 7.77€ |
| **Vermouths** | **Prix H.T.€** |
| Cinzano rouge 100 cl | 5.67€ |
| Cinzano blanc 100 cl | 5.30€ |
| Martini bianco 100 cl | 6.99€ |
| Martini bianco 150 cl | 10.09€ |
| Martini rouge 100 cl | 6.99€ |
| Martini rouge 150 cl | 10.09€ |
| Martini rosé 100 cl | 6.69€ |
| Martini Extra dry 100 cl | 8.39€ |
| Noilly Prat 100 cl | 8.15€ |
| Lillet rouge 75 cl | 9.03€ |
| Lillet blanc 75 cl | 9.19€ |
| **Gentianes** | **Prix H.T.€** |
| Suze 100 cl | 6.50€ |
| Suze 150 cl | 10.61€ |
| **Quinquinas** | **Prix H.T.€** |
| Pimm's | 10.85€ |
| Dubonnet | 6.45€ |
| Byrrh | 7.18€ |
| **V.D.N et V.D.L.** | **Prix H.T.€** |
| Muscat de Frontignan 75 cl | 5.85€ |
| Muscat de Frontignan 100 cl | 7.75€ |
| Muscat de Beaumes de Venise Or blanc 75 cl | 9.35€ |
| Marsala Fine Frazita 75 cl | 4.98€ |
| Marsala à l'oeuf 75 cl | 6.17€ |
| Porto blanc Sandeman 75 cl | 6.26€ |
| Porto blanc Cruz 75 cl | 5.73€ |
| Porto rouge Sandeman 75 cl | 6.26€ |
| Porto blanc 1er Prix 75 cl | 4.10€ |
| Porto rouge 1er Prix 75 cl | 3.32€ |
| Porto rouge Consuelo 75 cl | 4.02€ |
| Porto rouge Cintra 75 cl | 6.08€ |
| Porto rouge Ferreira 75 cl | 8.30€ |
| Porto rouge Offley Tawny 75 cl | 10.76€ |
| Porto rouge Cruz 75 cl | 5.67€ |
| Madère Cruz 75 cl | 5.58€ |

|  |  |
| --- | --- |
| **Whiskies** | **Prix H.T.€** |
| Clan Campbell 70 cl | 8.69€ |
| Clan Campbell 100 cl | 12.25€ |
| Ballantine's 70 cl | 9.93€ |
| Ballantine's 100 cl | 13.61€ |
| Whisky Jack Daniel's 70 cl | 14.81€ |
| Aberlour 70 cl | 16.15€ |
| Knockando 70 cl | 22.92€ |
| Jameson 70 cl | 11.40€ |
| Bourbon Four Roses 70 cl | 10.74€ |
| Chivas Regal 70 cl | 18.10€ |
| Glenlivet single malt 70 cl | 23.02€ |
| Whisky irlandais Paddy 70 cl | 10.70€ |
| Whisky Canadian Sam Barton 70 cl | 14.00€ |
| Crown Royal Canadian 70 cl | 19.22€ |
| **Anisés** | **Prix H.T.€** |
| Cristal Anis 100 cl | 11.00€ |
| Ricard 100 cl | 12.00€ |
| Ricard 150 cl | 17.35€ |
| Pastis 51 100 cl | 11.02€ |
| Pastis 51 150 cl | 16.73€ |
| Berger Blanc 100 cl | 10.80€ |
| Pernod Blanc 100 cl | 10.67€ |
| Pacific sans alcool 100 cl | 3.75€ |
| **Liqueurs et Crèmes** | **Prix H.T.€** |
| Bénédictine 70 cl | 13.60€ |
| Cointreau 70 cl | 12.62€ |
| Cointreau 150 cl | 26.26€ |
| Mandarine Impériale 70 cl | 13.32€ |
| Grand-Marnier Cordon Jaune 70 cl | 11.89€ |
| Grand-Marnier Cordon Rouge 70 cl | 14.04€ |
| Grand-Marnier Cordon Rouge 200 cl | 36.18€ |
| Chartreuse Jaune 70 cl | 16.90€ |
| Chartreuse Verte 70 cl | 19.55€ |
| Izzara Jaune 70 cl | 13.57€ |
| Izzara Verte 70 cl | 13.57€ |
| Anisette Marie Brizard 70 cl | 10.45€ |
| Get 27 100 cl | 11.69€ |
| Get 31 100 cl | 13.11€ |
| Bailey's 70 cl | 11.11€ |
| Drambuie 70 cl | 20.90€ |
| Kalhua 70 cl | 9.91€ |
| Cherry Peter Heering 70 cl | 13.65€ |
| Curacao Bleu Marie Brizard 70 cl | 8.21€ |
| Curacao Bleu 100 cl | 5.12€ |
| Fraise des bois Dolfi 70 cl | 9.29€ |
| Fraise des bois Marie Brizard 70 cl | 8.24€ |
| Amaretto 70 cl | 4.92€ |
| Liqueur Abricot 70 cl | 10.49€ |
| Liqueur de café 70 cl | 8.24€ |
| Soho 70 cl | 8.42€ |
| Malibu 70 cl | 8.14€ |
| Malibu 100 cl | 11.98€ |
| Pisang Ambon 70 cl | 8.62€ |
| Passoa 70 cl | 9.26€ |
| Crème d'abricot 70 cl | 9.51€ |
| Crème de framboise Godefroy100 cl | 6.06€ |
| Crème de Framboise 70 cl | 6.79€ |
| Crème de Framboise Lejay Lagoutte 70 cl | 7.88€ |
| Crème de banane 70 cl | 8.50€ |
| Crème de mure Lejay Lagoutte 100 cl | 6.28€ |
| Crème de Mure 70 cl | 4.28€ |
| Crème de Mure Vedrenne 100 cl | 8.82€ |
| Crème de Cassis 1er prix 100 cl | 2.32€ |
| Crème de Cassis Saxo 100 cl | 5.80€ |
| Crème de Cassis Lejay Lagoutte 100 cl | 5.91€ |
| Crème de Cassis Godefroy 100 cl | 3.64€ |
| Crème de Banane 70 cl | 6.81€ |
| Crème de pêche Godefroy 100 cl | 5.83€ |
| Crème de Pêche 70 cl | 5.87€ |
| Crème de Pêche Vedrenne 100 cl | 8.82€ |
| Crème de pêche Godefroy 100 cl | 4.28€ |
| Cerises griottes | 6.59€ |
| Liqueur de Marasquin 70 cl | 7.90€ |
| Crème de Cacao 70 cl | 6.81€ |
| Southern Comfort 37.5 % 70 cl | 13.36€ |
| Mangalore Giffard 40% 70 cl | 10.87€ |
| Guignolet | 5.75€ |
| **Eaux de vies de vin** | **Prix H.T.€** |
| Marc de Provence Garlaban 70 cl | 11.63€ |
| Marc de Bourgogne 70 cl | 7.99€ |
| Cognac Baron Roland 70 cl | 8.24€ |
| Brandy Napoléon 70 cl | 6.51€ |
| Cognac Bisquit \*\*\* 70 cl | 14.41€ |
| Cognac VSOP Bisquit 70 cl | 24.26€ |
| Armagnac 1er Prix 70 cl | 7.50€ |
| Armagnac LAUBADE 70 cl | 17.84€ |
| Armagnac VSOP Sempé 70 cl | 17.00€ |
| **Eaux de vies de cidre** | **Prix H.T.€** |
| Calvados Fauconnier 100 cl | 12.64€ |
| Calvados VSOP Busnel 70 cl | 16.49€ |
| Calvados Père Magloire 70 cl | 11.56€ |
| Fine Calvados AOC 70 cl | 8.73€ |

|  |  |
| --- | --- |
| **Eaux de vies de plantes** | **Prix H.T.€** |
| Rhum blanc Saint-James 70 cl | 9.10€ |
| Rhum blanc Dillon 43% 70 cl | 17.54€ |
| Rhum blanc Dillon 55% 100 cl | 11.84€ |
| Rhum blanc La Mauny 50% 100 cl | 11.38€ |
| Rhum blanc Trois rivières 55% 100 cl | 13.07€ |
| Rhum blanc Fauconnier 40% 100 cl | 5.89€ |
| Rhum brun Saint-James 70 cl | 8.61€ |
| Rhum brun 1er prix 100 cl | 5.75€ |
| Rhum blanc Martinique 44% 100 cl | 6.15€ |
| Ron Bacardi 70 cl | 9.40€ |
| Ron Bacardi 100 cl | 15.52€ |
| Ron Havana club Anejo 70 cl | 11.09€ |
| Cachaca 70 cl | 8.18€ |
| Mezcal Beneva 70 cl | 12.82€ |
| Tequila Camino Réal 70 cl | 10.07€ |
| Tequila Viuda Romero 70 cl | 12.23€ |
| Téquila Don Angel 70 cl | 9.26€ |
| Tequila San José 70 cl | 10.36€ |
| Tequila Silver Sauza 100 cl | 17.35€ |
| Tequila Silver Sauza 70 cl | 12.19€ |
| **Eaux de vies de grains** | **Prix H.T.€** |
| Gin Gordon's 70 cl | 8.52€ |
| Gin Gordon's 100 cl | 12.37€ |
| Gin Silver Guards 70 cl | 4.79€ |
| Gin Larios 70 cl | 6.80€ |
| Gin Bombay Saphire 70 cl | 12.95€ |
| Vodka Smirnoff 70 cl | 8.29€ |
| Vodka Absolut 70 cl | 10.80€ |
| Vodka Zubrowska 70 cl | 11.07€ |
| Vodka Wyborova 70 cl | 10.14€ |
| Vodka Poliakov 100 cl | 9.84€ |
| Vodka Poliakov 70 cl | 6.40€ |
| Vodka Danska 70 cl | 10.75€ |
| Akvavit Aalborg 70 cl | 9.97€ |
| **Eaux de vies de fruits** | **Prix H.T.€** |
| Framboise Vedrenne 70 cl | 17.97€ |
| Fankirsch 100 cl | 6.30€ |
| Kirsch cigogne 50 cl | 9.60€ |
| Mirabelle La Duchesse 70 cl | 10.79€ |
| Poire William's La Duchesse 70 cl | 15.30€ |
| Poire William's Lesgrevil 70 cl | 8.22€ |
| Questch cigogne 70 cl | 7.95€ |

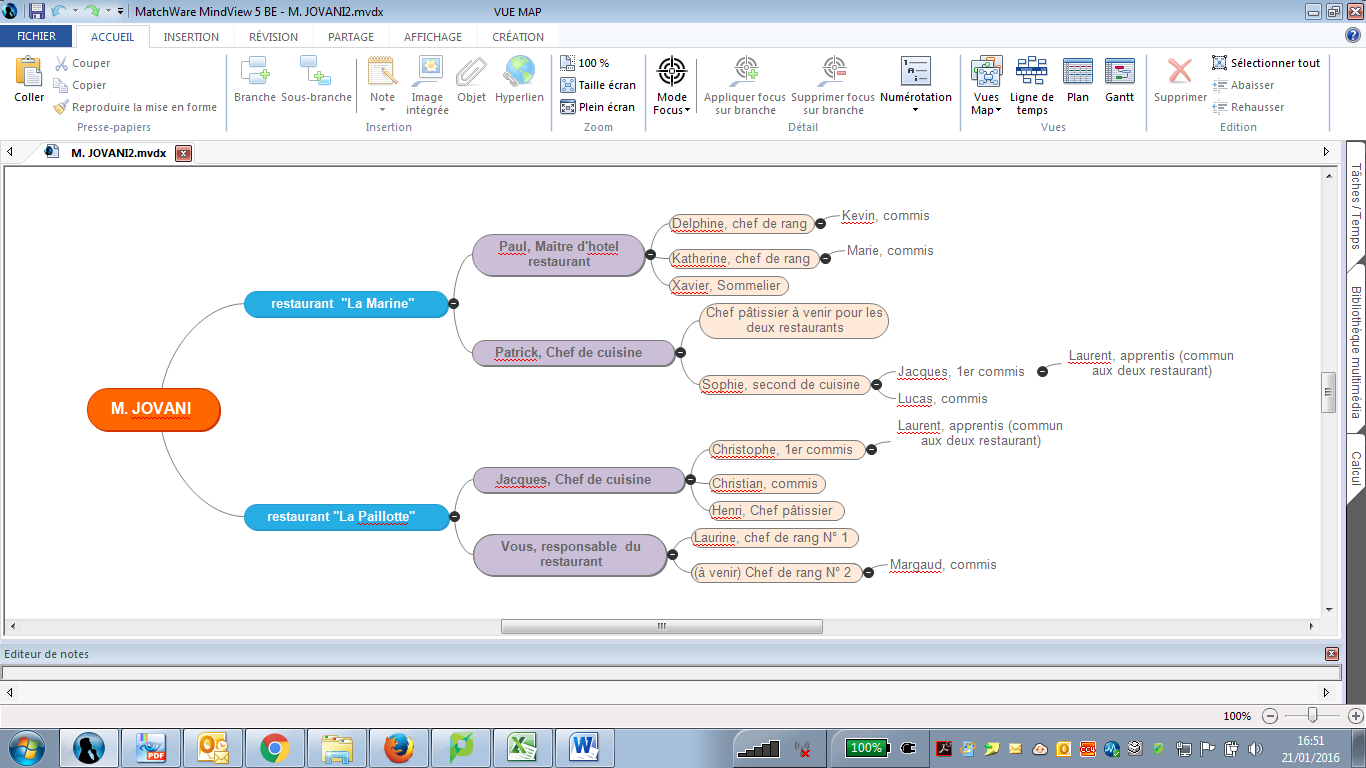
|  |  |
| --- | --- |
| **Sirops / Divers** | **Prix H.T.€** |
| Canne blanc Canadou 70 cl | 2.65€ |
| Canne blanc 1er prix 100 cl | 1.91€ |
| Canne La Mauny 70 cl | 2.62€ |
| Citron 100 cl | 2.22€ |
| Citron blanc Saxo 100 cl | 1.91€ |
| Fraise Sport 100 cl | 2.56€ |
| Fraise Saxo 100 cl | 2.54€ |
| Menthe Sport 100 cl | 1.95€ |
| Menthe Saxo 100 cl | 1.71€ |
| Orgeat Sport 100 cl | 2.35€ |
| Orgeat Saxo 100 cl | 1.90€ |
| Curacao bleu Saxo 100 cl | 2.65€ |
| Framboise 100 cl | 3.29€ |
| Grenadine Sport 100 cl | 1.95€ |
| Grenadine Saxo 100 cl | 1.75€ |
| Kiwi Saxo 100 cl | 2.25€ |
| Pêche Saxo 100 cl | 2.54€ |
| Banane verte Saxo 100 cl | 2.50€ |
| Pulco orange 70 cl | 2.51€ |
| Concentré de citron (équivalent Pulco) 75 cl | 1.05€ |
| Pulco orange 70 cl | 2.51€ |
| Pulco citron vert 70 cl | 2.55€ |
| Griottines Peureux 100 cl | 12.37€ |
| Lait coco Caraïbos 400 ml | 1.29€ |

|  |  |
| --- | --- |
| Document 2 | **Catalogue de location de linge** |

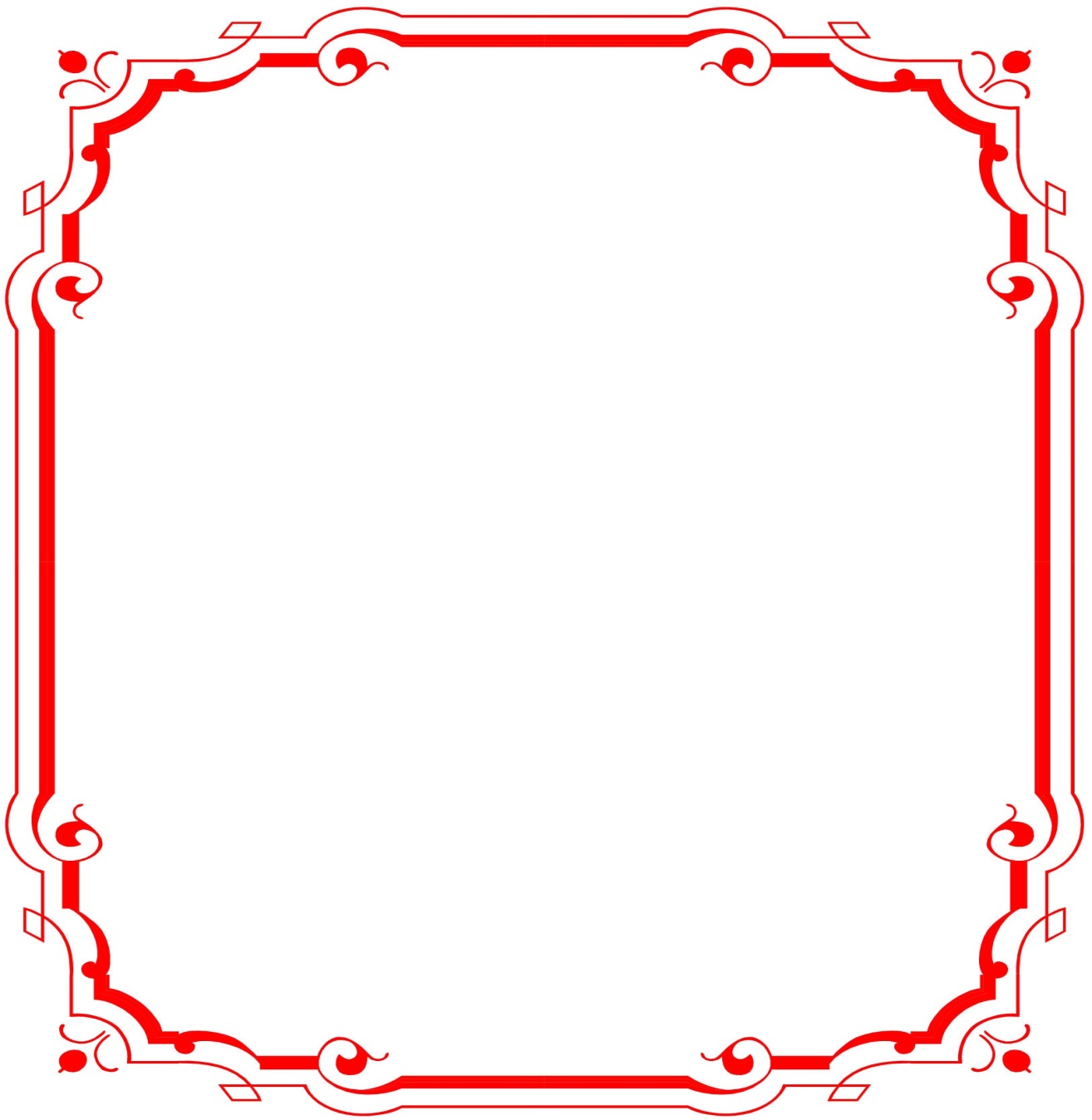
|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **A la journée**  **Loueur Professionnel** | | **LOCALINGE**  **25 AVENUE DES PINSONS**  **06300 NICE**  **« localinge06@gmail.com »** | | | |
| [Nappe coton blanc 120x120 cm](http://fr.zilok.com/location/215881-nappe-coton-blanc-120x120-cm.html?l=74840) | | [**serviettes coton blanc 30x30 cm**](http://fr.zilok.com/location/215881-nappe-coton-blanc-120x120-cm.html?l=74840)  serviette | | **Réf.S01**  [CONSULTER](http://fr.zilok.com/location/215881-nappe-coton-blanc-120x120-cm.html?l=74840) | **0,88 € À la journée** |
| [Nappe coton blanc 120x120 cm](http://fr.zilok.com/location/215881-nappe-coton-blanc-120x120-cm.html?l=74840) | | [**Nappe coton blanc 150x150 cm**](http://fr.zilok.com/location/215882-nappe-coton-blanc-150x150-cm.html?l=74840)  Nappe | | **Réf.N01** | **7,18 € À la journée** |
| [Nappe coton blanc 120x120 cm](http://fr.zilok.com/location/215881-nappe-coton-blanc-120x120-cm.html?l=74840) | | [**Nappe coton blanc 200x200 cm**](http://fr.zilok.com/location/215883-nappe-coton-blanc-200x200-cm.html?l=74840)  Nappe | | **Réf.N02** | **10,76 € À la journée** [CONSULTER](http://fr.zilok.com/location/215883-nappe-coton-blanc-200x200-cm.html?l=74840) |
| [Nappe coton blanc 120x120 cm](http://fr.zilok.com/location/215881-nappe-coton-blanc-120x120-cm.html?l=74840) | | [**Nappe coton blanc 220x220 cm**](http://fr.zilok.com/location/215884-nappe-coton-blanc-220x220-cm.html?l=74840)  Nappe | | **Réf.N03** | **13,16 € À la journée** [CONSULTER](http://fr.zilok.com/location/215884-nappe-coton-blanc-220x220-cm.html?l=74840) |
| [Nappe coton blanc 120x120 cm](http://fr.zilok.com/location/215881-nappe-coton-blanc-120x120-cm.html?l=74840) | | [**Nappe coton blanc 240x240 cm**](http://fr.zilok.com/location/215885-nappe-coton-blanc-240x240-cm.html?l=74840)  Nappe | | **Réf.N04** | **15,55 € À la journée** |
| [Nappe coton blanc 120x120 cm](http://fr.zilok.com/location/215881-nappe-coton-blanc-120x120-cm.html?l=74840) | | [**Nappe coton blanc 180x350 cm**](http://fr.zilok.com/location/215886-nappe-coton-blanc-180x350-cm.html?l=74840)  Nappe | | **Réf.N05** | **19,14 € À la journée** [CONSULTER](http://fr.zilok.com/location/215886-nappe-coton-blanc-180x350-cm.html?l=74840) |
| [Nappe bordeaux pour table diam. 180 cm](http://fr.zilok.com/location/215888-nappe-bordeaux-pour-table-diam-180-cm.html?l=74840) | | [**Nappe bordeaux pour table diam. 180 cm**](http://fr.zilok.com/location/215888-nappe-bordeaux-pour-table-diam-180-cm.html?l=74840)  Nappe | | **Réf.NB06** | **23,92 € À la journée** [CONSULTER](http://fr.zilok.com/location/215888-nappe-bordeaux-pour-table-diam-180-cm.html?l=74840) |
| [Nappe coton blanc 120x120 cm](http://fr.zilok.com/location/215881-nappe-coton-blanc-120x120-cm.html?l=74840) | | **sur nappe coton blanc 150X150cm** | | **Réf.SN01** | **7,18 € À la journée** |
| [Nappe bordeaux pour table diam. 180 cm](http://fr.zilok.com/location/215888-nappe-bordeaux-pour-table-diam-180-cm.html?l=74840) | | **sur nappe bordeaux 150X150cm** | | **Réf.SNB01** | **10,76 € À la journée** |
| [Nappe bordeaux pour table diam. 180 cm](http://fr.zilok.com/location/215888-nappe-bordeaux-pour-table-diam-180-cm.html?l=74840) | | **sur nappe coton blanc 200X200cm** | | **Réf.SNB02** | **13,16 € À la journée** |
| Document 3 | | Étiquette de fromage | | | |

**

|  |  |
| --- | --- |
| Document 4 | Organigramme du restaurant |



|  |  |
| --- | --- |
| Annexe 1 | **Carte des vins et panier garni – Restaurant La Paillote** |



**Carte des vins**

**Restaurant La Paillotte**

**Vins blancs**



**Vins rosés**



**Vins rouges**



|  |
| --- |
| **Composition du panier garni** |
| Résultat de recherche d'images pour "image panier à garnir" |

|  |  |
| --- | --- |
| Annexe 2 | **Cocktail - Restaurant La Paillotte** |

**Fiche cocktail pour dix personnes**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nom du cocktail :** | | | | |
| **Catégorie**:  🞏Short drink  🞏Long drink  🞏Fancy drink  🞏Before dinner  🞏After dinner  **Mode d’élaboration**:  🞏Direct au verre  🞏Verre à mélange  🞏Shaker  🞏Blender | | | **Chronologie d’élaboration** : | |
| **COMPOSITION DU COCKTAIL** | | | | **VERRERIE UTILISÉE** |
| **Produits** | **contenant** | **PU** | **total** |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **Décoration :** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Volume du cocktail** |  |  | € |  |
| **Prix pour 1 personne** |  | | € |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Annexe 3 | **Bon de commande « linge de table »** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **BON DE COMMANDE N**° 215-A06  Date : 15 / 04 / 2016  Raison sociale du fournisseur : **SARL LOCALINGE**  Raison sociale de l'acheteur : **LA MARINE (la Paillotte)** | | | | |
| Paiement par chèque fin de mois Échéance : **5 du mois**  N° de compte client : **Rest. 06001** | | | | |
| Date limite de livraison : **Lundi/ mercredi / vendredi**  Moyen de transport : **Transport « Localinge »**  Lieu et horaires de livraison : **Réserve linge hôtel la « Marine »** | | | | |
| **REF.** | **DESIGNATION** | **NOMBRE** | **PRIX Unitaire HT** | **TOTAL H.T.** |
|  |  |  |  |  |
| Total brut :  Réduction : **5 %**  Net :  Port et emballage : **Gratuité**  Total H.T. : | | | | |
| *LOCALINGE SARL*  *A …………………, le …………*  [Nappe bordeaux pour table diam. 180 cm](http://fr.zilok.com/location/215888-nappe-bordeaux-pour-table-diam-180-cm.html?l=74840)  ***Voir au verso nos conditions générales d'achat*** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Annexe 4 | **Planning d’ordonnancement des tâches** | | | | | |
| **Planigramme d'ordonnancement des tâches** | | | | | | |
| **Liste des tâches dans un ordre logique** | | | *Vous,*  *Responsable de restaurant* | *Chef de rang N° 1* | *Chef de rang N° 2* | ***Points de vigilance*** |
|
|
| **Avant le service** | | | | | | |
|  | | |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |  |
| **Pendant le service** | | | | | | |
|  | | |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |  |
| **Après le service** | | | | | | |
|  | | |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Annexe 5 | **Fiche de poste « Chef de rang » - Restaurant La Paillotte** |

|  |  |
| --- | --- |
| **FICHE DE POSTE N°** |  |
| **Description du poste à pourvoir** |  |
| **Place dans l’organigramme** |  |
| **Fonction du supérieur hiérarchique direct** |  |
| **Description des tâches à effectuer** |  |
| **Diplôme(s) requis** |  |
| **Compétences principales recherchées** |  |

Epreuve E2

* Planning de passage des candidats en ponctuel Annexe 8

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Epreuve E2 - Organisation horaire | | | | | | | | | | |
| C:\Users\VTeulade\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Outlook\YOSVALGW\Logo 2.2.png | | **Service du midi** | **Phases** | **Candidats** | | | | | | |
| Arrivée des candidats  et mise en tenue professionnelle | | | | 8 h 40 – 9 h 00 | | | | | | |
| Tirage au sort des postes et commis | | | | 9 h 05 - 9 h 10 | | | | | | |
| **➀** | **Phase écrite** | | **30 mn** | 9 h 15 – 9 h 45 | | | **Jury 1 et jury 2**  **(professeurs uniquement - convocation des jurys professionnels et des commis à 9 h 15** | | | |
| **➁** | **Passation des consignes aux commis** | | **15 mn** | 9 h 45 - 10 h 00  *(Et tout au long de la prestation)* | | |
| **➂** | **Travail d’office et mise en place** | | **1 h 30 mn** | 10 h 00 - 11 h 30 | | | | 10 h 00 - 11 h 30 | | |
| **Jury 1** | | | | **Jury 2** | | |
| Repas des candidats | | | | 11 h 30 – 12 h 15 | | | | | | |
| **➃** | **Service, auto-évaluation et remise en état du rang** | | **2 h 15 mn** | 12 h 15 – 14 h 30 | | | | 12 h 15 – 14 h 30 | | |
| **Jury 2** | | | | **Jury 1** | | |
| Pause | | | | 14 h 30 – 15 h 30 | | | | | | |
| **➄** | **Communication et argumentation** | | **30 mn** | 15 h 30  16 h 00 | 16 h 00  16 h 30 | 16 h 30  17 h 00 | | 15 h 30  16 h 00 | 16 h 00  16 h 30 | 16 h 30  17 h 00 |
| **Jury 1** | | | | **Jury 2** | | |

* Composition d’1 jury :
* 1 professeur de spécialité
* 1 professionnel
* 1 professeur de sciences appliquées
* 1 jury évalue 3 à 4 candidats
* les membres du jury sont convoqués 30 mn avant le début des épreuves
* Pour les centres qui organisent un service du midi et un service du soir dans une même journée, il faut prévoir 4 jurys différents.
* Pour les centres qui peuvent faire passer 8 candidats par service, la phase de communication et argumentation se terminera à 17 h 30

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Épreuve E2 - Organisation horaire** | | | | | | | | | |
|  | | **Service du soir** | **Phases** | **Candidats** | | | | | |
| **N° 1** | **N° 2** | **N° 3** | **N° 4** | **N° 5** | **N° 6** |
| **➄** | **Communication et argumentation** | | **30 mn** | 14 h 00  14 h 30 | 14 h 30  15 h 00 | 15 h 00  15 h 30 | 14 h 00  14 h 30 | 14 h 30  15 h 00 | 15 h 00  15 h 30 |
| **Jury 3** | | | **Jury 4** | | |
| Pause et mise en tenue professionnelle | | | | 15 h 30 à 16 h 15 | | | | | |
| Tirage au sort des postes et commis | | | | 16 h 20 à 16 h 25 | | | | | |
| **➀** | **Phase écrite** | | **30 mn** | 16 h 30 – 17 h 00 | | | **Jury 3 et jury 4**  **(professeurs uniquement - convocation des jurys professionnels et des commis à 16 h 30)** | | |
| **➁** | **Passation des consignes aux commis** | | **15 mn** | 17 h 00 à 17 h 15  *(Et tout au long de la prestation)* | | |
| **➂** | **Travail d’office et mise en place** | | **1 h 30 mn** | 17 h 15 - 18 h 45 | | | 17 h 15 - 18 h 45 | | |
| **Jury 3** | | | **Jury 4** | | |
| Repas des candidats | | | | 18 h 45 – 19 h 30 | | | | | |
| **➃** | **Service, évaluation et remise en état du rang** | | **2 h 15 mn** (dont 5 mn pour l’auto-évaluation) | 19 h 30 – 21 h 45 | | | 19 h 30 – 21 h 45 | | |
| **Jury 4** | | | **Jury 3** | | |

* Composition d’1 jury :
* 1 professeur de spécialité
* 1 professionnel
* 1 professeur de sciences appliquées
* 1 jury évalue 3 à 4 candidats
* les membres du jury sont convoqués 30 mn avant le début des épreuves
* Pour les centres qui organisent un service du midi et un service du soir dans une même journée, il faut prévoir 4 jurys différents.

Pour les centres qui peuvent faire passer 8 candidats par service, la phase de communication et argumentation débutera à 13 h 30.

* Matrice Annexe 9

La matrice est fournie en document joint.

Les éventuelles mises à jour seront disponibles sur le site de l’académie pilote (voir avec la Division des Examens et Concours).

* Grille d’évaluation en ponctuel Annexe 10

**BREVET PROFESSIONNEL**

**ARTS DU SERVICE ET DE LA COMMERCIALISATION EN RESTAURATION**

**Épreuve E2 - Commercialisation et service**

Évaluation en ponctuel

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| **Académie** | **:** |  |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **……………………………….…………………....................................** |

**GRILLE D’ÉVALUATION**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Total / 20 :** |  |  | |
|  | | |
| **Appréciation** : | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Date de l’épreuve** | **Nom du formateur de spécialité**  **Signature** | **Nom du professionnel et de l’entreprise**  **Signature** |
|  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence CS 1 : Accueillir, prendre en charge et fidéliser le client, en français ou en langue étrangère, de la réservation jusqu’à la prise de congé.** | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***:* | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Prendre et gérer une réservation | Maitrise des différentes procédures de réservation  Optimisation du temps d’attente des clients  Installation du client  Pertinence de l’attitude professionnelle  Qualité et adaptation de la communication avec le client en français et en langue étrangère  Repérage et anticipation des besoins et envies du client  Satisfaction de la demande  Réactivité et pertinence des décisions prises |  |  |  |  |  |
| Gérer l’accueil |  |  |  |  |
| Personnaliser l’accueil et la prise en charge du client |  |  |  |  |
| Adapter sa communication avec le client |  |  |  |  |
| S’enquérir des attentes de la clientèle, les anticiper et y répondre |  |  |  |  |
| Gérer les aléas tout au long de l’activité |  |  |  |  |
| **Compétence CS2 : Participer à l’élaboration des outils de communication  et à la promotion de l’entreprise** | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***des supports de vente et supports publicitaires :* | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Concevoir et actualiser les supports de vente : cartes (mets, menus, boissons, etc.) | Pertinence du choix du support en tenant compte des tendances  Personnalisation et esthétisme des supports  Respect du cadre réglementaire  Prise en compte des caractéristiques de l’entreprise Valorisation de l’environnement culturel et touristique  Pertinence du choix des actions de promotion |  |  |  |  |  |
| Concevoir et actualiser les supports de promotion de l’entreprise : site Internet de l’entreprise, prospectus, cartes de fidélité, affiches, presse, radio, etc. |  |  |  |  |
| Participer au suivi de la promotion de l’entreprise |  |  |  |  |
| **Compétence CS 3 : Organiser et préparer le service.** | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***:* | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Veiller à l’état de propreté des locaux, mobiliers et matériels tout au long de l’activité | Propreté des locaux, mobiliers et matériels  Pertinence et adéquation de la mise en place  Mise en valeur du cadre d’accueil  Qualité et efficacité de la transmission des informations auprès de l’équipe  Conformité des règles d’hygiène, de sécurité et d’ergonomie  Pertinence des rectifications |  |  |  |  |  |
| Prendre connaissance de l’activité commerciale, adapter la mise en place |  |  |  |  |
| Prendre connaissance des suggestions des mets et des boissons |  |  |  |  |
| Contrôler la mise en place |  |  |  |  |
| Mobiliser l’équipe sur les particularités, ventes du jour et ajuster l’argumentaire de vente |  |  |  |  |
| Contrôler la bonne application des règles d’hygiène, de sécurité et d’ergonomie |  |  |  |  |
| Gérer les rectifications nécessaires sur l’ensemble de la mise en place |  |  |  |  |  |
| **Compétence CS 4 : Conseiller, argumenter, vendre et maîtriser la prestation de service** | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***:* | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Présenter les supports de vente | Mise en valeur des mets et boissons notamment en fonction des objectifs de vente  Prise en compte des souhaits et contraintes du client  Adaptation à l’attitude et aux attentes du client  Argumentation pertinente tout au long du service  Proposition d’accords mets/boissons adaptés  Gestion des bons de commande  Maîtrise des techniques et pratiques professionnelles, dextérité :   * techniques de mise en place * techniques de service des plats * techniques de service des boissons * techniques d’atelier ou d’office * techniques de préparation et de finition en salle   Organisation et optimisation de l’espace de travail  Procédures d’hygiène conformes  Encadrement efficace de l’équipe  Gestion pertinente du service des tables dans le respect des contraintes horaires  Qualité du suivi de la prestation avec la cuisine et les autres services  Présentation de la facture vérifiée et justesse des encaissements   * Pertinence de l’analyse de son travail et de celui de son équipe |  |  |  |  |  |
| Conseiller et argumenter |  |  |  |  |
| Prendre la commande |  |  |  |  |
| Assurer le service |  |  |  |  |
| Coordonner le service |  |  |  |  |
| Etablir la facture et encaisser |  |  |  |  |
| *Analyser son travail et celui de son équipe* |  |  |  |  |

* Grille d’évaluation en CCF – Situation 1 Annexe 11

**BREVET PROFESSIONNEL**

**ARTS DU SERVICE ET DE LA COMMERCIALISATION EN RESTAURATION**

**Épreuve E2 - Commercialisation et service**

Contrôle en cours de formation

Situation 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| **Académie** | **:** |  |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **……………………………….…………………....................................** |

**GRILLE D’ÉVALUATION**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Note / 20 :** |  |  | |
|  | | |
| **Appréciation** : | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Date de l’épreuve** | **Nom du formateur de spécialité**  **Signature** | **Nom du professionnel et de l’entreprise**  **Signature** |
|  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence CS2 : Participer à l’élaboration des outils de communication  et à la promotion de l’entreprise** | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***des supports de vente et supports publicitaires :* | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Concevoir et actualiser les supports de vente : cartes (mets, menus, boissons, etc.) | Pertinence du choix du support en tenant compte des tendances  Personnalisation et esthétisme des supports  Respect du cadre réglementaire  Prise en compte des caractéristiques de l’entreprise Valorisation de l’environnement culturel et touristique  Pertinence du choix des actions de promotion |  |  |  |  |  |
| Concevoir et actualiser les supports de promotion de l’entreprise : site Internet de l’entreprise, prospectus, cartes de fidélité, affiches, presse, radio, etc. |  |  |  |  |
| Participer au suivi de la promotion de l’entreprise |  |  |  |  |

* Grille d’évaluation en CCF – Situation 2 Annexe 12

**BREVET PROFESSIONNEL**

**ARTS DU SERVICE ET DE LA COMMERCIALISATION EN RESTAURATION**

**Épreuve E2 - Commercialisation et service**

Contrôle en cours de formation

Situation 2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| **Académie** | **:** |  |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **……………………………….…………………....................................** |

**GRILLE D’ÉVALUATION**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Total / 20 :** |  |  | |
|  | | |
| **Appréciation** : | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Date de l’épreuve** | **Nom du formateur de spécialité**  **Signature** | **Nom du professionnel et de l’entreprise**  **Signature** |
|  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence CS 1 : Accueillir, prendre en charge et fidéliser le client, en français ou en langue étrangère, de la réservation jusqu’à la prise de congé.** | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***:* | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Prendre et gérer une réservation | Maitrise des différentes procédures de réservation  Optimisation du temps d’attente des clients  Installation du client  Pertinence de l’attitude professionnelle  Qualité et adaptation de la communication avec le client en français et en langue étrangère  Repérage et anticipation des besoins et envies du client  Satisfaction de la demande  Réactivité et pertinence des décisions prises |  |  |  |  |  |
| Gérer l’accueil |  |  |  |  |
| Personnaliser l’accueil et la prise en charge du client |  |  |  |  |
| Adapter sa communication avec le client |  |  |  |  |
| S’enquérir des attentes de la clientèle, les anticiper et y répondre |  |  |  |  |
| Gérer les aléas tout au long de l’activité |  |  |  |  |
| **Compétence CS 3 : Organiser et préparer le service.** | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***:* | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Veiller à l’état de propreté des locaux, mobiliers et matériels tout au long de l’activité | Propreté des locaux, mobiliers et matériels  Pertinence et adéquation de la mise en place  Mise en valeur du cadre d’accueil  Qualité et efficacité de la transmission des informations auprès de l’équipe  Conformité des règles d’hygiène, de sécurité et d’ergonomie  Pertinence des rectifications |  |  |  |  |  |
| Prendre connaissance de l’activité commerciale, adapter la mise en place |  |  |  |  |
| Prendre connaissance des suggestions des mets et des boissons |  |  |  |  |
| Contrôler la mise en place |  |  |  |  |
| Mobiliser l’équipe sur les particularités, ventes du jour et ajuster l’argumentaire de vente |  |  |  |  |
| Contrôler la bonne application des règles d’hygiène, de sécurité et d’ergonomie |  |  |  |  |
| Gérer les rectifications nécessaires sur l’ensemble de la mise en place |  |  |  |  |  |
| **Compétence CS 4 : Conseiller, argumenter, vendre et maîtriser la prestation de service** | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***:* | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Présenter les supports de vente | Mise en valeur des mets et boissons notamment en fonction des objectifs de vente  Prise en compte des souhaits et contraintes du client  Adaptation à l’attitude et aux attentes du client  Argumentation pertinente tout au long du service  Proposition d’accords mets/boissons adaptés  Gestion des bons de commande  Maîtrise des techniques et pratiques professionnelles, dextérité :   * techniques de mise en place * techniques de service des plats * techniques de service des boissons * techniques d’atelier ou d’office * techniques de préparation et de finition en salle   Organisation et optimisation de l’espace de travail  Procédures d’hygiène conformes  Encadrement efficace de l’équipe  Gestion pertinente du service des tables dans le respect des contraintes horaires  Qualité du suivi de la prestation avec la cuisine et les autres services  Présentation de la facture vérifiée et justesse des encaissements   * Pertinence de l’analyse de son travail et de celui de son équipe |  |  |  |  |  |
| Conseiller et argumenter |  |  |  |  |
| Prendre la commande |  |  |  |  |
| Assurer le service |  |  |  |  |
| Coordonner le service |  |  |  |  |
| Etablir la facture et encaisser |  |  |  |  |
| *Analyser son travail et celui de son équipe* |  |  |  |  |

* Grille d’évaluation en CCF – Grille récapitulative Annexe 13

**BREVET PROFESSIONNEL**

**ARTS DU SERVICE ET DE LA COMMERCIALISATION EN RESTAURATION**

**Épreuve E2 - Commercialisation et service**

Contrôle en cours de formation

Grille récapitulative

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** | **:** |  |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **……………………………….…………………....................................** |

|  |
| --- |
| **Appréciation** : |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Première situation d’évaluation** en centre de formation (Coef. 3) |  |  | **/ 20 points** |  |  | **/60 points** |
| Organisée au cours de la dernière année de formation dans l’établissement de formation |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Deuxième situation d’évaluation** en centre de formation (Coef. 9) |  |  | **/ 20 points** |  |  | **/ 180 points** |
| Organisée au cours de la dernière année de formation dans l’établissement de formation. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Note globale proposée au jury |  | **/240 points** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | **/20 points** |

Épreuve E3

* Élaboration du dossier Annexe 14

**BP Arts de la Cuisine**

**BP Arts du Service et Commercialisation**

**Épreuve E3**

**Gestion de l’activité de restauration**

**-----------------**

**Épreuve ponctuelle orale - Coefficient 5**

**Pistes de travail   
pour l’élaboration du projet professionnel**

Description de l’épreuve

L’épreuve porte sur la maîtrise des compétences du pôle 3 « gestion de l’activité de restauration ». :

* G1 - Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
* G2 - Participer à l’animation de personnel(s) au sein d’une équipe.
* G3 – Gérer son parcours professionnel
* G4 - Reprendre ou créer une entreprise

L’épreuve porte sur :

* le respect de la règlementation et de la démarche qualité mis en œuvre par le candidat dans le cadre de son activité professionnelle ;
* l’implication du candidat au sein de l’équipe et sa capacité à motiver et valoriser le personnel ;
* la présentation argumentée par le candidat de son projet d’insertion professionnelle de création ou de reprise d’entreprise.

Au cours de sa formation, le candidat prépare un dossier présentant son projet professionnel en lien avec les compétences G3 ou G4.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **G3** – **Gérer son parcours professionnel** | **ou** | **G4** – **Reprendre ou créer une entreprise** |
| ➊ Présentation orale du dossier (5 mn) | ➊ Présentation orale du dossier (5 mn) |
| ➋ Entretien sur le projet professionnel  et les compétences G3 (10 mn) | ➋ Entretien sur le projet professionnel  et les compétences G4 (10 mn) |
|  |  |
| ➌ Évaluation des connaissances  et des compétences de gestion (15 mn)   * Compétences des pôles G1 et G2 * Compétences du pôle G4 | ➌ Évaluation des connaissances  et des compétences de gestion (15 mn)   * Compétences des pôles G1 et G2 * Compétences du pôle G3 |

Le candidat se présente à l'entretien muni de son dossier en deux exemplaires. Celui-ci sert uniquement de support à l'épreuve et n'est pas évalué en tant que tel.

En l’absence de dossier ou de dossier non conforme, l’interrogation ne peut avoir lieu. Le jury informe le candidat que la note de zéro est attribuée à l’épreuve.

Le dossier est considéré non conforme dans les cas suivants :

* il n'est pas personnel ;
* il n'est pas réalisé avec l'outil informatique ;
* il ne comporte pas le nombre de pages requises.

**Le dossier**

Il doit mettre en évidence :

* la présentation du candidat et de son cursus ;
* sa connaissance du secteur professionnel local et national ;
* la présentation structurée et argumentée de son projet professionnel (objectifs à court, moyen voire long terme, motivations, démarches, etc.).

➊ Présentation du dossier

Le dossier :

* prend la forme d’un dossier qui comprend :
* une page de garde (nom de l’établissement, titre de l’épreuve, thème proposé, etc.)
* la présentation du projet 4 à 8 pages + annexes en lien avec le projet
* est élaboré à l'aide de l'outil informatique,
* est présenté en deux exemplaires

***Le candidat doit porter une attention particulière à l’orthographe***

***et à l’esthétique de la présentation de son dossier***

➋ Pistes de travail pour l’élaboration du dossier

|  |
| --- |
| **PRÉSENTATION DU CANDIDAT ET DE SON PARCOURS PROFESSIONNEL**   * Formation, diplôme(s) * Expérience professionnelle * Choix de la formation * Activités extra ou para-professionnelles * Etc. |

|  |  |
| --- | --- |
| PRÉSENTATION DU PROJET   * Nature du projet : type de cuisine, thématique, facteurs d’ambiance * Objectifs à court, moyen, long terme, * Motivations, * Etc. | |
| GESTION DU PARCOURS | CRÉATION OU REPRISE D’ENTREPRISE |
| Phases du projet  Niveau d’employabilité   * Identification des compétences clés et des compétences à développer : profil de poste * Etc.   Démarche de recherche d’emploi   * Démarche de repérage des offres * Sélection et comparaison d’offres * valorisation des compétences au regard du poste * Élaboration du CV * Rédaction de la lettre de motivation * Préparation à l’entretien * Etc.   **Analyse comparative des offres**  **Facteurs de réussite**   * Élaboration d’un plan d’action * Scénarios d’évolution   **Sécurisation des parcours**   * Travail à temps complet, Flexibilité * Mobilité géographique * Etc.   Signature du contrat   * Type de contrat * Convention collective associée * Description du poste * Salaire * Etc.   Mise en œuvre d’un dispositif de formation continue ou poursuite d’études | Phases du projet  Étude d’opportunité  Aspect économique et géographique   * Implantation géographique * Type de clientèle * Segmentation de la clientèle * Zone de chalandise * Lieu de création/d’implantation du restaurant * Commerces ou entreprises locomotives * Circuits de distribution * Les concurrents éventuels   Potentiel de l’entreprise reprise   * Résultats comptables et commerciaux * Moyens techniques et humains * Etc.   Création/reprise de l’entreprise   * Statut juridique * Type d’entreprise * formalités administratives * Financement et budget prévisionnel * Chiffre d’affaires prévisionnel et seuil de rentabilité * Etc.   Organisation du restaurant  Aspect technique   * Locaux ou plan du restaurant * Concept de restauration * Capacité du restaurant * Organisation et effectif * Heures et jours d’ouverture * Équipements et matériels spécifiques * Document utilisé en matière d’hygiène (Guide des bonnes pratiques, ou utilisation de la Méthode HACCP) * Démarche de développement durable * Etc.   Aspect humain   * Personnel du restaurant * Etc.   Promotion/commercialisation   * Communication média et hors media * Fidélisation de la clientèle * Etc. |

|  |  |
| --- | --- |
| BILAN  Faisabilité du projet   * Problématiques rencontrées * Solutions proposées * Projection dans 5 ou 10 ans * Etc. | |
| Annexes   * Offres sélectionnées, * CV * Lettre de motivation * Etc. | Annexes   * Carte du restaurant ou fiche technique * Plan du restaurant * Carte de visite * Différents documents commerciaux * Etc. |

* Grille d’évaluation en ponctuel Annexe 15

**BREVET PROFESSIONNEL**

**ARTS DU SERVICE ET DE LA COMMERCIALISATION EN RESTAURATION**

**Épreuve E3 – Gestion de l’activité de restauration**

Évaluation en ponctuel

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** |  |  |  | **Session 20..** |
|  |  |  |
| **Centre d’interrogation** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **……………………………….………………….......................................** |

**GRILLE D’ÉVALUATION**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Note / 20** |  | |
|  | |
| **Intitulé du dossier :**  **Compétence mobilisée au travers le dossier :  G3  G4** | | |
| **Appréciation** : | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Date de l’épreuve** | **Nom du formateur d’économie et gestion Signature** | **Nom du formateur de sciences appliquées**  **Signature** | **Nom du formateur ou du professionnel et de l’entreprise**  **Signature** |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence G1 : Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle** | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***:* | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Participer à la mise en œuvre ou à l’amélioration des pratiques d’hygiène, de sécurité et d’ergonomie | Implication dans la gestion de la qualité et la prévention des risques  Respect des procédures  Proposition d’actions pour inscrire l’entreprise dans une démarche de développement durable Prise en compte des remarques du client et réponse adaptée  Analyse des résultats d’enquêtes de satisfaction clientèle  Proposition d’action pour fidéliser la clientèle et valoriser l’image de l’entreprise |  |  |  |  |  |
| Émettre des propositions et s’engager dans une démarche de développement durable |  |  |  |  |
| S’inscrire dans une démarche de satisfaction clientèle immédiate et différée |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence G2 : Participer à l’animation de personnel(s) au sein d’une équipe** | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***:* | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Communiquer en interne | Efficacité du message transmis sur la forme :   * Aptitude au dialogue, à argumenter, à synthétiser et à convaincre. * Qualité de l’expression et sens de la relation * Dynamisme de la présentation et indépendance par rapport au dossier.   Pertinence des choix d’actions pour :   * Intégrer et accompagner les nouveaux membres de l’équipe * Mobiliser, motiver, valoriser un personnel * Prendre en compte les compétences du personnel * Gérer des conflits |  |  |  |  |  |
| Travailler en équipe |  |  |  |  |
|  | **Compétence G3 : Gérer son parcours professionnel** | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***:* | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Analyser son niveau d’employabilité | Niveau d’employabilité  Pertinence de l’identification des compétences clés  La démarche de recherche d’emploi :   * Identification des différents canaux (presse notamment professionnelle, radio, internet, etc.) * Repérage des différents organismes facilitateurs (service public de l’emploi, agences d’intérim, organisations professionnelles, etc.)   Sélection pertinente des offres d’emploi  Enrichissement du curriculum vitae  Personnalisation de la lettre de motivation  L’entretien d’embauche :   * Valorisation des compétences au regard de la définition du poste   Repérage pertinent des points clés en matière de contrat de travail, convention collective, affichage et mise à disposition des documents obligatoires Identification d’un dispositif de formation continue approprié |  |  |  |  |  |
| Entreprendre une démarche de recherche d’emploi |  |  |  |  |
| Préparer l’entretien d’embauche |  |  |  |  |
| Identifier les spécificités de la règlementation en matière de contrat de travail, convention collective, affichage et mise à disposition des documents obligatoires |  |  |  |  |
| Envisager un dispositif de formation continue |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence G4 : Reprendre ou créer une entreprise** | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***:* | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Appréhender les démarches de création ou de reprise d’entreprise | Identification des démarches à réaliser dans le cadre de la création ou de la reprise d’entreprise Décodage des principaux résultats comptables et commerciaux |  |  |  |  |  |
| Analyser les principales données comptables, administratives et commerciales | Estimation du potentiel de l’entreprise au sein du contexte local (ressources humaines, locaux, équipements, etc.) |  |  |  |  |
| Elaborer les points clés du projet | Faisabilité et pérennisation du projet |  |  |  |  |
| Communiquer sur le démarrage de l'activité | Choix des supports de communication |  |  |  |  |

* Grille d’évaluation en CCF – Situation 1 Annexe 16

**BREVET PROFESSIONNEL**

**ARTS DU SERVICE ET DE LA COMMERCIALISATION EN RESTAURATION**

**Épreuve E3 – Gestion de l’activité de restauration**

Contrôle en cours de formation

Situation 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| **Académie** |  |  |  | **Session 20..** |
|  |  |  |
| **Centre d’interrogation** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **……………………………….………………….......................................** |

**GRILLE D’ÉVALUATION**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Note / 20** |  | |
|  | |
| **Appréciation** : | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Date de l’épreuve** | **Nom du formateur d’économie et gestion -Signature** | **Nom du formateur de sciences appliquées ou du formateur de la spécialité**  **Signature** |
|  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence G1 : Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle** | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***:* | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Participer à la mise en œuvre ou à l’amélioration des pratiques d’hygiène, de sécurité et d’ergonomie | Implication dans la gestion de la qualité et la prévention des risques  Respect des procédures  Proposition d’actions pour inscrire l’entreprise dans une démarche de développement durable Prise en compte des remarques du client et réponse adaptée  Analyse des résultats d’enquêtes de satisfaction clientèle  Proposition d’action pour fidéliser la clientèle et valoriser l’image de l’entreprise |  |  |  |  |  |
| Émettre des propositions et s’engager dans une démarche de développement durable |  |  |  |  |
| S’inscrire dans une démarche de satisfaction clientèle immédiate et différée |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence G2 : Participer à l’animation de personnel(s) au sein d’une équipe** | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***:* | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Communiquer en interne | Efficacité du message transmis sur la forme :   * Aptitude au dialogue, à argumenter, à synthétiser et à convaincre. * Qualité de l’expression et sens de la relation * Dynamisme de la présentation et indépendance par rapport au dossier.   Pertinence des choix d’actions pour :   * Intégrer et accompagner les nouveaux membres de l’équipe * Mobiliser, motiver, valoriser un personnel * Prendre en compte les compétences du personnel * Gérer des conflits |  |  |  |  |  |
| Travailler en équipe |  |  |  |  |

* Grille d’évaluation en CCF – Situation 2 Annexe 17

**BREVET PROFESSIONNEL**

**ARTS DU SERVICE ET DE LA COMMERCIALISATION EN RESTAURATION**

**Épreuve E3 – Gestion de l’activité de restauration**

Contrôle en cours de formation

Situation 2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** |  |  |  | **Session 20..** |
|  |  |  |
| **Centre d’interrogation** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **……………………………….………………….......................................** |

**GRILLE D’ÉVALUATION**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Note / 20** |  | |
|  | |
| **Intitulé du dossier :**  **Compétence mobilisée au travers le dossier :  G3  G4** | | |
| **Appréciation** : | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Date de l’épreuve** | **Nom du formateur d’économie et gestion**  **Signature** | **Nom du formateur de spécialité  ou du professionnel**  **Signature** |
|  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Compétence G3 : Gérer son parcours professionnel** | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***:* | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Analyser son niveau d’employabilité | Niveau d’employabilité  Pertinence de l’identification des compétences clés  La démarche de recherche d’emploi :   * Identification des différents canaux (presse notamment professionnelle, radio, internet, etc.) * Repérage des différents organismes facilitateurs (service public de l’emploi, agences d’intérim, organisations professionnelles, etc.)   Sélection pertinente des offres d’emploi  Enrichissement du curriculum vitae  Personnalisation de la lettre de motivation  L’entretien d’embauche :   * Valorisation des compétences au regard de la définition du poste   Repérage pertinent des points clés en matière de contrat de travail, convention collective, affichage et mise à disposition des documents obligatoires Identification d’un dispositif de formation continue approprié |  |  | |  |  |  |
| Entreprendre une démarche de recherche d’emploi |  |  | |  |  |
| Préparer l’entretien d’embauche |  |  | |  |  |
| Identifier les spécificités de la règlementation en matière de contrat de travail, convention collective, affichage et mise à disposition des documents obligatoires |  |  | |  |  |
| Envisager un dispositif de formation continue |  |  | |  |  |
| **Compétence G4 : Reprendre ou créer une entreprise** | | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***:* | **Maitrise insuffisante** | | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Appréhender les démarches de création ou de reprise d’entreprise | Identification des démarches à réaliser dans le cadre de la création ou de la reprise d’entreprise Décodage des principaux résultats comptables et commerciaux |  | |  |  |  |  |
| Analyser les principales données comptables, administratives et commerciales | Estimation du potentiel de l’entreprise au sein du contexte local (ressources humaines, locaux, équipements, etc.) |  | |  |  |  |
| Elaborer les points clés du projet | Faisabilité et pérennisation du projet |  | |  |  |  |
| Communiquer sur le démarrage de l'activité | Choix des supports de communication |  | |  |  |  |

* Grille d’évaluation en CCF – Grille récapitulative Annexe 18

**BREVET PROFESSIONNEL**

**ARTS DU SERVICE ET DE LA COMMERCIALISATION EN RESTAURATION**

**Épreuve E3 – Gestion de l’activité de restauration**

Contrôle en cours de formation

Grille d’évaluation récapitulative

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| **Académie** | **:** |  |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **……………………………….…………………....................................** |

|  |
| --- |
| **Appréciation** : |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Première situation d’évaluation** en centre de formation (Coef. 2) |  |  | **/ 20 points** |  |  | **/40 points** |
| Organisée au cours de la dernière année de formation dans l’établissement de formation |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Deuxième situation d’évaluation** en centre de formation (Coef. 3) |  |  | **/ 20 points** |  |  | **/ 60 points** |
| Organisée en fin de formation dans l’établissement de formation. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Note globale proposée au jury |  | **/100 points** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | **/20 points** |

ANNEXES

BP

Arts de la cuisine

Savoirs-associés Annexe 19

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PÔLES**  **&**  **Compétences** | | **TECHNOLOGIE** | **SCIENCES** | **GESTION** | **ARTS APPLIQUES** |
|  | | | | | |
| **Pôle 1 – Conception et organisation de prestations** | C01 | Les produits (document en annexe) | | | |
| * Familles de produit (saisonniers, labellisés, régionaux * Standards d’usage (grammage et volume) rendements | * Familles de produit | * Rendements |  |
| La fixation du prix de vente | | | |
| * calcul des coûts * Fixation du prix de vente |  | * Le calcul des coûts * Fixation du prix de vente |  |
| La conception des prestations et élaboration des menus et cartes | | | |
| * Modalités de conception et d’élaboration * Valorisation des produits * Accord mets et boissons * Classiques de la gastronomie * Spécialités régionales * Influences culinaires * Cadre règlementaire des menus et cartes * Équilibre alimentaire des menus et cartes * Approches commerciales et tarifaires | * Modalités de conception et d’élaboration * Valorisation des produits * Cadre règlementaire des menus et cartes * Équilibre alimentaire des menus et cartes | * Cadre règlementaire des menus et cartes * Approches commerciales et tarifaires | * Valorisation des produits * Influences culinaires |
| Conception d’une fiche technique valorisée | | | |
| Représentation graphique | | | |
| CO2 | Les modes d’organisation | | | |
| * Production directe et différée * Risques de bio-contamination (PMS) * Cadre règlementaire | * Production directe et différée * Risques de bio-contamination (PMS) * Cadre règlementaire |  |  |
| Optimisation de la planification et conception | | | |
| * Principes |  | Principes |  |
| Conception des supports | | | |
|  | CO3 | Les fournisseurs | | | |
| * Approvisionnements * Documents commerciaux |  | * Approvisionnements * Documents commerciaux |  |
| La gestion des stocks | | | |
| * Procédures * Inventaire * Réception et stockage – déstockage et distribution | * Procédures * Réception et stockage – déstockage et distribution | * Procédures * Inventaire * Réception et stockage – déstockage et distribution |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pôle 2 – Préparations et productions de cuisine** | P1 | Organisation du poste de travail | | | |
| * Mise en place et matériel |  |  |  |
| Procédure de contrôle en hygiène, sécurité, ergonomie | | | |
| * Mise en œuvre des procédures * Actions préventives et/ou correctives * Analyse des risques * Circuits de circulation | * Mise en œuvre des procédures * Actions préventives et/ou correctives * Analyse des risques * Circuits de circulation |  |  |
| P2 | De la cuisine classique à la cuisine contemporaine | | | |
| * De la codification aux pratiques culinaires innovantes * (personnages, techniques, matériels…) * Techniques culinaires de valorisation des principaux produits * Modes de cuisson (voir annexe) * Cuisine diététique et allégée |  |  | * De la codification aux pratiques culinaires innovantes (personnages, techniques, matériels…) |
| Les constituants de la matière vivante | | | |
|  | * Phénomènes de transformation * Phénomènes d’échange * Phénomènes de stabilisation et de déstabilisation |  |  |
| L’analyse organoleptique | | | |
| * Éléments d’analyse * Actions correctives | * Éléments d’analyse |  |  |
| P3 | Les aspects règlementaires de fin de production | | | |
| * Contrôle et autocontrôle * Conditionnement et conservation | * Contrôle et autocontrôle * Conditionnement et conservation |  |  |
| Mise en valeur par le dressage | | | |
| * Approche artistique * Supports et matériel * Standards et tendances |  |  | * Approche artistique * Supports et matériel |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pôle 3 – Gestion, de l’activité de restauration  et productions de cuisine** | G1 | * Procédures * Inventaire * Réception et stockage – déstockage et distribution | | | |
| * Organisation du poste de travail | * Enjeux et objectifs * Organismes de certification et contrôle et certification | * Enjeux et objectifs * Organismes de certification et contrôle et certification |  |
| La qualité (hygiène, sécurité, ergonomie, santé publique) | | | |
| * Règlementations et recommandations * Actions préventives et correctives * Organismes de contrôle | * Règlementations et recommandations * Actions préventives et correctives * Organismes de contrôle |  |  |
| La qualité (développement durable) | | | |
| * Règlementations et recommandations * Actions préventives et correctives * Organismes de contrôle | * Règlementations et recommandations * Actions préventives et correctives * Organismes de contrôle | * Règlementations et recommandations |  |
| La qualité (satisfaction clientèle) | | | |
| * Analyse des pratiques et outils utilisés * Synthèse des commentaires et propositions d’améliorations |  | * Analyse des pratiques et outils utilisés * Synthèse des commentaires et propositions d’améliorations |  |
| G2 | La gestion d’un personnel, d’une équipe | | | |
| * Accueil et intégration du personnel * Techniques d’animation * Suivi de l’activité * Motivation et valorisation du personnel * Évaluation et développement des compétences |  | * Communication interne * Accueil et intégration du personnel * Techniques d’animation * Suivi de l’activité * Motivation et valorisation du personnel * Évaluation et développement des compétences * Représentants du personnel * Conflits individuels et collectifs |  |
| L’aménagement du temps de travail | | | |
| * Gestion des plannings * Gestion de l’absentéisme |  | * Gestion des plannings * Gestion de l’absentéisme |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | G3 | Les démarches de recherche d’emploi | | | |
| * Canaux de communication et organismes professionnels * Analyse et sélection des offres |  | * Canaux de communication et organismes professionnels * Analyse et sélection des offres |  |
| La construction du parcours professionnel | | | |
| * Conventions collectives en HCR |  | * Éléments d’employabilité * CV et lettre de motivation * Entretien d’embauche et/ou professionnel * Insertion dans l’entreprise * Législation en matière de contrats de travail * Conventions collectives en HCR * Affichage obligatoire * Documents obligatoires |  |
| La formation tout au long de la vie | | | |
| * Enjeux et dispositifs * Droits et obligations pour le salarié et l’employeur |  | * Enjeux et dispositifs * Droits et obligations pour le salarié et l’employeur |  |
| G4 | L’environnement | | | |
| * Secteur professionnel en HCR et ses indicateurs * Organisations professionnelles |  | * Secteur professionnel en HCR et ses indicateurs * Organisations professionnelles |  |
| L’analyse du contexte | | | |
| * Marché potentiel, concurrence, opportunités et risques |  | * Marché potentiel, concurrence, opportunités et risques |  |
| Le projet | | | |
| * Définition, justification et concrétisation |  | * Définition, justification et concrétisation |  |
| Analyse économique du projet | | | |
| * Analyse des documents comptables, administratifs et commerciaux * Besoins en ressources humaines * État des lieux des locaux, équipements et investissements * Constitution du budget |  | * Analyse des documents comptables, administratifs et commerciaux * Besoins en ressources humaines * État des lieux des locaux, équipements et investissements * Constitution du budget |  |
| Les démarches administratives en matière de création ou de reprise d’entreprise | | | |
| La règlementation spécifique du secteur d’entreprise | | | |
| * Formalités de création en HCR | * Les formalités de création en HCR | * Formalités de création en HCR |  |
| La promotion de l’entreprise | | | |
| * Communication média et hors média * Développement et fidélisation clientèle |  | * Communication média et hors média Développement et fidélisation clientèle |  |

Techniques professionnelles Annexe 20

1. Préparations préliminaires

* Techniques de transformation d’un produit brut en un produit propre**.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TECHNIQUES**  **(*AVEC VARIANTES PRODUITS)*** | | ***AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION*** |
| Habiller un poisson plat | * Turbot, barbue, saint-Pierre, flétan |  |
| Habiller une volaille effilée | * Poulet, pintadeau, pigeon, canard, caille, Habiller un gibier à plumes |  |
| Préparer des abats de boucherie | * Rognon, ris, cervelle, cœur, foie… |  |
| Préparer un céphalopode | * Calamar, seiche, poulpe |  |
| Préparer un crustacé | * Crabe (laver, brosser) * Écrevisse (châtrer), * Préparer un homard, une langouste |  |
| Ouvrir à cru des coquillages, d’autres fruits de mer | * Coquille Saint-Jacques, palourdes, des amandes, … * Oursins, violets… | * Préparer un plateau de fruits de mer |

1. Gestuelles de base (tailles, découpes, liaisons, divers apprêts, etc.)
   1. - Famille des tailles, découpes et désossages…

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TECHNIQUES**  **(*AVEC VARIANTES PRODUITS)*** | | ***AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION*** |
| Hacher au couteau un tartare | * Viande, poisson, légumes | * Préparations spécifiques : rillettes (de poisson, de viande) |
| Tourner des artichauts  Tourner une tête de champignon | * Légumes (artichaut, champignons de Paris) |  |
| Détailler des pièces entières de poisson  Détailler un tronçon, une darne, une tranche | * Pièces entières de poisson rond et plat, tronçons de homard, queue de lotte |  |
| Détailler des pièces entières de viande  Détailler une côte | * Pièce entière de viande avec os (bœuf, agneau, porc, veau, mutton-shop, baron, rouelles, selle |  |
| Découper des pièces entières de gibiers et découpes spécifiques | * Pièces entières de volaille : lapin, volaille, lièvre, faisan | * Ouvrir en portefeuilles, crapaudines, griller |
| Désosser à cru une pièce de viande, de volaille  Manchonner une côte, un carré  Désosser une cuisse de volaille | * Pièce de viande (côte) : * Agneau, veau, porc * Pièce de volaille : volaille (cuisse), lapin râble), aileron de volaille, caille, pigeon |  |
| Désosser des pièces entières | * Agneau : carré, selle, épaule * Lapin : râble * Volaille entières (pour ballotine, galantine….), * carré de bœuf, poitrine de veau | * Désosser (« couler ») un gigot d’agneau, * Fendre ½ agneau, ½ porc |
| Détailler des pièces de viande  Détailler de la poitrine salée ou fumée  Détailler en morceaux des viandes | * Viande : agneau, bœuf, veau … |  |
| Découper des steaks, des pavés, des escalopes  Détailler des noisettes, des tournedos | * Bœuf (steack, pavé, tournedos, chateaubriands) * Agneau (médaillons) * Veau (médaillons, escalopes, grenadins) Carpaccio * Paupiettes | * Tailler jambon à l’os, jambon à la griffe |
| Détailler des pièces de poisson rond et plat  Tailler des pavés, des dos, des escalopes, des goujonnettes | * Poisson rond, plat * Carpaccio * Paupiette | * Tailler saumon fumé |
| Lever des filets de poissons ronds et plats | * rouget, saumon, loup * barbue, turbot, daurade, St pierre, Lotte… |  |
| Désarêter un poisson plat entier | * Poisson plat (façon « Colbert », poisson farci, poisson soufflé) |  |

2.2 - Famille des apprêts

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TECHNIQUES**  **(*AVEC VARIANTES PRODUITS)*** | | ***AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION*** |
| Décortiquer des crustacés crus/cuits | * Écrevisses, langoustines, langouste, homard | * Trousser un crustacé |
| Dénerver | * Pièce de viande, de volaille * Filet de poisson, « foie gras » |  |
| * Pattes de volaille ou gibier |  |
| Farcir | * Légumes, fruits |  |
| * Portion : * jambonnette de volaille * paupiette, crépinette * filet de poisson |  |
| * Pièce entière : * poisson rond portion * poisson plat (poisson farci, poisson soufflé, filet de poisson) * mollusque : calamar * volaille : galantine, ballotine * râble * carré * selle * poitrine de veau, lapin * Portion : * pâtes fraîches (ravioles, cannellonis …) | * Farcir sous la peau * Farcir un sushi, maki * Contiser une volaille * Embosser, operculer |
| Ficeler | * Ficeler en melon (pièce d’agneau, de volaille) |  |
| Monter une préparation spécifique | * Poissons, crustacés, coquillages (coquille Saint Jacques) * Légumes * Papillote * Brochette | * Monter un samossa * Monter une pastilla * Monter une chartreuse * Pressé, marbré * (légumes, foie gras…) |
| Monter une pièce en croûte (base pâte feuilletée)  Pièce viande, volaille, gibier, poisson | * pâte à sel, d’argile, pâte à pain, * Envelopper de feuille de brick, pâte à filo | * Luter (une cocotte) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Piquer, larder  Viande, volaille, gibier, poisson | * Larder avec légumes, chorizo... | * Barder façon écailles, «tressage» |
| Plier des filets de poisson  Plier en lavallière  Plier en tresse | * Tresse, lavallière, cylindre, tournedos | * Plier en tubes (sous papier film) |

2.3 Famille des liaisons

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TECHNIQUES**  **(*AVEC VARIANTES PRODUITS)*** | | | ***AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION*** |
| Lier à l’amidon  Lier à la farine  Lier à la fécule de pommes de terre  Lier à l’amidon de maïs | * Farine torréfiée (sauce tomate, sauces de ragoûts et veloutés) * Fécule de pommes de terre (sauces brunes) * Maïzena (sauces blanches) * Crème de riz (bisques, potages) * Autres liaisons amidon (tapioca, poudre fruits secs, mie de pain) |  | |
| Lier aux purées de légumes ou de fruits | * Fruits (amylacés) * Pulpe fine de tomate, oignon, champignon… |  | |
| Lier aux protéines | * Sang * Corail (Saint-Jacques, oursin, …) * Foie (foie gras, foie de rouget, foie de volaille, ..) * Encre * Œufs * Pieds, couenne, arêtes | * Lier à la sauce hollandaise, béarnaise, à la sauce aïoli * Lier au fromage | |
| Lier aux matières grasses (par émulsion) | * Matière grasse : beurre, crème * Huile * Beurre de cacao |  | |
| Lier aux additifs (épaississants – gélifiants) | * Gelée * Bavarois, mousse | * Espumas * Gelée pour fonds de plat * Sphérification * Additifs pour gel non thermo-réversible  : Gomme gellane, Agar-agar, Carraghénane, Alginate, Xanthane * Pectine jaune | |
| Foisonner | * Blanc en neige * Crème fouettée * Bouillon, écume * Espumas, cappuccino * Milk Shake |  | |

3. Marinades, saumures, fonds, fumets, marmites, gelées, essences et glaces

3.1 - Famille des marinades et saumures

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TECHNIQUES**  **(*AVEC VARIANTES PRODUITS)*** | | ***AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION*** |
| Marinade crue | * Viande, volaille, gibier (pour civet, estouffade, daube…) * Poisson (pour pochouse, matelote…) | * Marinade pour tandoori, curry * Marinade à sec (aux épices, …) * Marinade à l’asiatique |
| Marinade cuite | * Pièce de viande de boucherie, venaison * Façon escabèche, légumes, autres poissons |  |
| Saumure, salage à sec | * Poisson (saumon pour gravlax) * Saumure seiche * viande, poisson, volaille, foie gras, charcuterie… * Saumure liquide * citron, chou, jambon à l’os | * Macération dans le sucre des fruits (pour confiture), chutney * Confire au sucre * Confire à l’alcool * Confiture à la graisse |

3.2 - Famille des fonds, fumets, marmites, gelées, essences et glaces

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TECHNIQUES**  **(*AVEC VARIANTES PRODUITS)*** | | ***AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION*** |
| Fonds brun lié | * Veau, gibier (poivrade) * Canard * Agneau | * Espagnole ou ½ glace, chaud-froid |
| Fumets | * Poisson (base vin rouge, base vin blanc) * Fumet crustacés, soupe, marmite | * Chaud-froid |
| Glace | * Viande, volaille, poisson, crustacé fruits, légumes | * Essence, miroir |
| Marmite  Gelée | * Bœuf, volaille, poisson, crustacé, gibier | * Consommé lié (type Germiny) * Royale, chaud-froid |
| Court-bouillon  Nage  Éléments liquides, divers, épices, et aromates | * Légumes, viandes, abats, poissons, volailles | * Matelote traditionnelle |
| Blancs de cuisson | * Légumes (artichauts, cardons, salsifis, blettes) | * Cuire dans un blanc des abats |

4. Sauces, gelées, jus et coulis (version salée)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TECHNIQUES**  **(*AVEC VARIANTES PRODUITS)*** | | ***AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION*** |
| Sauces émulsionnées chaudes dérivées | * Montée à l’huile * Sabayon * Beurre montée * Utilisation d’émulsifiants | * Émulsion siphonnée |
| Sauces brunes | * Viandes, volailles * Sucrées, salées, collées |  |
| Sauces rouges  Sauce tomate | * Sauces tomates dérivées (aromatisées) * Coupées sauces brunes |  |
| Sauce à base de crustacés | * Américaine et dérivés |  |
| Gelées | * Liquide base : infusion, pulpe ou jus de fruits, alcools, … * Gels irréversibles (base agar-agar, pectine) |  |
| Jus | * Viande rouge et blanche * Volaille (poulet, …) * Poisson, légume, émulsion. |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Coulis de légumes | * Légumes : tomate, asperge, olives, avocats, pistou, raifort, * herbes : menthe, basilic |  |
| Crème de … | * Légumes : ail, fenouil, asperge, ciboulette… * Mousseuse, siphonnée | * Émulsion siphonnée |

5. Sirops, sauces, gelées, jus et coulis (version sucrée)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TECHNIQUES**  **(*AVEC VARIANTES PRODUITS)*** | | ***AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION*** |
| Sirop  Sirop léger pour tremper  Sirop pour puncher  Sirop pour pocher | * Variantes de sucre * Épices, aromates, condiments * Parfums | * Glaçage * Gelée décor * Sucres cuits * Confitures * Granités, sorbets |
| Sauce gastrique | * Glaçage, dérivés, crémée, beurrée |  |
| Sauce / crème anglaise  dérivées | * Bavaroise, mousse, mix à glace, crème au beurre, crémeux, ganache… |  |
|
| Gelées | * Liquide base : infusion, pulpe ou jus de fruits, alcools, gels irréversibles … |  |
| Jus | * Fruits, légumes, herbes, émulsions |  |

6. Appareils et crèmes salés (farces, beurres composés, appareils divers, mousses…)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TECHNIQUES**  **(*AVEC VARIANTES PRODUITS)*** | | ***AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION*** |
| Farces  Farce à gratin | * Volaille * Abattis (foie de volaille) * corail |  |
| Farce mousseline | * Veau, volaille * Crustacé, poisson | * Farce pour terrine, pâté, galantine |
| Farce à la panade (quenelles, godiveau, …) | * Quenelles * Godiveau * Boudin blanc * Mousse de foie, de jambon |  |
| Purées – dérivées  Appareil à pommes macaire  Appareil à gnocchi de pommes de terre  Appareil à pomme Dauphine | * dauphine, * gnocchi, * duchesse |  |
| Appareils à soufflés | * Appareil à soufflé salé sur base sauce Mornay, farce mousseline, |  |
| Appareils liés à l'amidon | * Variantes de féculents : pommes de terre, riz, semoule, polenta, gnocchi * Autres féculents * Pois chiche, épeautre |  |
| Mousses | * Version salée (base légumes, foie gras, fromage, …) * Émulsifiants, agar agar |  |

7. Appareils et crèmes sucrés (appareils divers, mousses, crèmes…)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TECHNIQUES**  **(*AVEC VARIANTES PRODUITS)*** | | ***AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION*** |
| Appareils liés à l'amidon | * Version sucrée * Variantes de liquide : lait, crème, jus, … * Variantes de féculents : riz, semoule, polenta, risotto |  |
| Appareils à soufflé | * Appareil à soufflé * Sucre base crème pâtissière | * Appareil à soufflé * (sans farine) |
| Mousses  Mousse froide base pâte à bombe légère  Mousse froide base crème anglaise  Mousse à base de meringue | * Version salée * (base légumes, foie gras, fromage, …) * Version sucrée * Soufflé glacé * Mousse chaude |  |
| Crèmes pâtissières dérivées (crème Chiboust, …) | * .*Autres texturants : gélatine, beurre, beurre de cacao, chocolat, …* * *Allégeant : crème fouettée, meringue italienne, crème catalane, incorporation de gaz, …* | * Appareil à soufflé chaud : appareil à gratin base crème pâtissière |
| Crème fouettée et dérivés (salés et sucrés)  Crème Chantilly | * crème avec additifs | * Crème Pana cota pour entremets, * Espuma, écumes * Milk Shake |
| Crèmes d’amande dérivées | * Frangipane, * Petits fours * Verrine |  |
| **Sabayon et pâ**t**e à bombe** |  |  |
| Crème au beurre à … | * Sirop * Crème au beurre à base de crème anglaise, à base de meringue italienne |  |
| Crème ganache | * Variantes autres liquides |  |

8. Pâtes (versions salées et sucrées)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TECHNIQUES**  **(*AVEC VARIANTES PRODUITS)*** | | ***AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION*** |
| Appareils à fours secs : crémés, mélangés | * Pâte à cigarette * Pâte à tuile * Pâte à décor * Version sucrée, salée * Croustillants (crèmes, miel) |  |
| Nougatine ou croquante | * Fruits secs (amandes, noisettes, ….) * Autres produits et produits (fondant, glucose) |  |
| Pâte molle  Pâte à choux | * Version salée/version sucrée * Parfumées, autres * Matières grasses | * Pâte à choux pour friture (appareil à beignet soufflé : pets de nonne, beignet, pignatelli…) * Panade, * Gaufres * Gnocchi |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Pâtes levées (fermentées)  Pâte à savarin  Pâte à brioche | * Version salée, sucrée * Pizza, pain, baba, brioche, pain de mie, croissant | * Base friture * Kouign-amann |
| Pâtes levées (non fermentées)  Pâte à cakes  Pâte à madeleine | * Version salée * Version sucrée * Pain d’épices * Marbré, * 4/4 |  |
| Pâtes à pâtes fraîches  Pâte à nouilles | * Version salée * Version sucrée * Raviole * Base semoule * spätzles |  |
| Pâtes battues  Pâte à biscuit | * Savoie, amandes, cuiller |  |
| Meringues  Meringue française  Meringue italienne  Meringue cuite | * Macarons | * Autres appareils meringués : Russe, Succès, Progrès, dacquois |
| Pâte à crêpes | * Blinis, pancake, cannelés |  |
| Pâte à frire | * Tempura, autre tendances |  |

9. Cuissons

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TECHNIQUES**  **(*AVEC VARIANTES PRODUITS)*** | | ***AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION*** |
| Cuire par contact  Sauter  Griller, marquer au grill  Sauter paner  Sauter meunière  *Brûler* des demi-oignons  Sauter- déglacer  Rissoler (pommes sautées à cru)  Sauter des omelettes (plates, roulées)  Cuire des œufs brouillés | * Cuire au wok * Cuire au maigre * Plancha |  |
| Cuire en atmosphère  - sèche  Rôtir | * Robe des champs * Duchesse * Cuire à blanc | * Rôtir un abat, un gibier * Fumer à chaud / fumer à froid * Cuire un gratin Bayaldi |
| - humide | * Sous-vide * Cuire à l’étouffée * Cuire en croûte de sel * Cuire sous pression |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Cuire par immersion départ à chaud | * Pocher à froid à chaud * Court bouillon, nage * Cuire œuf poché * Cuire à court mouillement * Confire sirop * Cuire dans un blanc |  |
| Cuire par immersion dans une matière grasse  Frire | * Frire avec enrobage |  |
| Cuire par rayonnement | * Glacer, gratiner, cuire à la broche |  |
| Cuire par combinaison (double cuissons) |  |  |
| Par rayonnement + atmosphère sèche |  |  |
| Contact surface solide + immersion : braiser à brun  braiser à blanc, ragoût de légumes |  | * Lièvre à la royale * Effilochée de paleron * Matelote * Salmis |
| Contact solide + atmosphère humide : poêler | * Barigoule |  |
| Cuire des pommes de terre spécifiques | * Anna maxime paillasson soufflé |  |
| Cuire à « basse température »  Cuire sous-vide  Braiser, ragoût à brun / à blanc, pocher, etc.  Confire un légume, une viande, une volaille, etc.  Confire au sucre  Confire à l’alcool |  | * Cuire à « juste température » |
| Cocter  Mariner (acide, alcool)  Macérer (sel, sucre) |  |  |

10. Décorations et finitions

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TECHNIQUES**  **(*AVEC VARIANTES PRODUITS)*** | | ***AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION*** |
| Décorer sur pièce entière  Lustrer  Napper  Masquer  Glacer | * Laquer * Chaud-froiter * Bordures d’entremets * Biscuit imprimé, rayé… * Technique d’impression sur gelée (base transparent) * Fonds d’assiette, de plat |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Décorer des supports  Technique d’écriture au cornet  Décorer des fonds d’assiette, de plat |  |  |
| Façonner à la cuillère des petits décors à base de :   * Pâtes * Légumes,   herbes, fruits, fleurs, charcuterie (séchés, cristallisés, poudre)   * Décors à base de sucre   (sucre coulé, sucre tiré, sucre soufflé, pastillage, …)  Décors à base de sucre cuit (caramel, sucre filé, sucre bullé)   * meringue * chocolat   (couverture non précristallisée) | * Pâte à nouille frite, pâte à choux frite, feuille de brick, pâte à filo, pain de mie * duchesse… * Herbes | * Décor à base de pâte d’amande * Décors à base de chocolat (couverture pré-cristallisée) : boucles, tubes (grillagés ou non), vagues, nœuds rayés, copeaux * Décor à la glace royale * Décor à base de sucre |
| Sculpter  Canneler  Historier | * Sculpter des fleurs de légumes |  |

Épreuve E1

* Grille Annexe 21

Les auteurs de sujets seront chargés de proposer une grille d'évaluation avec répartition des points par question.

* Matrice Annexe 22

La matrice est fournie en document joint.

Les éventuelles mises à jour seront disponibles sur le site de l’académie pilote (voir avec la Division des Examens et Concours).

* Sujet 0 Annexe 23

**BREVET PROFESSIONNEL**

**ARTS DE LA CUISINE**

SESSION **2017**

ÉPREUVE **E1**

**CONCEPTION ET ORGANISATION**

**DE PRESTATIONS DE RESTAURATION U10**

*Aucun document ou matériel autorisé*

**Compétences visées :**

- **CO1 – Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné**

- **CO2 – Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition**

- **CO3 – Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d’une prestation de cuisine**

*Le sujet se compose de 18 pages, numérotées de 1/18 à 18/18*

*Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu’il est complet.*

**Ce sujet sera rendu dans sa totalité, agrafé dans une copie anonymée**

**PRÉSENTATION DU SUJET**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Contexte professionnel**  Après plusieurs saisons passées au sein du restaurant « **la Marine**» (*1 étoile Michelin situé à proximité de la ville de Bandol)* en tant que commis, puis chef de partie, **M. JOVANI** le directeur vous nomme chef de cuisine de La Paillotte, la nouvelle unité de restauration qui doit ouvrir prochainement.  L’équipe cuisine anticipe l’ouverture de l’établissement avant la saison afin de réaliser l’ensemble des mises en place.  Vous allez diriger les cuisines du nouveau restaurant d’été « La Paillotte » qui borde la piscine.  Vous êtes chargé(e) de la réalisation de la carte, de l’aménagement matériel de la cuisine, qui sera autonome dans ses approvisionnements. Vous participez au recrutement des personnels saisonniers ou extra. |

|  |
| --- |
| **Fiche de présentation de l’entreprise** |
| CAPACITÉ DE SERVICEDe 30 à 100 couverts par jour Moyenne de 65 couverts par jour  Ticket moyen 35 euros  Ouverture 7 jours sur 7 - de 12 h à 23 h |
| Concept(s) de restauration du restaurant la paillotte Restauration traditionnelle méditerranéenne et inspirée du terroir provençal, accès principalement sur les poissons et fruits de mers privilégiant les circuits courts. |

##### **PRÉSENTATION DES DOSSIERS & BARÈME DE NOTATION**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dossiers** | **Thèmes abordés** | **Référence aux supports proposés et barème** | | **Barème** | | **Points** |
| **Dossier** ❶ | **LA CONCEPTION DE LA CARTE ET LE RECRUTEMENT** | Document 1  Document 2  **Annexe 1**  **Annexe 2** | | **Carte des mets**  **04** points  **Fiche de poste « pâtissier »**  **04** points | |  |
| **Dossier** ❷ | **LES APPROVISIONNEMENTS** | Document 3  **Annexe 3**  **Annexe 4** | | **Fiche coût matière banquet**  **04** points  **Fiche technique « dessert vedette »** **06** points | |  |
| **Dossier** ❸ | **LA RÉCEPTION ET LE STOCKAGE DES MARCHANDISES** | Document 4  **Rédaction sur la copie**  **Rédaction sur la copie** | | **Critères de fraîcheur**  **04** points  **Étiquette de poisson** **04** points | |  |
| **Dossier**  ➍ | **LA CUISSON SOUS-VIDE** | Document 5  **Annexe 5**  **Annexe 5**  **Annexe 6** | | **Principe de la marche en avant** **05** points  **Sélection de matériel** **05** points  **Diagramme de cuisson sous-vide** **04** points | |  |
|  |  | |  | **Total sur 40 points** |  |  |
|  |  | |  | **Note sur 20 points** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | Dossier 1 | **LA CONCEPTION DE LA CARTE ET LE RECRUTEMENT** | |
| **⯈La situation :** |

|  |
| --- |
| La première étape consiste à établir la carte de restaurant et à recruter un pâtissier pour la saison.  M. JOVANI souhaite proposer 4 entrées (dont 2 salades composées), 4 poissons, et 4 desserts. La carte comporte également la spécialité emblématique[[9]](#footnote-9) régionale : la bouillabaisse.  M. JOVANI souhaite également utiliser des produits marqueurs bénéficiant de signes de qualité dans sa région et vous propose la lecture du **document 1.**  Afin de recruter le nouveau pâtissier, vous rédigez une annonce destinée au pôle-emploi. Pour cela, il vous faut préparer une fiche de poste « pâtissier ». Vous disposez également de l’organigramme du restaurant. **Document 2** |
| **⯈Votre rôle :** |
| 1. Proposer la carte d’été composée des douze plats en tenant compte des contraintes. Pour chacun des plats, proposer un descriptif succinct **(annexe 1)**. 2. Rédiger la fiche de poste « pâtissier » **(annexe 2)**. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | Dossier 2 | **LES APPROVISIONNEMENTS** | |
| **⯈La situation :** |
| M. JOVANI souhaite utiliser la recette de la bouillabaisse transmise par sa grand-mère. Les prix des produits entrant dans la composition de la bouillabaisse varient en fonction des cours du marché **document 3**. Vous devez calculer le coût matière de la portion afin de préparer le banquet de 100 personnes prévu pour l’inauguration du restaurant La Paillotte.  Le dessert prévu pour le banquet d’inauguration est « *La tarte au citron Sorrento meringuée*  ». Il s’agit du « dessert vedette » du restaurant, et vous complétez la fiche technique avec le nouveau pâtissier. |
| **⯈Votre rôle :** |
| 1. Compléter la « **fiche coût matière banquet** ». Rédiger la fiche pour 8 personnes et calculer le coût global pour les 100 portions (**annexe 3**). 2. Compléter la fiche technique de votre dessert vedette (**annexe 4**). |

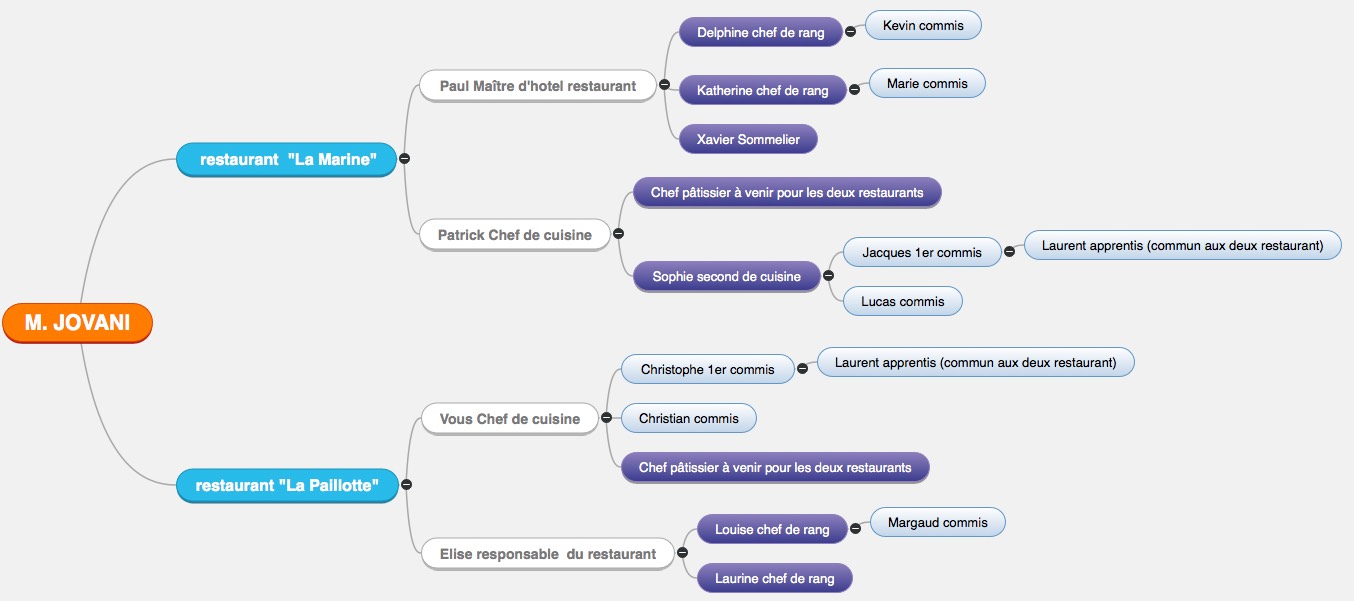
|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | Dossier 3 | **LA RÉCEPTION ET LE STOCKAGE DES MARCHANDISES** | |
| **⯈La situation :** |
| Vous recevez une première livraison provenant de la pêche locale. Vous effectuez le contrôle qualitatif des différents produits réceptionnés. À cette occasion, vous expliquez les critères de fraicheur à vos commis et vous les aider à comprendre la signification des indications portées sur une étiquette de poisson **document 4**. |
| **⯈Votre rôle :** |
| 1. Donner les principaux critères de fraîcheur **(~~réponse à rédiger sur la copie du candidat~~)** Annexe 5 2. Proposer un tableau présentant la signification des différentes indications présentes sur l’étiquette **~~(réponse à rédiger sur la copie du candidat)~~**Annexe 6 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | Dossier 4 | **LA CUISSON SOUS-VIDE** | |
| **⯈La situation :** |
| Pour éviter la surcharge de travail liée à la soirée d’inauguration, vous décalez dans le temps la réalisation de la bouillabaisse prévue pour le banquet. Vous décidez donc d’utiliser la cuisson sous-vide, pour cela vous achetez le matériel adéquat en comparant les offres **document 5**. Vous expliquez à la brigade les notions de marche en avant et construisez le diagramme de fabrication du plat pour l’annexer dans le dossier PMS. |
| **⯈Votre rôle :** |
| 1. Expliquer le principe de la marche en avant **(annexe 7 ~~5~~).** 2. Comparer à l’aide de la documentation et de vos connaissances les deux machines présentées. Sélectionner la machine qui vous semble adaptée à votre activité en justifiant votre réponse (**annexe 7 ~~5~~**). 3. Compléter le diagramme de cuisson sous-vide du plat (**annexe 8 ~~6~~**). |

|  |  |
| --- | --- |
| Document 1 | **Liste de produits marqueurs région PACA** |

|  |  |
| --- | --- |
| Afficher l'image d'origine  **Les charcuteries :**   * Saucisson d'Arles * Pieds et paquets | **Les fruits et légumes :**  Fruits :  Amande de Provence, figues, fraises, melon, citron, orange, jujube, citre (pastèque à confire), melon de Cavaillon  Légumes :  Artichaut de Provence, ail, aubergines, tomates, asperge, betterave rouge, courgette, piments, poivrons, truffe noire, riz de Camargue, blette, cardon, fèves.  Aromates :  Estragon, verveine, thym, romarin, laurier, basilic, marjolaine, sauge, sarriette |
| **Les produits de la mer :**   * Sole, lotte, loup, rouget, poisson de roche, oursin, turbot, anchois, sardine, thon, rascasse, St-Pierre, saumonette, favouilles * Poissons d'eau douce : surtout les anguilles et les truites (fario et arc en ciel) * Les Coquillages et crustacés : les langoustes, favouilles (petits crabes), palourdes, praires, clovisses | **Viandes, gibiers… :**   * Surtout des élevages de chèvres et de cabris, de moutons et de broutards. À signaler l'agneau de la Crau, le non moins célèbre agneau de Sisteron, l'agneau Gavot de Digne (nourri sous la mère qui a obtenu le label rouge et une appellation montagne. L'agneau de Haute Provence, les porcs élevés pour les charcuteries (Arles) dont le saucisson est célèbre ou la porchetta de Nice (Cochon de lait farci) * Gibiers : Se sont, les grives, pluviers, perdreaux, faisans, bécasses, lièvres, lapereaux, sangliers ... |
| **Les A.O.C :**   * Huile essentielle de Lavande de Haute Provence * Huile d'olive de Nyons * Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence * Muscat du Ventoux * Olive noire de Nyons * Olive cassée de la Vallée des Baux de Provence * Olive noire de la Vallée des Baux de Provence * Huile d'olive d'Aix-en-Provence * Huile d'olive de Haute Provence * Olive de Nice | **Les A.O.P :**   * Olive cassée de la Vallée des Baux-de-Provence * Olive noire de la Vallée des Baux-de-Provence * Muscat du Ventoux * Taureau de Camargue * Huile d’olive d ’ Aix-en- Provence * Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence * Huile d’olive de Haute- Provence |
| **Les I.G.P : (indication géographique protégée)**   * Riz de Camargue (IGP Camargue) * Pomme des Alpes de Haute-Durance (IGP Alpes de Haute-Durance) * Poire des Alpes de Haute-Durance (IGP Alpes de Haute-Durance) | **Les labels et autres certifications :**   * Bar d'aquaculture * Agneau fermier Drailles de Sisteron * Poulet jaune, noir, blanc fermier * Miel polyfloraux de Provence * Miel de lavande et de lavandin de Provence |

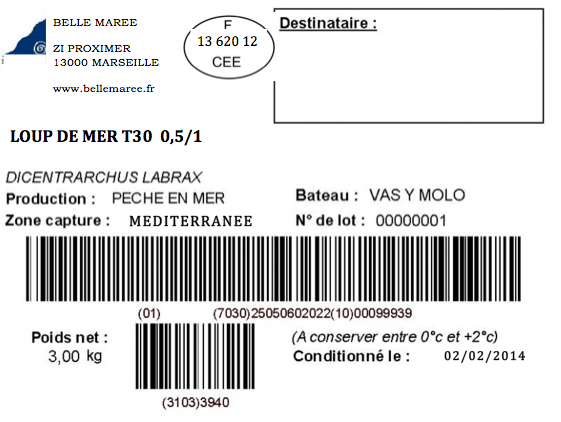
|  |  |
| --- | --- |
| Document 2 | Organigramme du restaurant |

****

|  |  |
| --- | --- |
| Document 3 | Cours du marché des ingrédients de la bouillabaisse |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Afficher l'image d'origine  SOURCE : Larousse Gastronomique 1997, p150 | **NATURE DU PRODUIT** | **UNITE** | **PRIX UNITAIRE** |
| ………………………. | … | … € |
| St pierre | Kg | 24.60 € |
| Rouget | Kg | 22,10 € |
| Rascasse | Kg | 28.50 € |
| Chapon | Kg | 29.50 € |
| Vive | Kg | 7,00 € |
| Arête de poisson | Kg | 1,90 € |
| Favouilles (petits crabes) | Kg | 8,15 € |
| ………………………. | … | … € |
| Basilic | Botte | 1,10 € |
| ………………………. | … | … € |
| Oignons violets | Kg | 1,05 € |
| Coriandre fraiche | Botte | 1,10 € |
| ………………………. | … | … € |
| Huile d’olive | Litre | 12,00 € |
| Safran | 1 g | 5.41 € |
|  | Gousses d’ail | gousse | 0.62 € |
|  | ………………………. | … | … € |
|  | Pain de mie | Kg | 5,00 € |

|  |  |
| --- | --- |
| Document 4 | Étiquette de poisson |

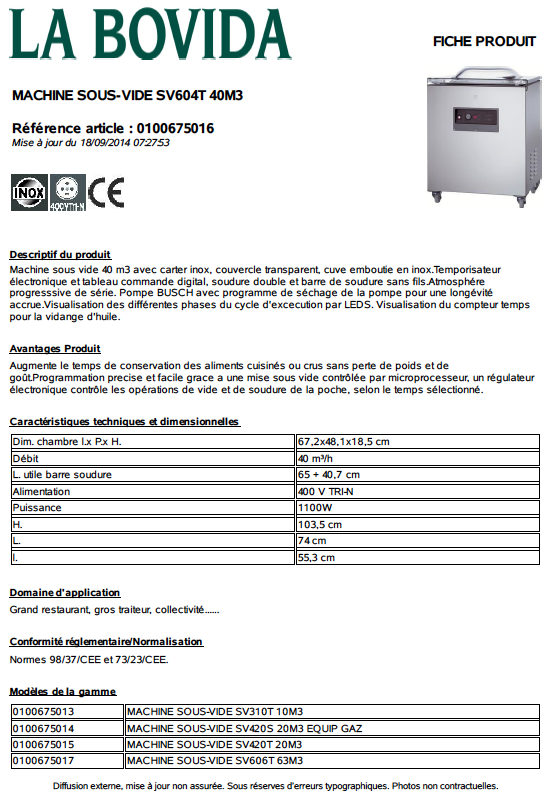


|  |  |
| --- | --- |
| Document 5 | Comparatif des 2 machines sous-vide (machine 1) |

*magicvac*

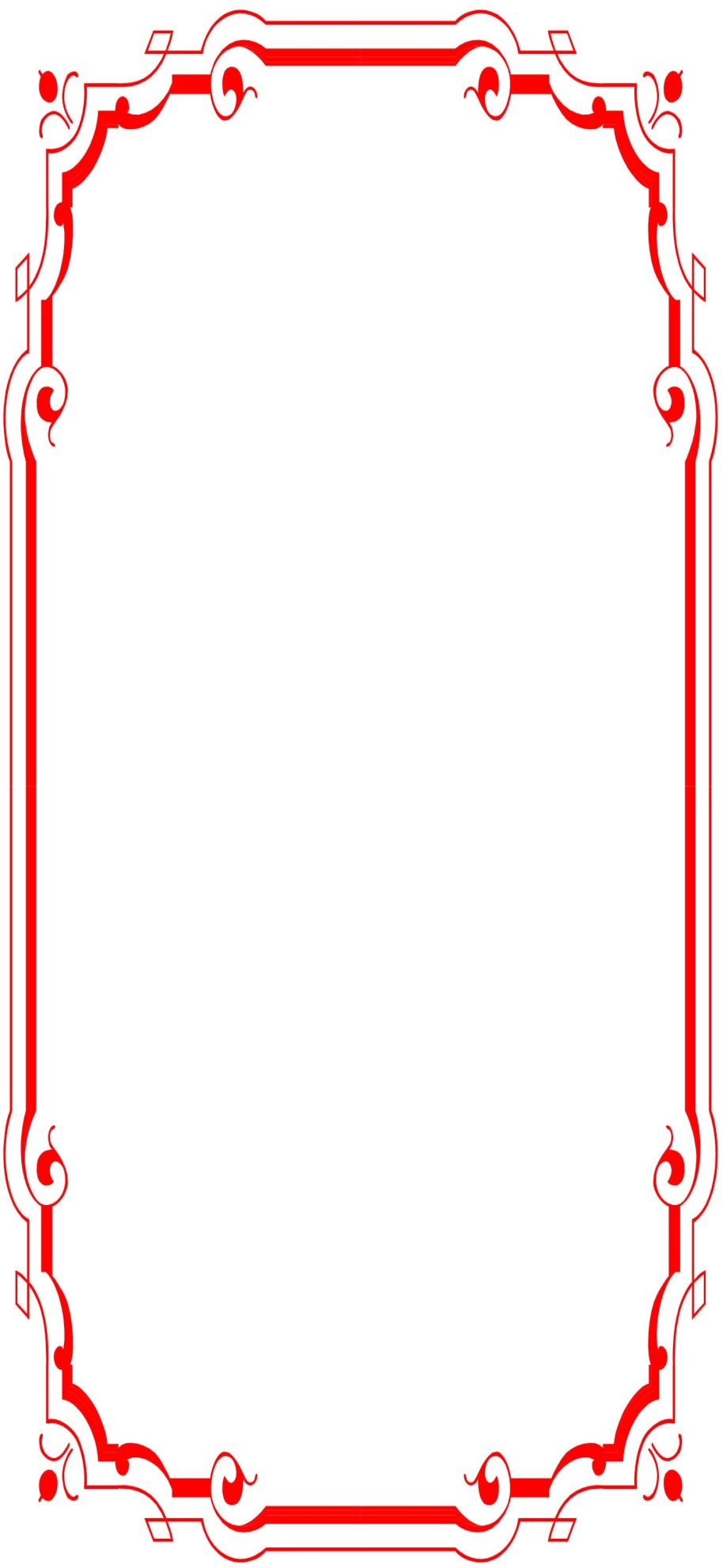
[*http://www.solis-onlineshop.ch/fr/mise-sous-vide/appareils-sous-vide*](http://www.solis-onlineshop.ch/fr/mise-sous-vide/appareils-sous-vide)*, mercredi 28 octobre 15, 11H23*

|  |  |
| --- | --- |
| Document 5 (suite) | Comparatif de 2 machines sous-vide (machine 2) |

**

[*http://www.labovida.com/documents/fiches\_techniques/FT\_0100675016.pdf*](http://www.labovida.com/documents/fiches_techniques/FT_0100675016.pdf)*, mercredi 28 octobre 15, 10H55*

|  |  |
| --- | --- |
| Annexe 1 | **Carte du restaurant La Paillotte** |



**Carte La Paillotte**

**Entrées**

* Salade de poivrons grillés au four, anchois, huile d'olive, persillade, olives niçoises

**Poissons**

* **la bouillabaisse de mamy**

**Desserts**

|  |
| --- |
| **Descriptif succinct de chaque plat**  ***(À l’appréciation du Jury)*** |
| **Entrées** |
| **1** |
| **2** |
| **3** |
| **4** |
| **Poissons** |
| **1** |
| **2** |
| **3** |
| **4** |
| **Desserts** |
| **1** |
| **2** |
| **3** |
| **4** |

|  |  |
| --- | --- |
| Annexe 2 | **Fiche de poste pâtissier Restaurant La Paillotte** |

|  |  |
| --- | --- |
| **FICHE DE POSTE n°** |  |
| **Description du poste à pourvoir** |  |
| **Place dans l’organigramme** |  |
| **Fonction du supérieur hiérarchique direct** |  |
| **Description des tâches à effectuer** |  |
| **Diplôme(s) requis** |  |
| **Compétences principales recherchées** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Annexe 3 | **Fiche coût-matière banquet** |

**Fiche matières d’œuvre pour 8 personnes**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Matières** | **Unité** | **Quantité** | **Prix Unitaire** | **Coût total** |
| Congre | Kg | 0,500 | ………………… € | ………………… € |
| St pierre | Kg | ……… | 24.60 € | ………………… € |
| Rouget | Kg | 0,400 | 22,10 € | 8,84 € |
| Rascasse | Kg | 0,500 | 28.50 € | 14,25 € |
| Chapon | Kg | ……… | 29.50 € | ………………… € |
| Vive | Kg | 0,400 | 7,00 € | 2,8 € |
| Arête de poisson | Kg | 0,500 | 1,90 € | 0,95 € |
| Favouilles (petits crabes) | Kg | 0,500 | 8,15 € | 4,075 € |
| Œuf | Pièce | 2 | ………………… € | ………………… € |
| Basilic | Botte | 1/2 | 1,10 € | 0,55 € |
| Tomates | Kg | 1 | ………………… € | ………………… € |
| Oignons violets | Kg | 0,150 | 1,05 € | 0,1575 € |
| Coriandre fraiche | Botte | 1/2 | 1,10 € | 0,55 € |
| Pommes de terre Bintje | Kg | 0,400 | ………………… € | ………………… |
| Huile d’olive | Litre | ……… | 12,00 € | ………………… |
| Safran | 1 g | 2 | 5.41 € | 10,82 € |
| Gousses d’ail | gousse | 4 | 0.62 € | 2,48 € |
| Concentré de tomate | Kg | 0,05 | ………………… € | ………………… € |
| Pain de mie | Kg | ……… | 5,00 € | 4 € |
| Description : https://encrypted-tbn1.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcSZBsw2wOnVEqLKRnRGvDFWTUAGovGMwKtV41VmVghheUFmr2RR | | | Coût matière 8 personnes | ………………… € |
| Assaisonnement 2% | ………………… € |
| Coût Matière total | ………………… € |
| Coût matière portion | ………………… € |
| Coût matière pour 100 portions | ………………… € |

|  |  |
| --- | --- |
| Annexe 4 | Fiche technique de votre dessert emblématique |

**Pour 20 tartelettes   
de 8 cm de diamètre**

***Tarte au citron***

***de Sorrento meringuée***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Denrées | Unité | Quant | **Prix unit** | **total h.t.** | technique de réalisation |
| Pâte sucrée |  |  |  |  | * Crémer beurre, sucre et sel   …………………………………………………………………………………………………………………………………… |
| Beurre | gr | **……** |  |  |
| Farine | gr | **……** |  |  |
| **……** | P | **……** |  |  |
| **……** | gr | **……** |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Appareil citron |  |  |  |  | * Chauffer le beurre, le jus et les zestes   …………………………………………………………………………………………………………………………………… |
| Beurre | gr | **……** |  |  |
| Œufs | gr | **300** |  |  |
| Poudre à crème | gr | **……** |  |  |
| Sucre | gr | **……** |  |  |
| Jus de citron de Massa Lubrense | gr | **150** |  |  |
| Zestes | P | **3** |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Meringue italienne |  |  |  |  | * Réaliser un sucre cuit * À 110°C monter les blancs * Serrer avec du sucre (20 g) * À 121 °C verser le sucre cuit sur les blancs * Fouetter jusqu’ refroidissement * Dresser la meringue avec une douille dos d’âne * Brûler la meringue avec un chalumeau |
| Amandes effilées | gr | **Q.S.** |  |  |
| Blancs d’œufs | gr | **120** |  |  |
| Eau | gr | **80** |  |  |
| Jus de citron de Massa Lubrense | gr | **Q.S.** |  |  |
| Sucre semoule | gr | **……** |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | |
| *Dressage et présentation :* |

|  |  |
| --- | --- |
| Annexe ~~5~~ 7 | Tableau comparatif des machines sous vide |

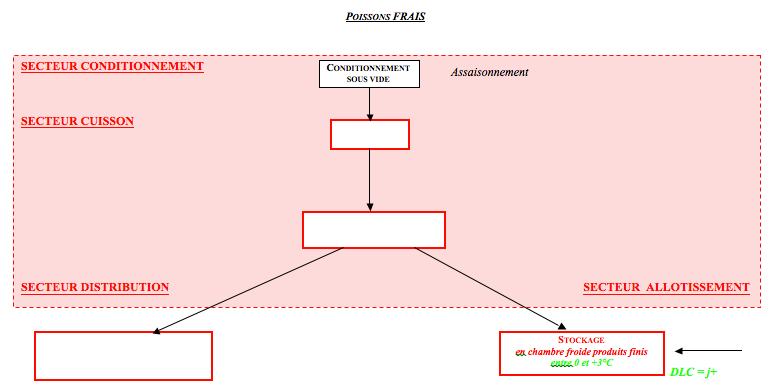
|  |  |
| --- | --- |
| **Principe de la marche en avant** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Comparaison des deux machines sous-vide** | |
|  | **Machine Solis Maxima** | **Machine sous-vide SV604T 40M3** |
| **Avantages** |  |  |
| **Inconvénients** |  |  |

|  |
| --- |
| **Choix de la machine et justification votre réponse** |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| Annexe ~~6~~ 8 | Diagramme de fabrication : cuisson sous vide |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Restaurant la Marine | ***DIAGRAMME***  ***CUISSON DES POISSONS SOUS VIDE*** | Réf. :  Page : 1/1  Date d’application : 2015 Éditions : 01 |



………………………………………………………………………………………

**Descente en température** **de…** **à…** + C **en moins de** …………………………………………

**Maintien en température à …**

**Pendant** … **maximum**

………………………

**DLC J+ 3**

**Stockage**

**en chambre froide** **.** +……°C

**Maitrise de la température de cuisson 80° 45 min.**

…………………………….

***Points critiques pour la maîtrise***

***J = Jour de fabrication***

|  |  |
| --- | --- |
| ~~Dossier 3~~ Annexe 5 | LA RÉCEPTION ET LE STOCKAGE DES MARCHANDISES |

**~~Question 3~~****~~:~~**

Les principaux critères de fraicheur du poisson :

|  |  |
| --- | --- |
| **Examen organoleptique** | **Critères de fraicheurs** |
| Œil |  |
| Écailles |  |
| Peau |  |
|  | humides, brillantes, de couleur rosée ou rouge sang |
|  | ferme, élastique, non gonflé, non déchiré et sans tache,  péritoine (membrane noire) adhérant à la cavité viscérale |
|  | hermétiquement fermé |
| Odeur |  |
| Aspect général |  |

ANNEXE 6

|  |  |
| --- | --- |
| **Éléments de l’étiquette** | **Signification** |
|  | Nom scientifique |
| Dénomination commerciale |
|  | Nom et adresse du fournisseur qui n’est pas forcement transporteur |
| Nom du bateau |
|  | Conservation |
| Date de conditionnement |
|  | Zone de capture |
|  | Marque de salubrité |
| Numéro d’allotissement |
|  | Poids |

Épreuve E2

* Planning de passage des candidats en ponctuel Annexe 24

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Épreuve E2 - Organisation horaire** | | | | | | |
| C:\Users\VTeulade\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Outlook\YOSVALGW\Logo 1.2.png | | **Service du midi** | | **Phases** | **Candidats** | |
| Arrivée des candidats  et mise en tenue professionnelle | | | | | 7 h 30 – 7 h 50 | |
| Tirage au sort des postes et commis | | | | | 7 h 50 – 7 h 55 | |
| **➀** | **Phase écrite** | | | **1 h** | 8 h 00 – 9 h 00 | **Jury 1 et jury 2 (professeurs uniquement -**  **convocation des professionnels et commis pour 8 h 30)** |
| **➁** | **Passation des consignes au commis** | | | **15 mn** | 9 h 00 - 9 h 15  (et tout au long de la prestation) |
| **➂** | **Production, évaluation et remise en état du poste de travail** | | **Mise en place** | **15 mn** | 9 h 15 | **Jury 1 (Candidats 1 à 4)**  **Jury 2 (Candidats 5 à 8)** |
| **Envoi plat 1** | **3 h 30** | 12 h 25 |
| **Envoi plat 2** | 12 h 35 |
| **Envoi plat 3** | 12 h 45 |
| **Auto-évaluation**  **Remise en état du poste de travail** | **15 mn** | À partir de 12 h 45 |
| Dégustation des productions par le jury | | | | |  | **Jury 2 (Candidats 1 à 4)**  **Jury 1 (Candidats 5 à 8)** |
| Repas des candidats | | | | | 13 h 00 – 13 h 30 | |

* Composition d’1 jury :
* 1 professeur de spécialité
* 1 professionnel
* 1 professeur de sciences appliquées
* 1 jury évalue 3 à 4 candidats
* Les membres du jury sont convoqués 30 mn avant le début des épreuves
* Pour les centres qui organisent un service du midi et un service du soir dans une même journée, il faut prévoir 4 jurys différents.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Épreuve E2 - Organisation horaire** | | | | | | |
| C:\Users\VTeulade\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Outlook\YOSVALGW\Logo 1.2.png | | **Service du soir** | | **Phases** | **Candidats** | |
| Arrivée des candidats  et mise en tenue professionnelle | | | | | 13 h 15 – 13 h 35 | |
| Tirage au sort des postes et commis | | | | | 13 h 35 – 13 h 40 | |
| **➀** | **Phase écrite** | | | **1 h** | 13 h 45 – 14 h 45 | **Jury 3 et jury 4**  **(professeurs uniquement -**  **convocation des professionnels et commis pour 14 h 15)** |
| **➁** | **Passation des consignes au commis** | | | **15 mn** | 14 h 45 – 15 h 00  (et tout au long du service) |
| **➂** | **Production, évaluation et remise en état du poste de travail** | | **Mise en place** | **15 mn** | 15 h 00 | **Jury 3 (Candidats 1 à 4)**  **Jury 4 (Candidats 5 à 8)** |
| **Envoi plat 1** | **3 h 30** | 18 h 10 |
| **Envoi plat 2** | 18 h 20 |
| **Envoi plat 3** | 18 h 30 |
| **Auto-évaluation**  **Remise en état du poste de travail** | **15 mn** | À partir de 18 h 30 |
| Dégustation des productions par le jury | | | | |  | **Jury 4 (Candidats 1 à 4)**  **Jury 3 (Candidats 5 à 8)** |
| Repas des candidats | | | | | 19 h 00 – 19 h 30 | |

* Composition d’1 jury :
* 1 professeur de spécialité
* 1 professionnel
* 1 professeur de sciences appliquées
* 1 jury évalue 3 à 4 candidats
* Les membres du jury sont convoqués 30 mn avant le début des épreuves
* Pour les centres qui organisent un service du midi et un service du soir dans une même journée, il faut prévoir 4 jurys différents.
* Matrice Annexe 25

La matrice est fournie en document joint.

Les éventuelles mises à jour seront disponibles sur le site de l’académie pilote (voir Division des examens et concours).

* Grille d’évaluation en ponctuel Annexe 26

**BREVET PROFESSIONNEL**

**ARTS DE LA CUISINE**

**Épreuve E2 – Préparations et productions de cuisine**

Évaluation en ponctuel

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** | **:** |  |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **……………………………….…………………....................................** |

**GRILLE D’ÉVALUATION**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Total / 20 :** |  |  | |
|  | | |
| **Appréciation** : | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Date de l’épreuve** | **Nom du formateur de spécialité**  **Signature** | **Nom du professionnel et de l’entreprise**  **Signature** |
|  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence P 1 : Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l’activité de cuisine.** | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***:* | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Transmettre les informations clefs aux équipes de cuisine et de restaurant | Concision et précision des informations communiquées aux équipes  Rigueur du contrôle qualitatif et quantitatif des denrées, anomalies repérées et signalées, remédiations effectuées  Organisation rationnelle du poste de travail en fonction des tâches tout au long de la production jusqu’au moment du dressage  Réalisation et précision des pesées, des mesures  Suivi et contrôle effectifs du travail de l’équipe  Application et suivi des protocoles des pratiques d’hygiène, de sécurité et d’ergonomie |  |  |  |  |  |
| Contrôler les denrées |  |  |  |  |
| Mettre en place et maintenir en état le poste de travail |  |  |  |  |
| Assurer le suivi du travail de l’équipe de cuisine |  |  |  |  |
| Mettre en œuvre et contrôler les bonnes pratiques d’hygiène, de sécurité et d’ergonomie |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence P 2 : Maîtriser les techniques culinaires** | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***:* | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Gérer les matières premières et les ressources | Gestion optimale et responsable des matières premières et des ressources disponibles  Dextérité et rapidité tout au long de l’activité de production  Respect des procédures de décontamination  Respect de la commande, des fiches techniques, des consignes  Respect de la planification des tâches  Adaptation aux aléas  Suivi strict des cuissons  Maitrise des techniques professionnelles   * Préparations préliminaires * Gestuelle de base * Marinades, saumures, fonds, fumets, etc. * Sauces, sirops, gelées, jus et coulis (version salée et sucrée) * Appareils et crèmes salés * Appareils et crèmes sucrés * Pâtes * Cuissons * Décorations et finitions   Mise en valeur de la cuisine régionale et de ses produits  Pertinence de l’analyse organoleptique (avec une attention particulière à l’assaisonnement et à l’équilibre des saveurs), rectifications adaptées et rapides |  |  |  |  |  |
| Réaliser des préparations préliminaires |  |  |  |  |
| Réaliser les éléments constitutifs de la production, d’une mise en place |  |  |  |  |
| Cuisiner des potages |  |  |  |  |
| Cuisiner des entrées |  |  |  |  |
| Cuisiner des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques |  |  |  |  |
| Cuisiner des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs |  |  |  |  |
| Cuisiner des garnitures d’accompagnement |  |  |  |  |
| Cuisiner des desserts de restaurant |  |  |  |  |
| Cuisiner et valoriser des produits caractéristiques d’une région et/ou d’un territoire |  |  |  |  |
| Contrôler la qualité organoleptique de la production |  |  |  |  |
| **Compétence P 3 : Organiser et contrôler le dressage et l’envoi des productions.** | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***:* | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Mettre en place les matériels de dressage | Pertinence du choix des matériels de dressage Contrôle des matériels de dressage (propreté, qualité globale), |  |  |  |  |  |
| Dresser et mettre en valeur les plats ou les assiettes | Respect des standards (règles d’usages, régularité des portions, harmonie, esthétique globale, etc.) |  |  |  |  |
| Envoyer | Respect des temps et des températures, des annonces. |  |  |  |  |
| Contrôler la conservation et le conditionnement des denrées | Coordination avec l’équipe de salle |  |  |  |  |
| *Analyser son travail et celui de son équipe* | Conditionnement approprié, modes de conservation et étiquetages conformes Pertinence de l’analyse de son travail et de celui de son équipe |  |  |  |  |

* Grille d’évaluation en CCF - Situation 1 Annexe 27

**BREVET PROFESSIONNEL**

**ARTS DE LA CUISINE**

**Épreuve E2 – Préparations et productions de cuisine**

Contrôle en cours de formation

Situation 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| **Académie** | **:** |  |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **……………………………….…………………....................................** |

**GRILLE D’ÉVALUATION**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **Total / 20 :** | | |  |  |
|  | |  | | | | |
| **Appréciation** : | | | | | | |
| **Date de l’épreuve** | **Nom du formateur de spécialité**  **Signature** | | **Nom du formateur de sciences appliquées**  **Signature** | **Nom du professionnel et de l’entreprise**  **Signature** | | |
|  |  | |  |  | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence P 1 : Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l’activité de cuisine.** | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***:* | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Contrôler les denrées | Rigueur du contrôle qualitatif et quantitatif des denrées, anomalies repérées et signalées, remédiations effectuées  Application et suivi des protocoles des pratiques d’hygiène, de sécurité et d’ergonomie |  |  |  |  |  |
| Mettre en œuvre et contrôler les bonnes pratiques d’hygiène, de sécurité et d’ergonomie |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence P 2 : Maîtriser les techniques culinaires** | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***:* | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Gérer les matières premières et les ressources | Mise en valeur de la cuisine régionale et de ses produits  Respect de la commande, des fiches techniques, des consignes  Adaptation aux aléas  Suivi strict des cuissons  Maitrise des techniques professionnelles   * Préparations préliminaires * Gestuelle de base * Marinades, saumures, fonds, fumets, etc. * Sauces, sirops, gelées, jus et coulis (version salée et sucrée) * Appareils et crèmes salés * Appareils et crèmes sucrés * Pâtes * Cuissons * Décorations et finitions |  |  |  |  |  |
| Réaliser des préparations préliminaires |  |  |  |  |
| Réaliser les éléments constitutifs de la production, d’une mise en place |  |  |  |  |
| Cuisiner des potages |  |  |  |  |
| Cuisiner des entrées |  |  |  |  |
| Cuisiner des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques |  |  |  |  |
| Cuisiner des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs |  |  |  |  |
| Cuisiner des garnitures d’accompagnement |  |  |  |  |
| Cuisiner des desserts de restaurant |  |  |  |  |
| Cuisiner et valoriser des produits caractéristiques d’une région et/ou d’un territoire |  |  |  |  |
| **Compétence P 3 : Organiser et contrôler le dressage et l’envoi des productions.** | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***:* | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Contrôler la conservation et le conditionnement des denrées | Conditionnement approprié, modes de conservation et étiquetages conformes |  |  |  |  |  |

* Grille d’évaluation en CCF - Situation 2 Annexe 28

**BREVET PROFESSIONNEL**

**ARTS DE LA CUISINE**

**Épreuve E2 – Préparations et productions de cuisine**

Contrôle en cours de formation

Situation 2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** | **:** |  |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **……………………………….………………….................................** |

**GRILLE D’ÉVALUATION**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Total / 20 :** | | |  |  | |
|  | | | | |
| **Appréciation :** | | | | | |
| **Date de l’épreuve** | **Nom du formateur de spécialité**  **Signature** | **Nom du professionnel et de l’entreprise**  **Signature** | | | |
|  |  |  | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence P 1 : Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l’activité de cuisine.** | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***:* | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Transmettre les informations clefs aux équipes de cuisine et de restaurant | Concision et précision des informations communiquées aux équipes  Organisation rationnelle du poste de travail en fonction des tâches tout au long de la production jusqu’au moment du dressage  Réalisation et précision des pesées, des mesures  Suivi et contrôle effectifs du travail de l’équipe |  |  |  |  |  |
| Mettre en place et maintenir en état le poste de travail |  |  |  |  |
| Assurer le suivi du travail de l’équipe de cuisine |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence P 2 : Maîtriser les techniques culinaires** | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***:* | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Gérer les matières premières et les ressources | Gestion optimale et responsable des matières premières et des ressources disponibles  Dextérité et rapidité tout au long de l’activité de production  Respect des procédures de décontamination  Respect de la commande, des fiches techniques, des consignes  Respect de la planification des tâches  Adaptation aux aléas  Suivi strict des cuissons  Maitrise des techniques professionnelles   * Préparations préliminaires * Gestuelle de base * Marinades, saumures, fonds, fumets, etc. * Sauces, sirops, gelées, jus et coulis (version salée et sucrée) * Appareils et crèmes salés * Appareils et crèmes sucrés * Pâtes * Cuissons * Décorations et finitions   Pertinence de l’analyse organoleptique (avec une attention particulière à l’assaisonnement et à l’équilibre des saveurs), rectifications adaptées et rapides |  |  |  |  |  |
| Réaliser des préparations préliminaires |  |  |  |  |
| Réaliser les éléments constitutifs de la production, d’une mise en place |  |  |  |  |
| Cuisiner des potages |  |  |  |  |
| Cuisiner des entrées |  |  |  |  |
| Cuisiner des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques |  |  |  |  |
| Cuisiner des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs |  |  |  |  |
| Cuisiner des garnitures d’accompagnement |  |  |  |  |
| Cuisiner des desserts de restaurant |  |  |  |  |
| Contrôler la qualité organoleptique de la production |  |  |  |  |
| **Compétence P 3 : Organiser et contrôler le dressage et l’envoi des productions.** | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***:* | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Mettre en place les matériels de dressage | Pertinence du choix des matériels de dressage Contrôle des matériels de dressage (propreté, qualité globale), |  |  |  |  |  |
| Dresser et mettre en valeur les plats ou les assiettes | Respect des standards (règles d’usages, régularité des portions, harmonie, esthétique globale, etc.) |  |  |  |  |
| Envoyer | Respect des temps et des températures, des annonces. |  |  |  |  |
| Contrôler la conservation et le conditionnement des denrées | Coordination avec l’équipe de salle |  |  |  |  |

* Grille d’évaluation en CCF – Grille récapitulative Annexe 29

**BREVET PROFESSIONNEL**

**ARTS DE LA CUISINE**

**Épreuve E2 – Préparations et productions de cuisine**

Contrôle en cours de formation

Grille récapitulative

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** | **:** |  |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **……………………………….…………………....................................** |

|  |
| --- |
| **Appréciation** : |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Première situation d’évaluation** en centre de formation (Coef. 3) |  |  | **/ 20 points** |  |  | **/60 points** |
| Organisée au cours de la dernière année de formation dans l’établissement de formation |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Deuxième situation d’évaluation** en centre de formation (Coef. 9) |  |  | **/ 20 points** |  |  | **/ 180 points** |
| Organisée au cours de la dernière année de formation dans l’établissement de formation. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Note globale proposée au jury |  | **/240 points** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | **/20 points** |

Épreuve E3

* Élaboration du dossier Annexe 30

**BP Arts de la Cuisine**

**BP Arts du Service et Commercialisation**

**Épreuve E3**

**Gestion de l’activité de restauration**

**-----------------**

**Épreuve ponctuelle orale - Coefficient 5**

**Pistes de travail   
pour l’élaboration du projet professionnel**

Description de l’épreuve

L’épreuve porte sur la maîtrise des compétences du pôle 3 « gestion de l’activité de restauration ». :

* G1 - Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
* G2 - Participer à l’animation de personnel(s) au sein d’une équipe.
* G3 – Gérer son parcours professionnel
* G4 - Reprendre ou créer une entreprise

L’épreuve porte sur :

* le respect de la règlementation et de la démarche qualité mis en œuvre par le candidat dans le cadre de son activité professionnelle ;
* l’implication du candidat au sein de l’équipe et sa capacité à motiver et valoriser le personnel ;
* la présentation argumentée par le candidat de son projet d’insertion professionnelle de création ou de reprise d’entreprise.

Au cours de sa formation, le candidat prépare un dossier présentant son projet professionnel en lien avec les compétences G3 ou G4.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **G3** – **Gérer son parcours professionnel** | **ou** | **G4** – **Reprendre ou créer une entreprise** |
| ➊ Présentation orale du dossier (5 mn) | ➊ Présentation orale du dossier (5 mn) |
| ➋ Entretien sur le projet professionnel  et les compétences G3 (10 mn) | ➋ Entretien sur le projet professionnel  et les compétences G4 (10 mn) |
|  |  |
| ➌ Évaluation des connaissances  et des compétences de gestion (15 mn)   * Compétences des pôles G1 et G2 * Compétences du pôle G4 | ➌ Évaluation des connaissances  et des compétences de gestion (15 mn)   * Compétences des pôles G1 et G2 * Compétences du pôle G3 |

Le candidat se présente à l'entretien muni de son dossier en deux exemplaires. Celui-ci sert uniquement de support à l'épreuve et n'est pas évalué en tant que tel.

En l’absence de dossier ou de dossier non conforme, l’interrogation ne peut avoir lieu. Le jury informe le candidat que la note de zéro est attribuée à l’épreuve.

Le dossier est considéré non conforme dans les cas suivants :

* il n'est pas personnel ;
* il n'est pas réalisé avec l'outil informatique ;
* il ne comporte pas le nombre de pages requises.

**Le dossier**

Il doit mettre en évidence :

* la présentation du candidat et de son cursus ;
* sa connaissance du secteur professionnel local et national ;
* la présentation structurée et argumentée de son projet professionnel (objectifs à court, moyen voire long terme, motivations, démarches, etc.).

➊ Présentation du dossier

Le dossier :

* prend la forme d’un dossier qui comprend :
* une page de garde (nom de l’établissement, titre de l’épreuve, thème proposé, etc.)
* la présentation du projet 4 à 8 pages + annexes en lien avec le projet
* est élaboré à l'aide de l'outil informatique,
* est présenté en deux exemplaires

***Le candidat doit porter une attention particulière à l’orthographe***

***et à l’esthétique de la présentation de son dossier***

➋ Pistes de travail pour l’élaboration du dossier

|  |
| --- |
| **PRÉSENTATION DU CANDIDAT ET DE SON PARCOURS PROFESSIONNEL**   * Formation, diplôme(s) * Expérience professionnelle * Choix de la formation * Activités extra ou para-professionnelles * Etc. |

|  |  |
| --- | --- |
| PRÉSENTATION DU PROJET   * Nature du projet : type de cuisine, thématique, facteurs d’ambiance * Objectifs à court, moyen, long terme, * Motivations, * Etc. | |
| GESTION DU PARCOURS | CRÉATION OU REPRISE D’ENTREPRISE |
| Phases du projet  Niveau d’employabilité   * Identification des compétences clés et des compétences à développer : profil de poste * Etc.   Démarche de recherche d’emploi   * Démarche de repérage des offres * Sélection et comparaison d’offres * valorisation des compétences au regard du poste * Élaboration du CV * Rédaction de la lettre de motivation * Préparation à l’entretien * Etc.   **Analyse comparative des offres**  **Facteurs de réussite**   * Élaboration d’un plan d’action * Scénarios d’évolution   **Sécurisation des parcours**   * Travail à temps complet, Flexibilité * Mobilité géographique * Etc.   Signature du contrat   * Type de contrat * Convention collective associée * Description du poste * Salaire * Etc.   Mise en œuvre d’un dispositif de formation continue ou poursuite d’études | Phases du projet  Étude d’opportunité  Aspect économique et géographique   * Implantation géographique * Type de clientèle * Segmentation de la clientèle * Zone de chalandise * Lieu de création/d’implantation du restaurant * Commerces ou entreprises locomotives * Circuits de distribution * Les concurrents éventuels   Potentiel de l’entreprise reprise   * Résultats comptables et commerciaux * Moyens techniques et humains * Etc.   Création/reprise de l’entreprise   * Statut juridique * Type d’entreprise * formalités administratives * Financement et budget prévisionnel * Chiffre d’affaires prévisionnel et seuil de rentabilité * Etc.   Organisation du restaurant  Aspect technique   * Locaux ou plan du restaurant * Concept de restauration * Capacité du restaurant * Organisation et effectif * Heures et jours d’ouverture * Équipements et matériels spécifiques * Document utilisé en matière d’hygiène (Guide des bonnes pratiques, ou utilisation de la Méthode HACCP) * Démarche de développement durable * Etc.   Aspect humain   * Personnel du restaurant * Etc.   Promotion/commercialisation   * Communication média et hors media * Fidélisation de la clientèle * Etc. |

|  |  |
| --- | --- |
| BILAN  Faisabilité du projet   * Problématiques rencontrées * Solutions proposées * Projection dans 5 ou 10 ans * Etc. | |
| Annexes   * Offres sélectionnées, * CV * Lettre de motivation * Etc. | Annexes   * Carte du restaurant ou fiche technique * Plan du restaurant * Carte de visite * Différents documents commerciaux * Etc. |

* Grille d’évaluation en ponctuel Annexe 31

**BREVET PROFESSIONNEL**

**ARTS DE LA CUISINE**

**Épreuve E3 – Gestion de l’activité de restauration**

Évaluation en ponctuel

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** |  |  |  | **Session 20..** |
|  |  |  |
| **Centre d’interrogation** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **……………………………….………………….......................................** |

**GRILLE D’ÉVALUATION**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Note / 20** |  | |
|  | |
| **Intitulé du dossier :**  **Compétence mobilisée au travers le dossier :  G3  G4** | | |
| **Appréciation** : | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Date de l’épreuve** | **Nom du formateur d’économie et gestion et signature** | **Nom du formateur de sciences appliquées et signature** | **Nom du formateur de spécialité  ou du professionnel et signature** |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence G1 : Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle** | | | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***:* | | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Participer à la mise en œuvre ou à l’amélioration des pratiques d’hygiène, de sécurité et d’ergonomie | Implication dans la gestion de la qualité et la prévention des risques  Respect des procédures  Proposition d’actions pour inscrire l’entreprise dans une démarche de développement durable Prise en compte des remarques du client et réponse adaptée  Analyse des résultats d’enquêtes de satisfaction clientèle  Proposition d’action pour fidéliser la clientèle et valoriser l’image de l’entreprise | |  |  | |  |  |  |
| Émettre des propositions et s’engager dans une démarche de développement durable |  |  | |  |  |
| S’inscrire dans une démarche de satisfaction clientèle immédiate et différée |  |  | |  |  |
| **Compétence G2 : Participer à l’animation de personnel(s) au sein d’une équipe** | | | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***:* | **Maitrise insuffisante** | | | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Communiquer en interne | Efficacité du message transmis sur la forme :   * Aptitude au dialogue, à argumenter, à synthétiser et à convaincre. * Qualité de l’expression et sens de la relation * Dynamisme de la présentation et indépendance par rapport au dossier.   Pertinence des choix d’actions pour :   * Intégrer et accompagner les nouveaux membres de l’équipe * Mobiliser, motiver, valoriser un personnel * Prendre en compte les compétences du personnel * Gérer des conflits |  | | |  |  |  |  |
| Travailler en équipe |  | | |  |  |  |
|  | **Compétence G3 : Gérer son parcours professionnel** | | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***:* | **Maitrise insuffisante** | | | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Analyser son niveau d’employabilité | Niveau d’employabilité  Pertinence de l’identification des compétences clés  La démarche de recherche d’emploi :   * Identification des différents canaux (presse notamment professionnelle, radio, internet, etc.) * Repérage des différents organismes facilitateurs (service public de l’emploi, agences d’intérim, organisations professionnelles, etc.)   Sélection pertinente des offres d’emploi  Enrichissement du curriculum vitae  Personnalisation de la lettre de motivation  L’entretien d’embauche :   * Valorisation des compétences au regard de la définition du poste   Repérage pertinent des points clés en matière de contrat de travail, convention collective, affichage et mise à disposition des documents obligatoires Identification d’un dispositif de formation continue approprié |  | | |  |  |  |  |
| Entreprendre une démarche de recherche d’emploi |  | | |  |  |  |
| Préparer l’entretien d’embauche |  | | |  |  |  |
| Identifier les spécificités de la règlementation en matière de contrat de travail, convention collective, affichage et mise à disposition des documents obligatoires |  | | |  |  |  |
| Envisager un dispositif de formation continue |  | | |  |  |  |
| **Compétence G4 : Reprendre ou créer une entreprise** | | | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***:* | | **Maitrise insuffisante** | | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Appréhender les démarches de création ou de reprise d’entreprise | Identification des démarches à réaliser dans le cadre de la création ou de la reprise d’entreprise Décodage des principaux résultats comptables et commerciaux | |  | |  |  |  |  |
| Analyser les principales données comptables, administratives et commerciales | Estimation du potentiel de l’entreprise au sein du contexte local (ressources humaines, locaux, équipements, etc.) | |  | |  |  |  |
| Elaborer les points clés du projet | Faisabilité et pérennisation du projet | |  | |  |  |  |
| Communiquer sur le démarrage de l'activité | Choix des supports de communication | |  | |  |  |  |

* Grille d’évaluation en CCF – Situation 1 Annexe 32

**BREVET PROFESSIONNEL**

**ARTS DE LA CUISINE**

**Épreuve E3 – Gestion de l’activité de restauration**

Contrôle en cours de formation

Situation 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| **Académie** |  |  |  | **Session 20..** |
|  |  |  |
| **Centre d’interrogation** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **……………………………….………………….......................................** |

**GRILLE D’ÉVALUATION**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Note / 20** |  | |
|  | |
| **Appréciation** : | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Date de l’épreuve** | **Nom du formateur d’économie et gestion -Signature** | **Nom du formateur de sciences appliquées ou du formateur de la spécialité**  **Signature** |
|  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence G1 : Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle** | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***:* | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Participer à la mise en œuvre ou à l’amélioration des pratiques d’hygiène, de sécurité et d’ergonomie | Implication dans la gestion de la qualité et la prévention des risques  Respect des procédures  Proposition d’actions pour inscrire l’entreprise dans une démarche de développement durable Prise en compte des remarques du client et réponse adaptée  Analyse des résultats d’enquêtes de satisfaction clientèle  Proposition d’action pour fidéliser la clientèle et valoriser l’image de l’entreprise |  |  |  |  |  |
| Émettre des propositions et s’engager dans une démarche de développement durable |  |  |  |  |
| S’inscrire dans une démarche de satisfaction clientèle immédiate et différée |  |  |  |  |
| **Compétence G2 : Participer à l’animation de personnel(s) au sein d’une équipe** | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***:* | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Communiquer en interne | Efficacité du message transmis sur la forme :   * Aptitude au dialogue, à argumenter, à synthétiser et à convaincre. * Qualité de l’expression et sens de la relation * Dynamisme de la présentation et indépendance par rapport au dossier.   Pertinence des choix d’actions pour :   * Intégrer et accompagner les nouveaux membres de l’équipe * Mobiliser, motiver, valoriser un personnel * Prendre en compte les compétences du personnel * Gérer des conflits |  |  |  |  |  |
| Travailler en équipe |  |  |  |  |

* Grille d’évaluation en CCF – Situation 2 Annexe 33

**BREVET PROFESSIONNEL**

**ARTS DE LA CUISINE**

**Épreuve E3 – Gestion de l’activité de restauration**

Contrôle en cours de formation

Situation 2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** |  |  |  | **Session 20..** |
|  |  |  |
| **Centre d’interrogation** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **……………………………….………………….......................................** |

**GRILLE D’ÉVALUATION**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Note / 20** |  | |
|  | |
| **Intitulé du dossier :**  **Compétence mobilisée au travers le dossier :  G3  G4** | | |
| **Appréciation** : | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Date de l’épreuve** | **Nom du formateur d’économie et gestion**  **Signature** | **Nom du formateur de spécialité  ou du professionnel**  **Signature** |
|  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Compétence G3 : Gérer son parcours professionnel** | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***:* | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Analyser son niveau d’employabilité | Niveau d’employabilité  Pertinence de l’identification des compétences clés  La démarche de recherche d’emploi :   * Identification des différents canaux (presse notamment professionnelle, radio, internet, etc.) * Repérage des différents organismes facilitateurs (service public de l’emploi, agences d’intérim, organisations professionnelles, etc.)   Sélection pertinente des offres d’emploi  Enrichissement du curriculum vitae  Personnalisation de la lettre de motivation  L’entretien d’embauche :   * Valorisation des compétences au regard de la définition du poste   Repérage pertinent des points clés en matière de contrat de travail, convention collective, affichage et mise à disposition des documents obligatoires Identification d’un dispositif de formation continue approprié |  |  | |  |  |  |
| Entreprendre une démarche de recherche d’emploi |  |  | |  |  |
| Préparer l’entretien d’embauche |  |  | |  |  |
| Identifier les spécificités de la règlementation en matière de contrat de travail, convention collective, affichage et mise à disposition des documents obligatoires |  |  | |  |  |
| Envisager un dispositif de formation continue |  |  | |  |  |
| **Compétence G4 : Reprendre ou créer une entreprise** | | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Indicateurs de performance***:* | **Maitrise insuffisante** | | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfai-sante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** |
| Appréhender les démarches de création ou de reprise d’entreprise | Identification des démarches à réaliser dans le cadre de la création ou de la reprise d’entreprise Décodage des principaux résultats comptables et commerciaux |  | |  |  |  |  |
| Analyser les principales données comptables, administratives et commerciales | Estimation du potentiel de l’entreprise au sein du contexte local (ressources humaines, locaux, équipements, etc.) |  | |  |  |  |
| Elaborer les points clés du projet | Faisabilité et pérennisation du projet |  | |  |  |  |
| Communiquer sur le démarrage de l'activité | Choix des supports de communication |  | |  |  |  |

* Grille d’évaluation en CCF – Grille récapitulative Annexe 34

**BREVET PROFESSIONNEL**

**ARTS DE LA CUISINE**

**Épreuve E3 – Gestion de l’activité de restauration**

Contrôle en cours de formation

Grille d’évaluation récapitulative

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| **Académie** | **:** |  |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **……………………………….…………………....................................** |

|  |
| --- |
| **Appréciation** : |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Première situation d’évaluation** en centre de formation (Coef. 2) |  |  | **/ 20 points** |  |  | **/40 points** |
| Organisée au cours de la dernière année de formation dans l’établissement de formation |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Deuxième situation d’évaluation** en centre de formation (Coef. 3) |  |  | **/ 20 points** |  |  | **/ 60 points** |
| Organisée en fin de formation dans l’établissement de formation. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Note globale proposée au jury |  | **/100 points** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | **/20 points** |

1. *Guy Brousseau* [↑](#footnote-ref-1)
2. *Définition sociologique donnée par* ***Philippe Zarifian*** *, un sociologue français né en 1947 professeur à l'Université de Paris-Est Marne-la-Vallée*  [↑](#footnote-ref-2)
3. *Définition donnée par le centre d’études et de recherches sur les qualifications* [↑](#footnote-ref-3)
4. *Extrait de la revue* ***XYZep*** *| Numéro 34 | Mai 2009 une publication du centre Alain-Savary de l’INRP* [↑](#footnote-ref-4)
5. *Sources : L’évaluation de la compétence dans le contexte professionnel Carlos A. Brailovsky, François Miller et Paul Grand’Maison* [↑](#footnote-ref-5)
6. *Extrait de la revue* ***XYZep*** *| Numéro 34 | Mai 2009 une publication du centre Alain-Savary de l’INRP* [↑](#footnote-ref-6)
7. *Enseignants de service et commercialisation, de cuisine, de gestion, sciences et arts appliqués* [↑](#footnote-ref-7)
8. *TSG et PPF concourent aux mêmes objectifs de mise en cohérence globale des différents champs disciplinaires, un même cap pour équipe élargie, un sens donné aux apprentissages* [↑](#footnote-ref-8)
9. *Qui sert d’emblème, caractéristique, représentatif de la région* [↑](#footnote-ref-9)