**Introduction : L’organisation des deux valences autour de trois modules.**

En regroupant les attendus en 3 modules, on retrouve tous les attendus de la classe de seconde FDM HR :

* Module A Communication & Commercialisation
* Module B Organisation & Production
* Module C  La Valence - Compétences en Accointance

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  | | --- | | Module A  **Communication & Commercialisation** | | C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations | | C1-4.2 Distribuer la production | | C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure | | C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs | | C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle | | C1-1.2 Accueillir la clientèle | | C1-1.4 Présenter les supports de vente | | C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale | | C1-1.8 Prendre congé du client | | C1-2.3 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure | | C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs | | C1-3.1 Valoriser les produits | | C1-3.2 Valoriser les espaces de vente | | C1-3.4  Proposer des accords mets - boissons ou boissons - mets | | C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnels | | C3-3.1 Produire une synthèse écrite | | C3-3.2 Présenter oralement la synthèse | | |  | | --- | | Module B  **Organisation & Production** | | C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production | | C1-1.2 Planifier son travail dans le temps et dans l'espace | | C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production | | C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels | | C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires | | C1-2.2 Apprêter les matières premières | | C1-2.3 Tailler, découpe | | C1-2.4 Décorer | | C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets | | C1-2.7 Réaliser les liaisons | | C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis | | C1-2.9 Réaliser les préparations de base | | C1-2.10 Réaliser les pâtes de base | | C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons | | C1-3.1 Réaliser les potages | | C1-3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds | | C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques | | C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs | | C1-3.5 Réaliser les garnitures d’accompagnement | | C1-3.6 Réaliser les desserts | | C1-3.5 Prendre une commande | | C1-3.7 Facturer et encaisser | | C2-1.1 Entretenir les locaux et les matériels | | C2-1.2 Organiser la mise en place | | C2-1.3 Réaliser les différentes mises en place | | C2-1.4 Contrôler les mises en place | | C2-2.2 Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service | | C2-3.1 Servir des mets | | C2-3.3 Servir des boissons | | C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnels | | C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service | | C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel | | C3-2.1 Évaluer son travail | | C3-3.1 Produire une synthèse écrite | | C3-3.2 Présenter oralement la synthèse | | C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l’activité prévue | | C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons État des réservations Fiches techniques valorisées | | C4-1.4 Renseigner les documents d’approvisionnement | | C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif) | | C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement | | C4-2.3 Stocker les produits | | C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés | | |  | | --- | | Module C  **La Valence - Compétences en Accointance** | | C2-2.1 Participer à l’organisation aves les autres services cuisine…  C2-2.2 Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service  C1-1.2 Planifier son travail dans le temps et dans l'espace | | C2-1.1 & C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels | | C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,  C2-2.3 Communiquer avec la clientèle,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,, | | C1-2.1 & C2-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes,,, | | C1-2.2 & C2-2.2 Communiquer en situation de service,,,,,,,,,,,,,,,,,,, | | C1-2.4 & C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,, | | C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnel  C1-1.2 les règles de savoir-vivre et savoir-être  C2-3.1 L’identification des règles de préséance  C1-1.2 le personnel de cuisine,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,, | | C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service  C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes cuisine,  C2-2.1 Communiquer avant et en situation  C2-1.1 Communiquer au sein d’une équipe | | C3-1.3 S’inscrire dans un principe de formation continue tout au long de la vie | | C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons  C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l’activité prévu | | C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle  C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l’activité prévue  C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons | | C5-2.5 S’inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement (innovation, créativité,…)  C1-3.1 Valoriser les produits,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,, | |
| **Avantages :**  En procédant de cette manière, on donne sens au mot « famille » des métiers en participant à la mise en exergue du lien « équipe » unissant la Cuisine et la CSR dans la mesure où la séparation « CSR » et « Cuisine » n’existe plus dans le découpage du référentiel.  Ainsi la notion de cœur de métier y apparaît pleinement comme dans le Module B Production (production de services et production culinaire).  Le lien unissant les deux formations ressort grâce au Module C et l’interconnexion des deux futures formations est explicitée.  Les compétences transversales prennent sens notamment dans le Module A.  Tous ces éléments vont faciliter la mise en place de la stratégie globale de formation (voir document annexe tableau Excel).  **Inconvénients :**  Ce nouveau découpage peut parfois sembler redondant dans la mesure où les mêmes compétences semblent être abordées plusieurs fois. On est bien ici dans la notion de progressivité de l’apprentissage, où une compétence complexe peut être travaillée sur plusieurs classes.  En conservant les intitulés de bases, l’organisation du Module C est difficile (pour le moment). | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Seconde Bac Pro Famille des Métiers Hôtellerie-Restauration  Module A Communication & Commercialisation | | | | | | |
| Module | Compétences (CSR – CUISINE – CSR&CUISINE) et savoirs associés (technologie, sciences appliquées et gestion) en **classe de seconde** | | | | | |
| Compétences | Compétences opérationnelles | Savoirs associés | | | Attendus pour la classe de seconde |
| Technologie | Gestion Appliquée | Sciences Appliquées |
| Module A Communication & Commercialisation | C1-4 Dresser et distribuer les préparations | C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations | Les portions et les grammages  -L’identification des portions et des grammages en fonction des concepts de restauration  Le dressage  -L’énumération des matériels de dressage  -L’identification des gestes et des techniques de dressage et de décor  -La caractérisation des règles de dressage des préparations dites classiques |  |  | L’accent sera mis sur :  -le dressage  -la distribution  de préparations à l’assiette ou au plat permettant l’acquisition des bases en cuisine et en lien avec la commercialisation. |
| C1-4.2 Distribuer la production | Les formes de distribution et de service  -L’identification des formes de distribution et de service en fonction des concepts de restauration  -Les attitudes et comportements professionnels face à la clientèle  La réglementation  -L’énumération des « bonnes pratiques d’hygiène » en phase de distribution et leurs justifications : le mode opératoire de prélèvement des plats témoins, … |  |  | L’élève sera sensibilisé aux différentes formes de distribution et de service de façon à acquérir les attitudes et comportements essentiels face à la clientèle et à respecter les bonnes pratiques d’hygiène. |
| C2-1 Entretenir des relations professionnelles | C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure | Les partenaires et tiers  L’identification des partenaires et tiers : fournisseurs, prestataires de service (maintenance du matériel) … | L’insertion dans l’entreprise  -L’identification des principales phases de l’entretien d’embauche, des attitudes et du langage à privilégier, à éviter  -L’analyse de la législation relative aux entretiens d’embauche  -L’identification des formalités obligatoires à l’embauche pour le salarié et l’employeur  -La caractérisation des principaux contrats de travail en vigueur  -L’analyse d’un contrat de travail et le repérage des droits et des obligations des parties  -L’identification du contrat adapté à diverses situations au regard de la législation  -L’identification des éléments constitutifs de la rémunération  -La vérification de la conformité de la rémunération à la législation et à la situation du salarié |  | L’insertion dans l’entreprise sera abordée lors de la première année de formation. |
| C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs |  | Les relations avec les autres partenaires extérieurs  -L’analyse de situations de communication avec les autres partenaires extérieurs : fournisseurs |  | On se limitera aux relations avec les fournisseurs.  La démarche se fera simultanément avec la compétence C1-2.4 (Réf. BCP CSR) : « Communiquer avec les fournisseurs » |
| C2-2 Communiquer à des fins commerciales | C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle | Les techniques de valorisation des matières premières et des fabrications  -Le repérage et la caractérisation des éléments distinctifs des matières premières et/ou des fabrications : signes et sigles officiels de qualité, descripteurs des qualités organoleptiques, saisonnalité, aspect nutritionnel, composition… |  |  | A partir de produits et de préparations simples, les élèves s’approprieront la démarche de communication essentielle entre le personnel de cuisine et de salle avant le service.  La démarche se fera en lien avec la compétence C1-2.1 (Réf. BCP CSR) : « Communiquer avant le service avec les équipes (cuisine, bar…). |
| C1-1  Prendre en charge la clientèle | **C1-1.2** Accueillir la clientèle | Les règles de savoir-vivre et de savoir- être  -L’identification des règles de politesse dans le langage et le comportement lors de l’accueil de la clientèle  La typologie de la clientèle  -La caractérisation des principales attentes de la clientèle et les réponses à apporter  Les types de repas  -L’identification et la définition des différents types de repas  La gestion de l’attente  -L’identification des pratiques pour gérer l’attente en restauration  Les méthodes d’accueil et de communication  -L’identification des procédures d’accueil de la clientèle (individuel, groupe |  |  | Au niveau de l’accueil du client et de la communication, l’accent sera mis sur l’étude et l’application de protocoles adaptés à la clientèle reçue |
| **C1-1.4** Présenter les supports de vente | La législation  -L’identification des éléments de la législation portant sur les supports de vente  Le choix du support en fonction du concept de restauration  -L’identification des supports de vente : l’ardoise, le chevalet, le set de table, la borne de commande …) |  |  | Une sensibilisation à l’utilisation des différents supports de vente sera proposée en lien avec le concept de restauration tout en veillant au respect de la législation en vigueur. |
| **C1-1.5** Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale | Le vocabulaire professionnel  -La définition des termes culinaires et des principales appellations  L’argumentaire de vente  -Les méthodes et démarches dans l’élaboration d’un argumentaire commercial  Les appellations, labels et sigles de qualité  -La définition des labels et signes de qualité : AOC, AOP, IGP, AB… | La communication commerciale : l’entretien de vente en face à face  -L’énumération des phases de l’entretien : écoute active, questionnement (recherche du besoin, freins, comportements d’achat), reformulation, argumentation (caractéristiques du produit, | L’équilibre alimentaire  -La caractérisation de l’équilibre alimentaire  -L’identification des apports conseillés (qualitatif), pour chaque groupe (catégorie) de consommateurs  -La justification des équivalences alimentaires  -L’identification des conséquences d’une alimentation déséquilibrée | On encouragera les élèves, dès l’entrée en formation, à instaurer une communication **commerciale** en débutant par une valorisation des mets tout en favorisant l’autonomie et la prise d’initiative.  Cette approche se fera en lien avec la compétence C2-2.3 (Réf. BCP Cuisine) : « Communiquer avec la clientèle ». |
| **C1-1.8** Prendre congé du client | Les règles de savoir vivre et de savoir être  -L’identification des étapes de la prise de congé : remercier et saluer  -L’identification des formules de politesse adaptées à la prise de congé du client |  |  | L’accent sera mis sur l’étude et l’application de protocoles adaptés à la clientèle reçue. |
| C1-2  Entretenir des relations professionnelles | **C1-2.3**  Communiquer au sein d'une équipe, de la structure |  | L’insertion dans l’entreprise  -L’identification des principales phases de l’entretien d’embauche, des attitudes et du langage à privilégier, à éviter  -L’analyse de la législation relative aux entretiens d’embauche  -L’identification des formalités obligatoires à l’embauche pour le salarié et l’employeur  -La caractérisation des principaux contrats de travail en vigueur  -L’analyse d’un contrat de travail et le repérage des droits et des obligations des parties  -L’identification du contrat adapté à diverses situations au regard de la législation  -L’identification des éléments constitutifs de la rémunération  -La vérification de la conformité de la rémunération à la législation et à la situation du salarié |  | L’insertion dans l’entreprise sera abordée lors de la première année de formation. |
| **C1-2.4** Communiquer avec les fournisseurs | -L’identification des partenaires : fournisseurs | Les relations avec les autres partenaires extérieurs  -L’analyse de situations de communication avec les autres partenaires extérieurs : fournisseurs |  | On se limitera aux relations avec les fournisseurs.  La démarche se fera simultanément avec la compétence C2-1.2. (Réf. BCP Cuisine) : « Communiquer avec les fournisseurs » |
| C1-3  Vendre des prestations | **C1-3.1**  Valoriser les produits | * géographiques et culturels par région * L’identification des principales spécialités et des produits marqueurs par région (vins – eaux de vie – liqueurs – crèmes, boissons apéritives et digestives, eaux, fromages AOC, fruits et légumes, volailles, viandes de boucherie, charcuteries, pâtisseries – confiseries, pains, condiments – épices – aromates) * L’identification de :   + leur saisonnalité   + leur origine   + leur utilisation   + leur coût   + leurs labels et certifications,   + leurs spécificités * L’identification des méthodes d’élaboration des :   + fromages AOP et produits laitiers   + vins (tranquilles, méthode traditionnelle, champagne)   + vinifications particulières (VDN, VDL, vin jaune, vin de paille, vin gris)   + cocktails   + eaux de vie, crèmes et liqueurs   + boissons rafraîchissantes sans alcool (BRSA)   + boissons chaudes   + boissons fermentées * L’identification des régions vitivinicoles françaises * L’identification des principales appellations des vins (AOC~~)~~ * L’identification de la classification des vins * L’identification des modes d’élaboration de **trois** cocktails classiques par catégorie : * élaboration en direct, au shaker, au verre à mélange, au blender * L’identification des boissons chaudes (café, thé, infusions, chocolat) * L’identification de :   + leur origine   + leur méthode d’élaboration   + leurs produits d’accompagnement   + leurs labels et certifications,   + leurs variétés |  |  | Les élèves seront encouragés dès l’entrée en formation à découvrir les produits :  - en privilégiant : la région, la proximité ou une thématique  - en veillant à la transversalité des utilisations (cuisine, salle) |
| **C1-3.2**  Valoriser les espaces de vente | Les facteurs d’ambiance  -L’identification des éléments d’animation : les costumes, la sonorisation, la décoration  -La caractérisation des facteurs d’ambiance en fonction des concepts de restauration et/ou de la prestation commandée  Les espaces de vente  -La représentation schématique d’un plan de salle en fonction de contraintes données  -Le recensement des éléments à prendre en compte dans l’aménagement d’un espace de vente (allées de service, consignes de sécurité, circuits de distribution…) |  |  | Une sensibilisation aux facteurs d’ambiance peut être proposée en évitant la répétitivité. |
| **C1-3.4**  Proposer des accords mets - boissons ou boissons - mets | Les règles d’accords  -L’énumération des principes classiques d’accords (exemples : régionaux, vin blanc/poisson…) |  |  | Une initiation aux accords boissons/mets sera réalisée sur la base d’accords classiques. |
| C3-1. ANIMER  une équipe | C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnels | Les attitudes et comportements professionnels  La caractérisation des attitudes et des comportements spécifiques au secteur professionnel : similitudes et différenciations des concepts de restauration  L’identification des différentes règles de préséance les plus usuelles : femmes/hommes, V.I.P., âge, hiérarchie ou titre, … | Les règles de vie au sein de l’entreprise : le règlement intérieur  Les notions de culture d’entreprise et d’éthique  L’analyse d’un règlement intérieur représentatif du secteur professionnel  L’identification des principaux thèmes abordés et des objectifs  Le repérage des droits et des obligations du salarié  La hiérarchisation des différentes sanctions applicables en cas de non-respect par le salarié des dispositions du règlement intérieur |  | Lors de mises en situation, on s’attachera à faire acquérir à l’élève les attitudes et comportements professionnels des métiers :  -en lien avec le règlement interne de la section hôtelière,  -nécessaires pour l’immersion en PFMP.  Cette approche se fera en lien avec les compétences :  -C1-1.2 (Réf. BCP Cuisine) : « *le personnel de cuisine »*  -C1-1.2 (Réf. BCP CSR) : « *les règles de savoir-vivre et savoir-être* »  -C2-3.1 (Réf. BCP CSR) : « *L’identification des règles de préséance* » |
| C3-3. Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats | C3-3.1 Produire une synthèse écrite |  | La rédaction et la diffusion de messages  La caractérisation du fonctionnement du courrier électronique  L’identification des règles de bon usage sur internet lors de la rédaction et de la transmission d’un message, lors de la réception d’un message  L’identification des règles à respecter pour rédiger un courriel, une note interne, un compte rendu |  |  |
| C3-3.2 Présenter oralement la synthèse |  |  | Lors de mises en situation et en amont de la 1ère PFMP, l’élève s’appropriera les éléments essentiels de la communication orale et écrite.  Co-intervention lettres ? . |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Seconde Bac Pro Famille des Métiers Hôtellerie-Restauration  Module B Organisation & Production | | | | | | |
| Module | Compétences (CSR – CUISINE – CSR&CUISINE) et savoirs associés (technologie, sciences appliquées et gestion) en **classe de seconde** | | | | | |
| Compétences | Compétences opérationnelles | Savoirs associés | | | Attendus pour la classe de seconde |
| Technologie | Gestion Appliquée | Sciences Appliquées |
| Module B Organisation & Production |  | C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production | Les documents relatifs à la production  -L’identification et la caractérisation des principaux documents relatifs à la production : la fiche technique de fabrication, le bon de commande | L’entreprise, leur diversité, les finalités et les objectifs des entreprises   * La définition de l’entreprise * La classification économique (secteur, taille) et juridique (public, privé, formes et statut juridiques) des entreprises * L’identification des finalités des entreprises (production de biens et de services marchands ou non marchands) * L’association finalités et types d’entreprises * L’identification des objectifs en fonction de la finalité et du type d’entreprise * La caractérisation du secteur de la restauration (typologie des entreprises, place du secteur dans l’économie locale, régionale, nationale et mondiale, évolution ces dernières années)   L’organigramme de structure au sein de l’entreprise   * L’analyse de la structure d’une entreprise du secteur de la restauration Les fonctions et les services de l’entreprise * Le repérage du rôle et de la place des principaux acteurs dans l’entreprise * La caractérisation de profils de poste * La caractérisation des différentes fonctions de l’entreprise   L’identification des différents services et leurs attributions L’incidence des modes de production sur l’organisation du travail  L’identification des avantages et des inconvénients des différents modes d’organisation du travail pour le salarié et pour l’entreprise |  | Afin de renforcer l’approche professionnelle des élèves sur  « l’entreprise » dès leur entrée en formation des élèves, il est  souhaitable d’aborder :   * + les entreprises; leur diversité ; les finalités et les objectifs des entreprises,   + la structure de l’entreprise,   + les fonctions et services de l’entreprise,   + l’incidence des modes de production sur l’organisation   du travail.  Ces notions seront abordées en lien avec les entreprises représentatives, si possible locales, du secteur de l’hôtellerie- restauration.  On s’attachera à l’utilisation des principaux documents exploitables en cuisine et en salle : la fiche technique de fabrication, le bon de commande, |
| C1-1.2 Planifier son travail dans le temps et dans l'espace | Le personnel de cuisine  -La structure du personnel en fonction des concepts de restauration  -L’identification des principales fonctions occupées  Les zones de production  -Le repérage et la caractérisation des différentes zones de production (implantation et fonctions)  -La schématisation des principaux circuits  -La définition de « la marche en avant » dans le temps / dans l’espace, la description des circuits  Les modes de distribution  -La définition et la caractérisation des différents modes de distribution (directe, différée)  -La définition des différents types de liaison (chaude, réfrigérée, surgelée).  Les documents relatifs à la gestion de la production  -L’identification des principaux documents relatifs à la gestion de la production les bons de fabrication ou de production (fiches techniques simples) |  | La marche en avant dans le temps et dans l’espace en prévention des contaminations croisées  -La justification de la réglementation concernant « la marche en avant » dans le temps /dans l’espace (à partir d’exemples de risques de bio contaminations lors des circulations des personnels, des denrées, des déchets, de la vaisselle et du linge)  -L’indication des actions préventives et correctives en lien avec la réglementation | Les élèves devront :   * + se positionner au sein d’une équipe   + identifier les différentes phases de la production dans le   temps et dans l’espace  Une mise en application rigoureuse du principe de la « marche en avant » est réalisée dès l’entrée en formation ; la justification de sa réglementation doit être abordée simultanément  La démarche se fera en lien avec la compétence C2-2.1 (Réf. BCP CSR) « *Participer à l’organisation aves les autres services (cuisine…)* » |
| C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production | Le poste de travail  -L’organisation du poste de travail  L’équipement et le matériel : de préparation, de cuisson, de stockage  -La classification et les fonction(s) des principaux matériels  -Le repérage des éléments de sécurité des matériels  -L’implantation des principaux équipements et matériels dans les zones de production | La combinaison des facteurs de production appliquée au poste de travail -La définition et la caractérisation des facteurs humains (travail) et techniques (capital)-L’identification des éléments pris en compte lors de la combinaison des facteurs de production :-le facteur humain : la bonne personne au bon poste (notion de compétence : cœur de métier) |  | La combinaison des facteurs de production appliquée au poste de travail sera privilégiée. |
| C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels | L’entretien des locaux  -L’identification de la procédure de nettoyage et la désinfection du poste de travail, des équipements et des matériels  -L’énumération des « bonnes pratiques d’hygiène » et leurs justifications : les protocoles de décontamination (petits matériels, planches, matières premières, poste(s) de travail), les équipements de protection individuelle |  | L’hygiène du milieu et du matériel  -La classification des types de salissures  -L’indication du mode d’action d’un détergent, d’un désinfectant, d’un détergent désinfectant, d’un abrasif, d’un solvant, d’un décapant et d’un détartrant  -La justification des paramètres déterminant l’efficacité d’un entretien  -La justification des informations relatives aux précautions d’emploi et d’utilisation de ces produits  -La justification des différentes étapes d’un plan de nettoyage et/ou de désinfection au regard des supports, des salissures, des produits, des procédures, de la réglementation (dans le cadre de situations précises d’entretien des locaux et/ou des matériels  La lutte contre la prolifération des nuisibles (insectes, rongeurs,…)  -L’indication des risques liés à la présence de nuisibles dans une cuisine professionnelle  -La proposition des moyens de prévention à mettre en œuvre pour prévenir et lutter contre les nuisibles | Les bonnes pratiques d’hygiène seront mises en œuvre et justifiées.  La démarche se fera simultanément avec la compétence C2-1.1 (Réf BCP CSR) : Entretenir les locaux et les matériels » |
|  | C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires | Les préparations préliminaires des matières premières  -La définition des termes culinaires courants  -L’énumération des gestes et des techniques  -L’identification des matériels et des équipements nécessaires  -L’énumération des « bonnes pratiques d’hygiène » dans la réalisation des préparations préliminaires (protocoles de décontamination …) et leurs justifications  -L’identification du protocole de traitement préliminaire des produits semi-élaborés |  | Les protocoles mis en oeuvre lors des préparations préliminaires des matières premières  -La justification des « bonnes pratiques d’hygiène » dans la réalisation des préparations préliminaires (protocoles | On favorisera les préparations préliminaires facilitant la progressivité des apprentissages dans le respect des bonnes pratiques, notamment d’hygiène.. |
| C1-2.2 Apprêter les matières premières | Pour l’ensemble des bases de la  cuisine :  - L’énumération et la définition des termes culinaires courants  - L’identification des ingrédients, leur mode d’élaboration, leurs utilisations  - La caractérisation des principaux descripteurs de reconnaissance des qualités organoleptiques  L’identification des appellations et dimensions des principales découpes et tailles de base  Les techniques d’apprêt des matières premières :  - Les tailles et découpes  - Les fonds, fumets  - Les liaisons  - Les grandes sauces de base, les jus et coulis  - Les préparations de base (farces, purées, beurres, appareils et crèmes)  - Les pâtes de base |  |  | On favorisera les techniques :  - facilitant la progressivité des apprentissages dans le respect des bonnes pratiques  - exploitables pour la commercialisation des mets au restaurant |
| C1-2.3 Tailler, découpe |  |  |
| C1-2.4 Décorer |  |  |
| C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets |  |  |
| C1-2.7 Réaliser les liaisons |  |  |
| C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis |  |  |
| C1-2.9 Réaliser les préparations de base |  |  |
| C1-2.10 Réaliser les pâtes de base |  |  |
| C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons | Les cuissons  - La définition des termes culinaires courants  - L’identification des gestes et des techniques de cuisson  -La caractérisation des procédés de cuisson  -La justification des classifications  -L’adéquation entre les matières premières / le mode de cuisson / les matériels  -L’identification des principaux descripteurs de reconnaissance des qualités organoleptiques (couleur, texture)  -La schématisation du mode de fonctionnement des principaux matériels de cuisson  -L’évolution des cuissons à travers l’histoire de la cuisine, l’identification des marqueurs d’aujourd’hui |  |  | Les principaux procédés de cuisson seront abordés en veillant à l’appropriation par les élèves :  -des gestes professionnels,  -des procédés et modes de cuisson en lien avec les matières premières travaillées et les matériels à disposition  Une sensibilisation à l’évolution des cuissons pourra être réalisée pour renforcer le conseil à la clientèle. |
| C1-3 Cuisiner | C1-3.1 Réaliser les potages | La caractérisation des préparations culinaires en termes de combinaison des techniques :  - Potages  - L’identification des modes d’assaisonnement et des quantités de base  - L’identification des modes d’utilisation des vins et des alcools en cuisine et leurs fonctions  Le repérage des principaux descripteurs de reconnaissance des qualités organoleptiques L’évolution des appellations à travers l’histoire de la cuisine, l’identification des marqueurs d’aujourd’hui en fonction des concepts de restauration  - Hors d’œuvre froids /chauds  - Préparations culinaires à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques  - Préparations culinaires à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs  - Garnitures à base de fruits, légumes, céréales et farines de céréales, algues  - Desserts |  |  | On favorisera les techniques de base :  - facilitant la progressivité des apprentissages dans le respect des bonnes pratiques  - exploitables pour la commercialisation des mets au restaurant |
| C1-3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds |  |  |
| C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques |  |  |
| C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs |  |  |
| C1-3.5 Réaliser les garnitures d’accompagnement |  |  |
| C1-3.6 Réaliser les desserts |  |  |
|  | **C1-3.5** Prendre une commande | Les bons de commande  -L’énumération des différents moyens de prise de commande et de transmission  Les moyens de transmission manuels et informatisés  -La caractérisation des modes de rédaction des bons de commande en fonction des concepts de restauration |  |  | Les modes classiques de prises de commande seront abordés en lien avec les concepts de restauration. |
| **C1-3.7** Facturer et encaisser |  | Les encaissements  -L’identification des éléments nécessaires à l’établissement d’une facture, d’une note  -L’identification des modes de règlement : espèces, chèques, cartes bancaires, tickets restaurant, débiteurs divers,…  Les logiciels dédiés à la gestion de l’unité commerciale  -L’énumération des principales fonctionnalités relatives aux encaissements |  | Lors de services au restaurant d’application, l’élève sera initié :  -à l’utilisation du logiciel de caisse,  -aux différents modes de paiement |
|  | **C2-1.1** Entretenir les locaux et les matériels | L’entretien des locaux  -L’identification de la procédure de nettoyage et la désinfection du poste de travail, des équipements et des matériels  -L’énumération des « bonnes pratiques d’hygiène » et leurs justifications : les protocoles de décontamination (petits matériels, planches, matières premières, poste(s) de travail), les équipements de protection individuelle  -L’énumération des points de contrôle |  | L’hygiène du milieu et du matériel  La classification des types de salissures  L’indication du mode d’action d’un détergent, d’un désinfectant, d’un détergent désinfectant, d’un abrasif, d’un solvant, d’un décapant et d’un détartrant  La justification des paramètres déterminant l’efficacité d’un entretien  La justification des informations relatives aux précautions d’emploi et d’utilisation de ces produits  La justification des différentes étapes d’un plan de nettoyage et/ou de désinfection au regard des supports, des salissures, des produits, des procédures, de la réglementation (dans le cadre de situations précises d’entretien des locaux, des matériels …)  La lutte contre la prolifération des nuisibles (insectes, rongeurs,…)  L’indication des risques liés à la présence de nuisibles dans les locaux professionnels  La proposition des moyens de prévention à mettre en oeuvre pour prévenir et lutter contre les nuisibles. | Les bonnes pratiques d’hygiène seront mises en oeuvre et justifiées.  La démarche se fera simultanément avec la compétence C1-1.4 (Réf BCP Cuisine) : Entretenir les locaux et les matériels » |
| **C2-1.2** Organiser la mise en place | Les locaux  -L’identification et la situation des différents locaux et services en fonction des concepts de restauration  -La définition de leurs fonctions Le mobilier, le matériel, le linge  -L’identification et l’utilisation des différents mobiliers, matériels et des différentes pièces de linge  -La détermination des besoins en fonction du type de prestation : mobilier, matériel, linge Les bons de service  -La caractérisation, la rédaction et l’utilisation des bons de service  L’implantation de la carcasse  -L’identification et l’application des règles de sécurité  Le contrôle  -La justification de la conformité de la mise en place avec la commande |  |  | L’élève s’appropriera les bases essentielles de la mise en place (de l’identification et la connaissance des locaux, mobilier, matériel, linge jusqu’à l’implantation de la carcasse).  La démarche de fera :  - en respectant les règles de sécurité,  -En encourageant la démarche d’autocontrôle de la prestation réalisée. |
| **C2-1.3** Réaliser les différentes mises en place |
| **C2-1.4** Contrôler les mises en place |
|  | **C2-2.2** Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service | L’organisation du travail  -La définition et l’analyse de la planification des tâches : horaires, ordonnancement, gestion du temps |  | La marche en avant dans le temps et dans l’espace en prévention des contaminations croisées  La justification de la réglementation concernant « la marche en avant » dans le temps / dans l’espace (à partir d’exemples de risques de biocontaminations lors des circulations des personnels, des denrées, des déchets, de la vaisselle et du linge)  L’indication des actions préventives et correctives en lien avec la réglementation  Les plats témoins  La description du mode opératoire de prélèvement de plats témoins et son rôle | Une mise en application rigoureuse du principe de la « marche en avant » est réalisée dès l’entrée en formation ; la justification de sa réglementation doit être abordée simultanément.  La démarche se fera en lien avec la compétence C1-1.2 (Réf. BCP Cuisine) « *Planifier son travail…* |
|  | **C2-3.1** Servir des mets | L’organisation du travail  - La définition et l’analyse de la planification des tâches : horaires, ordonnancement, gestion du temps |  |  | L’élève s’appropriera les :  -techniques de base du service d’un mets selon la prestation ou/et le mats à service,  -règles de préséance. |
| **C2-3.3** Servir des boissons | Les règles de service  L’identification et la justification :  - de la technique de présentation et de service des boissons : panier, seau, carafe…  - des températures de service  - des dosages  Les matériels de service  - du petit matériel : la verrerie, la vaisselle, du bar, de la sommellerie…  - du matériel spécifique : tireuse à bière, machine à café…  Les produits complémentaires  - des produits d’accompagnement : les amuse-bouches, les mignardises, les chocolats, les sucres…  La législation L’énumération des principaux points clefs de la règlementation (licences, affichages obligatoires… |  |  | L’élève s’appropriera les règles de base du service d’une boisson en utilisant le matériel adéquat et en proposant, si besoin, le produit d’accompagnement. |
|  | C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnels | Les règles de service  L’identification et la mise en œuvre des différentes techniques de service  L’identification des règles de préséance  L’adéquation des techniques et attitudes de service avec le type de prestation à assurer ou/et du mets à servir | Les règles de vie au sein de l’entreprise : le règlement intérieur  Les notions de culture d’entreprise et d’éthique  L’analyse d’un règlement intérieur représentatif du secteur professionnel  L’identification des principaux thèmes abordés et des objectifs  Le repérage des droits et des obligations du salarié  La hiérarchisation des différentes sanctions applicables en cas de non-respect par le salarié des dispositions du règlement intérieur |  | Lors de mises en situation, on s’attachera à faire acquérir à l’élève les attitudes et comportements professionnels des métiers :  -en lien avec le règlement interne de la section hôtelière,  -nécessaires pour l’immersion en PFMP  Cette approche se fera en lien avec les compétences :  -C1-1.2 (Réf. BCP Cuisine) : « *le personnel de cuisine »*  -C1-1.2 (Réf. BCP CSR) : « *les règles de savoir-vivre et savoir-être* »  -C2-3.1 (Réf. BCP CSR) : « *L’identification des règles de préséance* »  . |
| C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service | Le personnel  Le repérage des différents types de personnel, et de leur niveau hiérarchique en fonction des concepts de restauration  Les documents relatifs à la gestion des équipes les fiches de postes |  |  | A partir des fiches de postes et des documents de rotation de postes, l’élève sera sensibilisé à son positionnement au sein d’une brigade.  Cette démarche se fera en lien avec les compétences :  -C1-2.1 (Réf BCP CSR) et C2-2.1 (Réf BCP Cuisine) : « *Communiquer avant et en situation* »  -C2-1.1 (Réf BCP Cuisine) : « *Communiquer au sein d’une équipe* » |
| C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel |  |  |  | Dès son entrée en formation, de manière à acquérir les gestes et postures adaptées, l’élève doit être alerté sur la prévention des risques liés à l’activité physique. |
|  | C3-2.1 Évaluer son travail |  | L’entretien individuel d’évaluation  Les objectifs de l’entretien individuel d’évaluation pour l’entreprise et pour le salarié  L’identification de supports à l’entretien : livret de compétences, |  | Avec l’aide de l’enseignant, et en première étape de l’acquisition d’autonomie, il est souhaitable :  -de positionner l’élève dans la démarche d’auto-évaluation : analyse de sa prestation, positionnement et émergence des actions d’optimisation et/ou correctives,  -d’associer l’élève à son évaluation lors de la PFMP.  Il convient de se limiter à cette première approche de l’évaluation individuelle qui sera renforcée en première et terminale.  Cette démarche peut contribuer au choix de la valence en fin de seconde. |
|  | C3-3.1 Produire une synthèse écrite |  | La rédaction et la diffusion de messages  La caractérisation du fonctionnement du courrier électronique  L’identification des règles de bon usage sur internet lors de la rédaction et de la transmission d’un message, lors de la réception d’un message  L’identification des règles à respecter pour rédiger un courriel, une note interne, un compte rendu |  | Lors de mises en situation et en amont de la 1ère PFMP, l’élève s’appropriera les éléments essentiels de la communication orale et écrite.  Co-intervention lettres ? |
| C3-3.2 Présenter oralement la synthèse |
|  | C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l’activité prévue | Les approvisionnements en restauration  L’identification des quantités repères  L’identification des équivalences poids / pièce / portion, des contenances  Le repérage des types de denrées alimentaires en fonction du concept de restauration  La saisonnalité des produits  Le repérage des périodes de saisonnalité des grandes familles de produits | La politique d’approvisionnement  La détermination des besoins et le calcul des quantités à commander  L’identification et la caractérisation des supports et des outils de gestion des approvisionnements |  | Le choix et l’approvisionnement des matières premières en lien avec le concept de restauration sont des données essentielles pour comprendre la stratégie de l’entreprise en termes de mets proposés à la carte. |
| C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons État des réservations Fiches techniques valorisées |  | La politique d’approvisionnement  les opportunités d’achat (promotion, saisonnalité)  Le calcul du coût de livraison |  | En lien avec la compétence C4-1.1, une première approche sur la politique d’approvisionnement de l’entreprise, notamment en termes de saisonnalité et de promotion, est envisageable. |
| C4-1.4 Renseigner les documents d’approvisionnement |  | La décision d’achat  L’identification du processus général de passation des commandes  Le recensement des informations nécessaires à la rédaction du bon de commande  L’identification des modes de transmission de la commande : courrier postal, télécopie, internet, téléphone |  | Le processus de passation de commande pourra être abordé dès la classe de seconde. |
|  | C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif) | Les éléments de contrôle à la réception  L’identification des critères qualitatifs et quantitatifs par grandes familles de produits  L’énumération des outils de contrôle et de suivi  L’identification des procédures de refus, et le traitement des anomalies | La réception des produits  L’identification des documents d’approvisionnement : bon de livraison, bon de réception, facture  L’identification des éléments de contrôle à la réception des produits |  | Le protocole de réception des produits doit être abordé de manière transversale : en cuisine, en salle. |
| C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement | Le conditionnement, le déconditionnement  L’identification du matériel et des procédures de conditionnement et de déconditionnement en lien avec la réglementation  L’identification et la justification des protocoles de décongélation et de congélation  L’identification du protocole de refroidissement et de conservation, et sa justification  La définition de la traçabilité, et l’énumération des pratiques en fonction des concepts de restauration  L’identification de la durée de conservation d’une  denrée après conditionnement et reconditionnement (produits entamés, excédents de production) |  |  | Dans le cadre de mise en œuvre du Plan de Maîtrise Sanitaire, les élèves doivent :  -acquérir les bons gestes en matière de conditionnement et déconditionnement (notamment pour assurer la traçabilité) des produits reçus, en cours d’élaboration et élaborés,  -comprendre les enjeux des protocoles mis en place. |
| C4-2.3 Stocker les produits | Les opérations de stockage  L’identification des zones de stockage par grandes familles de produits  L’identification des températures réglementaires de stockage  Le recensement des « bonnes pratiques » (rangement, ergonomie, …)  La caractérisation différentes durées de vie des produits (DLC, DDM, produits entamés, excédents de production …) | Le stockage des produits  La valorisation et l’actualisation des fiches techniques |  | A partir de situations concrètes, les élèves doivent réaliser les opérations de stockage en respectant les « bonnes pratiques » et la réglementation en vigueur notamment en terme de sécurité (durée de vie des produits). |
| C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Seconde Bac Pro Famille des Métiers Hôtellerie-Restauration  Module C  La Valence - Compétences en Accointance - | | | | | |
| Module | Compétences (CSR – CUISINE – CSR&CUISINE) et savoirs associés (technologie, sciences appliquées et gestion) en **classe de seconde** | | | | |
| Compétences opérationnelles | Savoirs associés | | | Attendus pour la classe de seconde |
| Technologie | Gestion Appliquée | Sciences Appliquées |
| Module C La Valence - Compétences en Accointance - | C1-1.2 Planifier son travail dans le temps et dans l'espace  C2-2.1 « Participer à l’organisation aves les autres services (cuisine…) »  C2-2.2 Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service | Le personnel de cuisine  -La structure du personnel en fonction des concepts de restauration  -L’identification des principales fonctions occupées  Les zones de production  -Le repérage et la caractérisation des différentes zones de production (implantation et fonctions)  -La schématisation des principaux circuits  -La définition de « la marche en avant » dans le temps / dans l’espace, la description des circuits  Les modes de distribution  -La définition et la caractérisation des différents modes de distribution (directe, différée)  -La définition des différents types de liaison (chaude, réfrigérée, surgelée).  Les documents relatifs à la gestion de la production  -L’identification des principaux documents relatifs à la gestion de la production les bons de fabrication ou de production (fiches techniques simples)  L’organisation du travail  - La définition et l’analyse de la planification des tâches : horaires, ordonnancement, gestion du temps |  | La marche en avant dans le temps et dans l’espace en prévention des contaminations croisées  -La justification de la réglementation concernant « la marche en avant » dans le temps /dans l’espace (à partir d’exemples de risques de bio contaminations lors des circulations des personnels, des denrées, des déchets, de la vaisselle et du linge)  -L’indication des actions préventives et correctives en lien avec la réglementation  La marche en avant dans le temps et dans l’espace en prévention des contaminations croisées  La justification de la réglementation concernant « la marche en avant » dans le temps / dans l’espace (à partir d’exemples de risques de biocontaminations lors des circulations des personnels, des denrées, des déchets, de la vaisselle et du linge)  L’indication des actions préventives et correctives en lien avec la réglementation  Les plats témoins  La description du mode opératoire de prélèvement de plats témoins et son rôle | Les élèves devront :   * + se positionner au sein d’une équipe   + identifier les différentes phases de la production dans le   temps et dans l’espace  Une mise en application rigoureuse du principe de la « marche en avant » est réalisée dès l’entrée en formation ; la justification de sa réglementation doit être abordée simultanément  La démarche se fera en lien avec la compétence C2-2.1 (Réf. BCP CSR) « *Participer à l’organisation aves les autres services (cuisine…)* »  Le principe de la « marche en avant » est réalisée dès l’entrée en formation ; la justification de sa réglementation doit être abordée simultanément.  La démarche se fera en lien avec la compétence C1-1.2 (Réf. BCP Cuisine) « *Planifier son travail… dans le temps et dans l’espace »* |
| C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels  C2-1.1 Entretenir les locaux et les matériels | L’entretien des locaux  -L’identification de la procédure de nettoyage et la désinfection du poste de travail, des équipements et des matériels  -L’énumération des « bonnes pratiques d’hygiène » et leurs justifications : les protocoles de décontamination (petits matériels, planches, matières premières, poste(s) de travail), les équipements de protection individuelle  L’entretien des locaux  -L’identification de la procédure de nettoyage et la désinfection du poste de travail, des équipements et des matériels  -L’énumération des « bonnes pratiques d’hygiène » et leurs justifications : les protocoles de décontamination (petits matériels, planches, matières premières, poste(s) de travail), les équipements de protection individuelle  -L’énumération des points de contrôle |  | L’hygiène du milieu et du matériel  -La classification des types de salissures  -L’indication du mode d’action d’un détergent, d’un désinfectant, d’un détergent désinfectant, d’un abrasif, d’un solvant, d’un décapant et d’un détartrant  -La justification des paramètres déterminant l’efficacité d’un entretien  -La justification des informations relatives aux précautions d’emploi et d’utilisation de ces produits  -La justification des différentes étapes d’un plan de nettoyage et/ou de désinfection au regard des supports, des salissures, des produits, des procédures, de la réglementation (dans le cadre de situations précises d’entretien des locaux et/ou des matériels  La lutte contre la prolifération des nuisibles (insectes, rongeurs,…)  -L’indication des risques liés à la présence de nuisibles dans une cuisine professionnelle  -La proposition des moyens de prévention à mettre en œuvre pour prévenir et lutter contre les nuisibles  L’hygiène du milieu et du matériel  La classification des types de salissures  L’indication du mode d’action d’un détergent, d’un désinfectant, d’un détergent désinfectant, d’un abrasif, d’un solvant, d’un décapant et d’un détartrant  La justification des paramètres déterminant l’efficacité d’un entretien  La justification des informations relatives aux précautions d’emploi et d’utilisation de ces produits  La justification des différentes étapes d’un plan de nettoyage et/ou de désinfection au regard des supports, des salissures, des produits, des procédures, de la réglementation (dans le cadre de situations précises d’entretien des locaux, des matériels …)  La lutte contre la prolifération des nuisibles (insectes, rongeurs,…)  L’indication des risques liés à la présence de nuisibles dans les locaux professionnels  La proposition des moyens de prévention à mettre en œuvre pour prévenir et lutter contre les nuisibles | Les bonnes pratiques d’hygiène seront mises en œuvre et justifiées.  La démarche se fera simultanément avec la compétence C2-1.1 (Réf BCP CSR) : Entretenir les locaux et les matériels » |
| C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale  C2-2.3 Communiquer avec la clientèle | Le vocabulaire professionnel  -La définition des termes culinaires et des principales appellations  L’argumentaire de vente  -Les méthodes et démarches dans l’élaboration d’un argumentaire commercial  Les appellations, labels et sigles de qualité  -La définition des labels et signes de qualité : AOC, AOP, IGP, AB…  L’argumentaire commercial  -L’argumentaire technique (fiche technique valorisée)  -Du vocabulaire culinaire à l’argumentation commerciale  -Les méthodes et démarches dans l’élaboration d’un argumentaire commercial | La communication commerciale : l’entretien de vente en face à face  -L’énumération des phases de l’entretien : écoute active, questionnement (recherche du besoin, freins, comportements d’achat), reformulation, argumentation (caractéristiques du produit,  La communication commerciale :   * 1. -la prise de contact   2. o L’identification des codes sociaux, la classification des registres de langage, la prise en compte de l’interculturalité, la distinction langage verbal et non verbal   3. o L’identification des paralangages : articulation, débit, postures, gestuelle | L’équilibre alimentaire  -La caractérisation de l’équilibre alimentaire  -L’identification des apports conseillés (qualitatif), pour chaque groupe (catégorie) de consommateurs  -La justification des équivalences alimentaires  -L’identification des conséquences d’une alimentation déséquilibrée  L’équilibre alimentaire  -La caractérisation de l’équilibre alimentaire  -L’identification des apports conseillés (qualitatif), pour chaque groupe (catégorie) de consommateurs  -La justification des équivalences alimentaires  -L’identification des conséquences d’une alimentation déséquilibrée  -Le lien entre les recommandations nutritionnelles à mettre en œuvre par les professionnels de l’alimentation (Programme National Nutrition Santé PNNS) et l’équilibre alimentaire   * 1. -L’énoncé des principales conséquences sur la santé :   2. o d’un excès de consommation de lipides, de glucides sucrés, de sel   3. o d’une carence en fibres, en calcium, en fer, en vitamines | On encouragera les élèves, dès l’entrée en formation, à instaurer une communication **commerciale** en débutant par une valorisation des mets tout en favorisant l’autonomie et la prise d’initiative.  Cette approche se fera en lien avec la compétence C2-2.3 (Réf. BCP Cuisine) : « Communiquer avec la clientèle ».  Au niveau de l’accueil du client et de la communication, l’accent sera mis sur l’étude et l’application de protocoles adaptés à la clientèle re  Les élèves seront sensibilisés, à l’aide de plats simples, à la démarche d’élaboration d’un argumentaire commercial s’appuyant sur la présentation technique du plat.  Cette approche se fera en lien avec la compétence C1-1.5 (Réf. BCP CSR) « *Conseiller la clientèle, proposer un argumentaire commercial* » |
| C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes (cuisine, bar, cave, réception…)  C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle | Les personnels de l’entreprise  -La structure du personnel en fonction des concepts de restauration  -L’identification des principales fonctions occupées  Les différents services  -La définition d’un organigramme  -La représentation schématique des relations hiérarchiques et fonctionnelles  La fiche de poste  La fiche de fonction  Les techniques de valorisation des matières premières et des fabrications  -Le repérage et la caractérisation des éléments distinctifs des matières premières et/ou des fabrications : signes et sigles officiels de qualité, descripteurs des qualités organoleptiques, saisonnalité, aspect nutritionnel, composition… | L’entreprise, leur diversité, les finalités et les objectifs des entreprises  -La définition de l’entreprise  -La classification économique (secteur, taille) et juridique (public, privé, formes et statut juridiques) des entreprises  -L’identification des finalités des entreprises (production de biens et de services marchands ou non marchands)  -L’association finalités et types d’entreprises  -L’identification des objectifs en fonction de la finalité et du type d’entreprise  -La caractérisation du secteur de la restauration (typologie des entreprises, place du secteur dans l’économie locale, régionale, nationale et mondiale, évolution ces dernières années)  L’organigramme de structure au sein de l’entreprise  -L’analyse de la structure d’une entreprise du secteur de la restauration  Les fonctions et les services de l’entreprise  -Le repérage du rôle et de la place des principaux acteurs dans l’entreprise  -La caractérisation de profils de poste  -La caractérisation des différentes fonctions de l’entreprise  -L’identification des différents services et leurs attributions  L’incidence des modes de production sur l’organisation du travail  L’identification des avantages et des inconvénients des différents modes d’organisation du travail pour le salarié et pour l’entreprise.  La communication au sein de l’entreprise  -L’adaptation de la communication à la cible et à l’objectif | La marche en avant dans le temps et dans l’espace en prévention des contaminations croisées  La justification de la réglementation concernant « la marche en avant » dans le temps / dans l’espace (à partir d’exemples de risques de bio contaminations lors des circulations des personnels, des denrées, des déchets, de la vaisselle et du linge)  L’indication des actions préventives et correctives en lien avec la réglementation  Les plats témoins  La description du mode opératoire de prélèvement de plats témoins et son rôle | Une mise en application rigoureuse du principe de la « marche en avant » est réalisée dès l’entrée en formation ; la justification de sa réglementation doit être abordée simultanément.  La démarche se fera en lien avec la compétence C1-1.2 (Réf. BCP Cuisine) « *Planifier son travail… dans le temps et dans l’espace »*  A partir de produits et de préparations simples, les élèves s’approprieront la démarche de communication essentielle entre le personnel de cuisine et de salle avant le service.  La démarche se fera en lien avec la compétence C1-2.1 (Réf. BCP CSR) : « Communiquer avant le service avec les équipes (cuisine, bar…). |
| C1-2.2 Communiquer en situation de service avec les équipes  C2-2.2 Communiquer en situation de service | Les annonces  -L’identification des procédures d’annonce et du vocabulaire professionnel adapté  Les relations entre les services  -Le mode d’élaboration d’une commande et d’une annonce, le mode de suivi d’une commande  -L’identification des nouvelles technologies de communication entre les services | La communication écrite professionnelle : la valorisation des messages  -L’identification du contenu des différentes zones du message  -L’analyse de la nature des informations à transmettre |  | L’élève sera sensibilisé aux différentes formes de service de façon à acquérir :  -les procédures optimisées d’annonce au passe,  -les attitudes et comportements essentiels face à la clientèle.  La démarche se fera en lien avec la compétence C2-2.2 (Réf BCP Cuisine) : « *Communiquer en situation de service »*  L’élève sera sensibilisé aux différentes formes de service de façon à acquérir les procédures optimisées d’annonce au passe,  La démarche se fera en lien avec la compétence C1-2.2 (Réf BCP CSR) : « *Communiquer en situation de service avec les équipes »* |
| C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs  C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs | -L’identification des partenaires : fournisseurs, | Les relations avec les autres partenaires extérieurs  -L’analyse de situations de communication avec les autres partenaires extérieurs : fournisseurs  Les relations avec les autres partenaires extérieurs  -L’analyse de situations de communication avec les autres partenaires extérieurs : fournisseurs |  | On se limitera aux relations avec les fournisseurs.  La démarche se fera simultanément avec la compétence C2-1.2. (Réf. BCP Cuisine) : « Communiquer avec les fournisseurs  On se limitera aux relations avec les fournisseurs.  La démarche se fera simultanément avec la compétence C1-2.4 (Réf. BCP CSR) : « Communiquer avec les fournisseurs » |
| C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnel  C1-1.2 (Réf. BCP CSR) : « *les règles de savoir-vivre et savoir-être*  C2-3.1 (Réf. BCP CSR) : « *L’identification des règles de préséance* »  C1-1.2 (Réf. BCP Cuisine) : « *le personnel de cuisine»* | Les attitudes et comportements professionnels  La caractérisation des attitudes et des comportements spécifiques au secteur professionnel : similitudes et différenciations des concepts de restauration  L’identification des différentes règles de préséance les plus usuelles : femmes/hommes, V.I.P., âge, hiérarchie ou titre, … | Les règles de vie au sein de l’entreprise : le règlement intérieur  Les notions de culture d’entreprise et d’éthique  L’analyse d’un règlement intérieur représentatif du secteur professionnel  L’identification des principaux thèmes abordés et des objectifs  Le repérage des droits et des obligations du salarié  La hiérarchisation des différentes sanctions applicables en cas de non-respect par le salarié des dispositions du règlement intérieur |  | Lors de mises en situation, on s’attachera à faire acquérir à l’élève les attitudes et comportements professionnels des métiers :  -en lien avec le règlement interne de la section hôtelière,  -nécessaires pour l’immersion en PFMP.  Cette approche se fera en lien avec les compétences :  -C1-1.2 (Réf. BCP Cuisine) : « *le personnel de cuisine »*  -C1-1.2 (Réf. BCP CSR) : « *les règles de savoir-vivre et savoir-être* »  -C2-3.1 (Réf. BCP CSR) : « *L’identification des règles de préséance* » |
| C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service  C1-2.1 (Réf BCP CSR)  C2-2.1 (Réf BCP Cuisine) : « *Communiquer avant et en situation* »  -C2-1.1 (Réf BCP Cuisine) : « *Communiquer au sein d’une équipe* » | Le personnel  Le repérage des différents types de personnel, et de leur niveau hiérarchique en fonction des concepts de restauration  Les documents relatifs à la gestion des équipes les fiches de postes |  |  | A partir des fiches de postes et des documents de rotation de postes, l’élève sera sensibilisé à son positionnement au sein d’une brigade.  Cette démarche se fera en lien avec les compétences :  -C1-2.1 (Réf BCP CSR) et C2-2.1 (Réf BCP Cuisine) : « *Communiquer avant et en situation* »  -C2-1.1 (Réf BCP Cuisine) : « *Communiquer au sein d’une équipe* » |
| C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons  État des réservations  Fiches techniques valorisées  C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l’activité prévu | Les approvisionnements en restauration  L’identification des quantités repères  L’identification des équivalences poids / pièce / portion, des contenances  Le repérage des types de denrées alimentaires en fonction du concept de restauration  La saisonnalité des produits  Le repérage des périodes de saisonnalité des grandes familles de produits | La politique d’approvisionnement  les opportunités d’achat (promotion, saisonnalité)  Le calcul du coût de livraison  La politique d’approvisionnement  La détermination des besoins et le calcul des quantités à commander  L’identification et la caractérisation des supports et des outils de gestion des approvisionnements |  | En lien avec la compétence C4-1.1, une première approche sur la politique d’approvisionnement de l’entreprise, notamment en termes de saisonnalité et de promotion, est envisageable.  Le choix et l’approvisionnement des matières premières en lien avec le concept de restauration sont des données essentielles pour comprendre la stratégie de l’entreprise en termes de mets proposés à la carte. |
| C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle  C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l’activité prévue  C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons  État des réservations  Fiches techniques valorisées | Les pratiques professionnelles respectueuses de l’environnement  L’identification d’attitudes et de méthodes permettant :  - la réduction de la consommation d’eau, d’énergies,  - la gestion des déchets et des graisses (tri sélectif, composts, compactage…)  - la prévention de la pollution des eaux,  - l’utilisation raisonnée des produits chimiques,  - le choix des matériels,  - le choix des matières premières (certifications, saisonnalité – proximité …)  L’identification des points de vigilance |  |  | Il convient de faire acquérir, dès l’entrée en formation, les gestes et attitudes respectueux de l’environnement.  A aborder, pour le choix des matières premières, en lien avec les compétences C4-1.1 et C4-1.3. |
| C5-2.5 S’inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement (innovation,  créativité,…)  C1-3.1 « Valoriser les produits » | La restauration : évolutions et prospectives   * concepts de restauration | La croissance de l’entreprise  L’identification des couples produits/marchés de l’entreprise : la diversification de l’offre  La caractérisation du positionnement de l’entreprise et de ses concurrents sur les marchés  La caractérisation de la politique commerciale : produit, prix, distribution, communication  L’identification des objectifs de croissance : accroissement du chiffre d’affaires, des parts de marché |  | L’approche des différents concepts de restauration se fait tout au long de l’année.  Une approche de la cuisine de terroir se fera en lien avec l’étude des produits (cf compétence C1-3.1 « Valoriser les produits » du BCP CSR) |
| C3-1.3 S’inscrire dans un principe de formation continue tout au long de la vie |  |  |  |  |