

La famille des métiers « Hôtellerie-restauration »

septembre 2020

*Lucette Poletti – Mathieu Simonneau
Groupe de travail national*

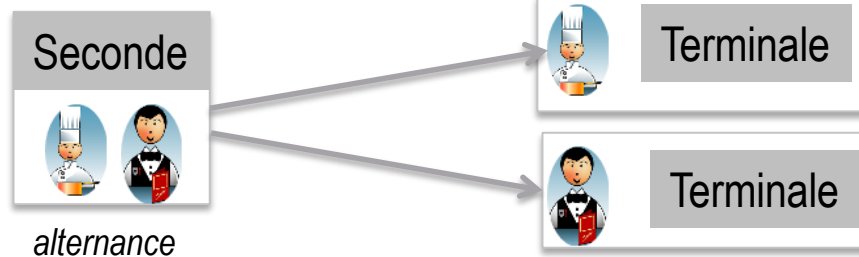


une nouvelle approche pédagogique

2 ans

Bac Pro « Restauration », choix d'un approfondissement en 2^{ème} année

de 1998
à 2011



3 ans

Bac Pro « Cuisine » et Bac Pro « CSR »

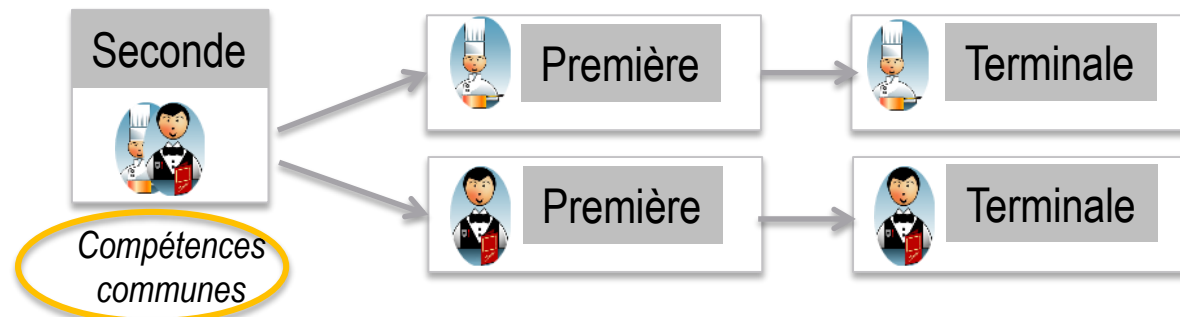
de 2011
à 2020



3 ans

Bac Pro « Cuisine » et Bac Pro « CSR » avec seconde famille des métiers HR

à partir de
2020



compétences retenues en classe de seconde

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE
DE LA JEUNESSE ET DE LA VIE ASSOCIATIVE
DIRECTION GÉNÉRALE DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE
SERVICE DE L'INSTRUCTION PUBLIQUE ET DE L'ACTION PÉDAGOGIQUE
SOUS-DIRECTION DES LYCÉES ET DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE TOUT AU LONG DE LA VIE
Bureau des diplômes professionnels

Arrêté du 31 mai 2011 portant création de la spécialité Cuisine du baccalauréat professionnel, et fixant ses conditions de délivrance.

NORME N° 1115107 A

LE MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE LA JEUNESSE ET DE LA VIE ASSOCIATIVE

VU le Code de l'éducation et notamment ses articles D. 337-51 à D. 337-64 ;
VU l'arrêté du 9 mai 1995 relatif au positionnement en vue de la préparation du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel, du brevet de technicien supérieur ;
VU l'arrêté du 9 mai 1995 fixant les conditions d'habilitation à mettre en œuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur ;
VU l'arrêté du 24 juillet 1997 fixant les modalités de notation aux examens du brevet de technicien supérieur, du baccalauréat professionnel et du brevet professionnel ;
VU l'arrêté du 11 juillet 2000 relatif à l'obtention de dispenses d'unités à l'examen du baccalauréat professionnel ;
VU l'arrêté du 4 août 2000 modifié relatif à l'attribution de l'indication « section européenne » sur le diplôme du baccalauréat professionnel ;
VU l'arrêté du 10 février 2009 relatif aux champs professionnels prévus à l'article D.333-2 du code de l'éducation ;
VU l'arrêté du 10 février 2009 relatif à l'organisation et aux horaires d'enseignement dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant aux baccalauréats professionnels ;
VU l'arrêté du 8 avril 2010 relatif à l'épreuve obligatoire de langue vivante dans les spécialités du baccalauréat professionnel ;
VU l'arrêté du 8 avril 2010 relatif à l'épreuve orale facultative de langue vivante dans les spécialités du baccalauréat professionnel ;
VU l'avis de la commission professionnelle consultative tourisme, hôtellerie, restauration en date du 11 janvier 2011 ;
VU l'avis du Conseil supérieur de l'éducation du 17 mars 2011 ;

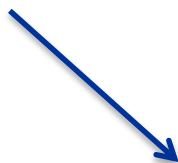
ARRÊTE

Article 1er – Il est créé la spécialité Cuisine du baccalauréat professionnel, dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.
La seconde professionnelle de cette spécialité est rattachée au champ professionnel hôtellerie-restauration.

1



Bac Pro Cuisine



Les référentiels
sont inchangés

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE
DE LA JEUNESSE ET DE LA VIE ASSOCIATIVE
DIRECTION GÉNÉRALE DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE
SERVICE DE L'INSTRUCTION PUBLIQUE ET DE L'ACTION PÉDAGOGIQUE
SOUS-DIRECTION DES LYCÉES ET DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE TOUT AU LONG DE LA VIE
Bureau des diplômes professionnels

Arrêté du 31 mai 2011 portant création de la spécialité Commercialisation et services en restauration du baccalauréat professionnel, et fixant ses conditions de délivrance.

NORME N° 1115135 A

LE MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE LA JEUNESSE ET DE LA VIE ASSOCIATIVE

VU le Code de l'éducation et notamment ses articles D. 337-51 à D. 337-64 ;
VU l'arrêté du 9 mai 1995 relatif au positionnement en vue de la préparation du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel, du brevet de technicien supérieur ;
VU l'arrêté du 9 mai 1995 fixant les conditions d'habilitation à mettre en œuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur ;
VU l'arrêté du 24 juillet 1997 fixant les modalités de notation aux examens du brevet de technicien supérieur, du baccalauréat professionnel et du brevet professionnel ;
VU l'arrêté du 11 juillet 2000 relatif à l'obtention de dispenses d'unités à l'examen du baccalauréat professionnel ;
VU l'arrêté du 4 août 2000 modifié relatif à l'attribution de l'indication « section européenne » sur le diplôme du baccalauréat professionnel ;
VU l'arrêté du 10 février 2009 relatif aux champs professionnels prévus à l'article D.333-2 du code de l'éducation ;
VU l'arrêté du 10 février 2009 relatif à l'organisation et aux horaires d'enseignement dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant aux baccalauréats professionnels ;
VU l'arrêté du 8 avril 2010 relatif à l'épreuve obligatoire de langue vivante dans les spécialités du baccalauréat professionnel ;
VU l'arrêté du 8 avril 2010 relatif à l'épreuve orale facultative de langue vivante dans les spécialités du baccalauréat professionnel ;
VU l'avis de la commission professionnelle consultative tourisme, hôtellerie, restauration en date du 26 avril 2011 ;
VU l'avis du Conseil supérieur de l'éducation du 12 mai 2011 ;

ARRÊTE

Article 1er – Il est créé la spécialité Commercialisation et services en restauration du baccalauréat professionnel, dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

1



Bac Pro CSR

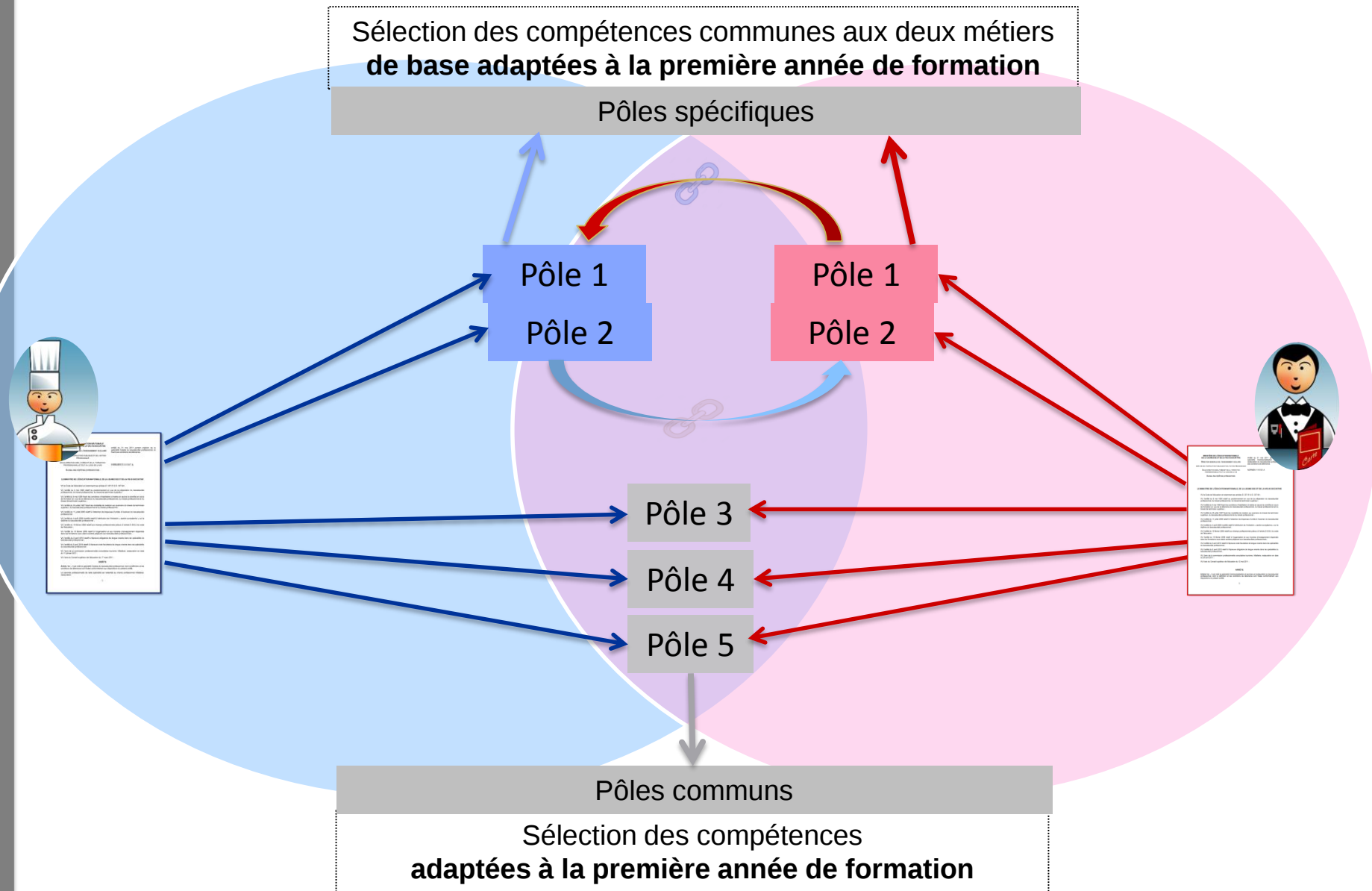


Compétences à travailler en classe de seconde « Famille des Métiers HR »

Démarche du groupe de travail

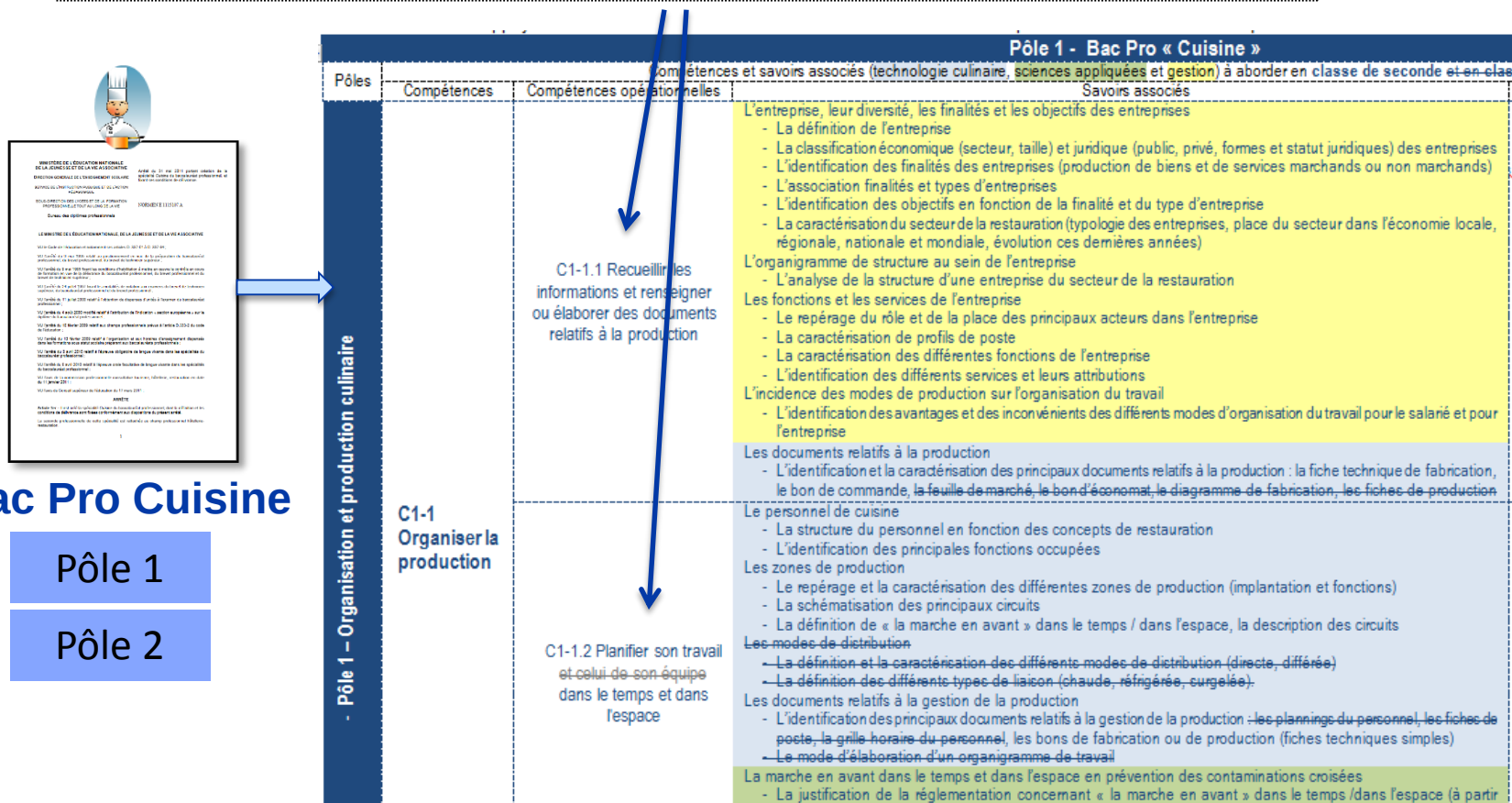


Repérage des compétences à travailler en classe de seconde FMHR



Repérage des compétences à travailler en classe de seconde FMHR

1^{ère} étape : repérage des compétences fondamentales pour les jeunes entrant en formation



Repérage des compétences à travailler en classe de seconde FMHR

1^{ère} étape : repérage des compétences fondamentales pour les jeunes entrant en formation

Les compétences ont été

Pôle 1 - Bac Pro « Cuisine »		
Compétences et savoirs associés (technologie culinaire, sciences appliquées et gestion) à aborder en classe de seconde et en classe de première		
Pôles	Compétences	Savoirs associés
- Pôle 1 - Organisation et production culinaire	C1-1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production	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 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, la feuille de marché, le bon d'économie, le diagramme de fabrication, les fiches de production
	C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe 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 façon (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 plannings du personnel, les fiches de poste, la grille horaire du personnel, les bons de fabrication ou de production (fiches techniques simples) - Le mode d'élaboration d'un organigramme de travail 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
- Pôle 1 - Organisation et production culinaire (suite)	C1-1 Organiser la production (suite)	Exemples d'aliments à toxicité intrinsèque : champignons, poissons... - L'indication des limites d'utilisation des additifs alimentaires (réglementation générale, exemples) - La justification des mesures à mettre en œuvre pour limiter les risques liés à leur consommation en se limitant aux exemples cités - La justification des précautions à prendre dans l'utilisation de certaines matières premières (fleurs, feuilles, algues...) Les incidences de la combinaison des facteurs de production - La définition et le calcul de la productivité du travail et de la productivité du capital - L'identification des opportunités d'amélioration de la productivité des facteurs de production : l'investissement, la formation et la qualification - L'identification des incidences des gains de productivité : rendement, coût de production, qualité, main d'œuvre
	C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production	L'optimisation de la production - L'identification des outils et des démarches pour optimiser l'organisation de la production - La liaison chaude et les aspects hygiène - La justification des protocoles de cuisson chaude ou froide (réfrigération, surgelée) en regard des différents paramètres influençant la croissance bactérienne en application de la réglementation (temps, température) relative à la préparation, au stockage, au transport et à la distribution des préparations alimentaires en direct ou en différé

C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production

retenues de manière globale

C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace

retenues de manière partielle

C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production

écartées pour la 1^{ère} année de formation

2ème étape : identification des savoirs associés aux compétences retenues

C1-1.2 Planifier son travail
et celui de son équipe
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 plannings du personnel, les fiches de poste, la grille horaire du personnel, les bons de fabrication ou de production (fiches techniques simples)~~
 - ~~Le mode d'élaboration d'un organigramme de travail~~
- 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

C1-1.3 Mettre en place
le(s) poste(s) de travail
pour la 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)
 - le facteur technique : la bonne utilisation des moyens matériels (notion d'usure, notion d'inactivité)
 - la notion de coût d'une activité de production (matières et fournitures, utilisation du personnel, utilisation du matériel)

Technologie

Sciences
appliquées

Gestion
appliquée

Savoirs associés à privilégier
en seconde famille de métiers

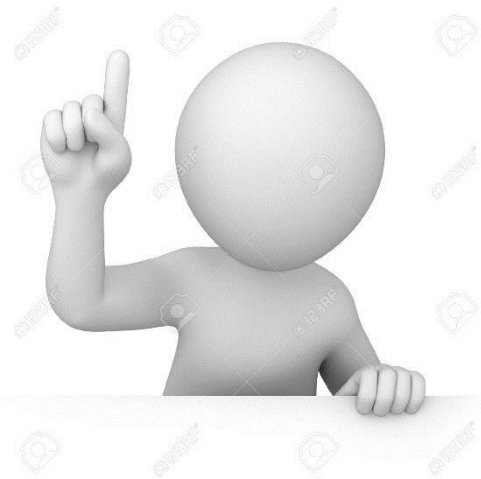
Savoirs associés à aborder
en classes de 1^{ère} ou
terminale

Démarche identique



Indication des attendus pour la classe de seconde

Le groupe de travail a précisé pour chaque compétence les attendus pour la classe de seconde



Analyse des référentiels – Repérage des compétences à travailler en seconde

Les compétences qui seront travaillées en 1^{re} et terminale sont rayées.

Il convient de s'appuyer sur les « Conditions de réalisation » et les « Critères de performance » issus de chaque référentiel.

Pôle 1 - Bac Pro « Cuisine »	Compétences	Compétences opérationnelles	Savoirs associés	Attendus pour la classe de seconde
Pôle 1 – Organisation et production culinaire	C1-1 Organiser la production	Compétences et savoirs associés (technologie culinaire, sciences appliquées et gestion) à aborder en classe de seconde et en classes de 1 ^{re} et terminale	Savoirs associés	
		C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production	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 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, la feuille de marché, le bon d'économie, le diagramme de fabrication, les fiches de production	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 et celui de son équipe 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 service (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 plannings du personnel, les fiches de poste, la grille horaire du personnel, les bons de fabrication ou de production (fiches techniques simples) - Le mode d'élaboration d'un organigramme de travail 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 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) - le facteur technique : la bonne utilisation des moyens matériels (notion d'œuvre, notion d'inactivité) - la notion de coût d'une activité de production (matières et fournitures, utilisation du personnel, utilisation du matériel)	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 avec les autres services (cuisine...) »
		C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la 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) - le facteur technique : la bonne utilisation des moyens matériels (notion d'œuvre, notion d'inactivité) - la notion de coût d'une activité de production (matières et fournitures, utilisation du personnel, utilisation du matériel)	La combinaison des facteurs de production appliquée au poste de travail sera privilégiée.

Analyse référentiels – Page 1/73

Cette approche permet une harmonie au niveau national

Indication des attendus pour la classe de seconde

Ces attendus permettent d'accompagner les équipes....

Compétence générale	Contenu	Indicateurs pour la classe de seconde
C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production	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 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, la feuille de marché, le bon d'économat, le diagramme de fabrication, les fiches de production	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,

en donnant des conseils pour bien positionner l'approche au niveau « seconde »

en indiquant des préconisations respectant l'approche « famille des métiers »

Indication des attendus pour la classe de seconde

Ces attendus permettent d'accompagner les équipes... mais aussi de fixer des limites

Compétence C1-2 du Bac Pro « Cuisine » : Maîtriser les bases de la cuisine

attendus

On favorisera les techniques :

- facilitant la progressivité des apprentissages dans le respect des bonnes pratiques,
- exploitables pour la commercialisation des mets au restaurant.



en donnant des conseils pour bien positionner l'approche au niveau « seconde »

en indiquant des préconisations respectant l'approche « famille des métiers »

Compétence C1-2 du Bac Pro « CSR » : Entretenir des relations professionnelles

attendus

Les élèves seront encouragés dès l'entrée en formation à découvrir les produits en :

- privilégiant la région, et/ou la proximité et/ou une thématique
- veillant à la transversalité des utilisations (cuisine, salle)

en donnant des conseils pour bien positionner l'approche au niveau « seconde »

en indiquant des préconisations respectant l'approche « famille des métiers »

Analyse référentiel

Analyse des référentiels – Repérage des compétences à travailler en seconde			
Les compétences qui seront travaillées en 1 ^{re} et terminale sont rayées. Il convient de s'appuyer sur les « Conditions de réalisation » et les « Critères de performance » issus de chaque référentiel.			
Pôle 1 - Bac Pro « Cuisine »			
Compétences	Compétences opérationnelles	Savoirs associés (technologie culinaire, sciences appliquées et gestion) à aborder en classe de seconde et en classes de 1 ^{re} et terminale	Attendus pour la classe de seconde
Pôle 1 – Organisation et production culinaire	C1-1 Recueillir les informations et enseigner ou élaborer des documents relatifs à la production	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 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, la feuille de marché, le bon d'approvisionnement, le diagramme de fabrication, les fiches de production	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 Organiser la production	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 plannings du personnel, les fiches de poste, la grille horaire du personnel, les bons de fabrication ou de production (fiches techniques simples) - Le mode d'élaboration d'un organigramme de travail 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 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) - Le facteur technique : la bonne utilisation des moyens matériels (notion d'usage, notion d'activité) - La notion de coût d'une activité de production (matières et fournitures, utilisation du personnel, utilisation du matériel)	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 (Ref. BCP CSR) « Participer à l'organisation avec les autres services (cuisine...) »
	C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace		
	C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production		La combinaison des facteurs de production appliquée au poste de travail sera privilégiée.

Document
mis à disposition
des équipes

Permet de repérer
facilement ce qui est
retenu (ou pas) en
classe de seconde

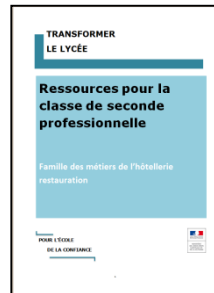
Permet d'identifier les
attendus
en classe de
seconde

Document téléchargeable sur le site national

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article3320>



Création d'un document synthétique et enrichi



Compétences à travailler en seconde

COMPÉTENCES TRAVAILLÉES EN CLASSE DE SECONDE

Pôle 1 - Bac Pro « Cuisine »

Organisation et production culinaire

Compétences	Attendus pour la classe de seconde
C1-1 Organiser la production C1-1.1 / C1-1.2 / C1-1.3 / C1-1.4	Afin de renforcer l'approche professionnelle 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. Les élèves devront : - se positionner au sein d'une équipe, - identifier les différentes phases de la production dans le temps et dans l'espace, Pour cela on s'attachera à : - l'utilisation des principaux documents exploitables en cuisine et en salle : la fiche technique de fabrication, le bon de commande, 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 combinaison des facteurs de production appliquée au poste de travail sera privilégiée. L'organisation du poste de travail ainsi que les principaux matériels et équipements seront abordés dans le respect des règles de sécurité. Les bonnes pratiques d'hygiène seront mises en œuvre et justifiées. La démarche se fera en lien avec les compétences du référentiel du BCP CSR : - C2-2.1 « Participer à l'organisation avec les autres services (cuisine, salle, bar, etc.) » - C2-1.1 « Entretien des locaux et des matériels » - C2-2.2 « Organiser et répartir les activités et les tâches, avant, pendant et après le service » On favorisera les préparations préliminaires facilitant la progressivité des apprentissages dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène ; celles-ci devront être justifiées. On favorisera les techniques : - facilitant la progressivité des apprentissages dans le respect des bonnes pratiques, - exploitables pour la commercialisation des mets au restaurant. 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.
C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine C1-2.1 / C1-2.2 / C1-2.3 / C1-2.4 / C1-2.6 / C1-2.7 / C1-2.8 / C1-2.9 / C1-2.10 / C1-2.11	La démarche se fera en lien avec la compétence du référentiel du BCP CSR : - C1-1.5 : « Conseiller la clientèle »

Attendus

Liens entre référentiels



Esprit famille des métiers