

SECONDE PROFESSIONNELLE FAMILLE DES METIERS HRT - COMPETENCES DES POLES 1 - BAC PRO CUISINE & CSR

Compétences et savoirs associés (technologie culinaire, sciences appliquées et gestion) à aborder en classe de seconde et en classes de 1ère et terminale (🔴)

Compétences	Compétences opérationnelles	Savoirs associés	Préconisations pour la classe de seconde		
- Pôle 1 – Organisation et production culinaire	C1-1 Organiser la production	<p>GA L'entreprise, leur diversité, les finalités et les objectifs des entreprises</p> <p>GA La définition de l'entreprise</p> <p>GA La classification économique (secteur, taille) et juridique (public, privé, formes et statut juridiques) des entreprises</p> <p>GA L'identification des finalités des entreprises (production de biens et de services marchands ou non marchands)</p> <p>GA L'association finalités et types d'entreprises</p> <p>GA L'identification des objectifs en fonction de la finalité et du type d'entreprise</p> <p>GA (régionale, nationale et mondiale, évolution, ces dernières années)</p> <p>GA L'organigramme de structure au sein de l'entreprise</p> <p>GA L'analyse de la structure d'une entreprise du secteur de la restauration</p> <p>GA Les fondons et les services de l'entreprise</p> <p>GA Le repérage du rôle et de la place des principaux acteurs dans l'entreprise</p> <p>GA La caractérisation de profils de poste</p> <p>GA La caractérisation des différentes fonctions de l'entreprise</p> <p>GA L'identification des différents services et leurs attributions</p> <p>GA L'incidence des modes de production sur l'organisation du travail</p> <p>GA L'identification des avantages et des inconvénients des différents modes d'organisation du travail pour le salarié et pour l'entreprise</p> <p>TK Les documents relatifs à la production</p> <p>TK L'identification et la caractérisation des principaux documents relatifs à la production : la fiche technique de fabrication, le bon de commande</p> <p>TK Le personnel de cuisine</p> <p>TK La structure du personnel en fonction des concepts de restauration</p> <p>TK L'identification des principales fonctions occupées</p> <p>TK Les zones de production</p> <p>TK Le repérage et la caractérisation des différentes zones de production (implantation et fonctions)</p> <p>TK La schématisation des principaux circuits</p> <p>TK La définition de « la marche en avant » dans le temps / dans l'espace, la description des circuits</p> <p>TK Les documents relatifs à la gestion de la production</p> <p>TK L'identification des principaux documents relatifs à la gestion de la production, les bons de fabrication ou de production (des techniques simples)</p> <p>SA La marche en avant dans le temps et dans l'espace en prévention des contaminations croisées</p> <p>SA La justification de la réglementation concernant « la marche en avant » dans le temps / dans l'espace (à partir d'exemples de risques de bio contamination lors des circulations des personnels, des entrées, des déchets, de la vaisselle et du linge)</p> <p>SA L'indication des actions préventives et correctives en lien avec la réglementation</p> <p>GA La combinaison des facteurs de production appliquée au poste de travail</p> <p>GA L'identification des éléments pris en compte lors de la combinaison des facteurs de production</p> <p>GA La définition et la caractérisation des facteurs humains (travail) et techniques (capital)</p> <p>GA le facteur humain : la bonne personne au bon poste (notion de compétence : cœur de métier)</p> <p>TK Le poste de travail</p> <p>TK L'organisation et l'ergonomie du poste de travail</p> <p>TK L'équipement et le matériel : de préparation, de cuisson, de stockage</p> <p>TK La classification et les fonctionnalités des principaux matériels</p> <p>TK Le repérage des éléments de sécurité des matériels</p> <p>TK L'implantation des principaux équipements et matériels dans les zones de production</p> <p>TK L'entretien des locaux</p> <p>TK L'identification de la procédure de nettoyage et la désinfection du poste de travail, des équipements et des matériels</p> <p>TK L'énumération des « bonnes pratiques d'hygiène » et leurs justifications : les protocoles de décontamination (nets, matériels, péniches, matières premières, poste(s) de travail), les équipements de protection individuelle</p> <p>SA L'hygiène du milieu et du matériel</p> <p>SA La classification des types de salissures</p> <p>SA L'indication du mode d'action d'un détergent, d'un désinfectant, d'un détergent-désinfectant, d'un abrasif, d'un solvant, d'un essuie-tout et d'un chiffonnet</p> <p>SA La justification des paramètres déterminant l'efficacité d'un entretien</p> <p>SA La justification des informations relatives aux précautions d'emploi et d'utilisation de ces produits</p> <p>SA 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)</p> <p>SA La lutte contre la prolifération des nuisibles (insectes, rongeurs...)</p> <p>SA L'indication des risques liés à la présence de nuisibles dans une cuisine professionnelle</p> <p>SA La proposition des moyens de prévention à mettre en œuvre pour prévenir et lutter contre les nuisibles</p> <p>TK Les préparations préliminaires des matières premières</p> <p>TK La définition des termes culinaires courants</p> <p>TK L'énumération des gestes et des techniques</p> <p>TK L'identification des matériels et des équipements nécessaires</p> <p>TK L'énumération des « bonnes pratiques d'hygiène » dans la réalisation des préparations préliminaires (protocoles de décontamination...)</p> <p>SA Les protocoles mis en œuvre lors des préparations préliminaires des matières premières :</p> <p>SA La justification des « bonnes pratiques d'hygiène » dans la réalisation des préparations préliminaires (protocoles de décontamination...)</p>	<p>Afin favoriser l'approche professionnelle, et la notion d'« entreprise » chez les élèves, dès leur entrée en formation, il est souhaitable d'aborder :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Ces notions seront abordées en lien avec les entreprises représentatives, si possible locales, du secteur de l'hôtellerie-restauration.</p> <p>Il est certainement souhaitable de prévoir un temps de découverte de l'environnement professionnel local, soit en visitant le terrain, soit en demandant à quelques chefs d'entreprise ou salariés, de venir présenter leur entreprise.</p> <p>On s'attachera à l'utilisation des principaux documents exploitables en cuisine et en salle : la fiche technique de fabrication, le bon de commande, etc.</p> <p>Les élèves devront :</p> <ul style="list-style-type: none"> • se positionner au sein d'une équipe • identifier les différentes phases de la production dans le temps et dans l'espace (cf. enseignements expérimentaux & TP) <p>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.</p> <p>La démarche se fera en lien avec la compétence C2-2.1 (Réf. BCP CSR) « Participer à l'organisation avec les autres services (cuisine...)</p> <p>»</p> <p>La combinaison des facteurs de production appliquée au poste de travail sera privilégiée.</p> <p>Il peut être abordé la notion de l'importance de se former tout au long de la vie et la notion de SOFT SKILLS</p> <p>L'organisation du poste de travail ainsi que les principaux matériels et équipements seront abordés dans le respect des règles de sécurité.</p> <p>Le thème invite à faire collaborer technologie & technologie appliquée & AE</p> <p>Les bonnes pratiques d'hygiène seront mises en œuvre et justifiées.</p> <p>La démarche se fera simultanément avec la compétence C2-1.1 (Réf BCP CSR) : Entretien des locaux et les matériels »</p> <p>Les ateliers expérimentaux sont propices pour aborder cette compétence opérationnelle</p> <p>On favorisera les préparations préliminaires facilitant la progressivité des apprentissages dans le respect des bonnes pratiques, notamment d'hygiène..</p> <p>🔴 On veillera à justifier les bonnes pratiques mises en œuvre lors des préparations préliminaires</p> <p>On favorisera les techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • facilitant la progressivité des apprentissages dans le respect des bonnes pratiques • exploitables pour la valorisation & la commercialisation des mets au restaurant <p>Il s'agit davantage de « découvrir les bases de la cuisine » plus que de les maîtriser.</p> <p>Il sera privilégié des recettes et des mises en œuvre simples et « classiques » permettant d'envisager des transferts de techniques simples, pour les deux années suivantes.</p> <p>Les produits marqueurs et spécialités de la région de formation sont à privilégier dans un premier temps.</p> <p>Les principaux procédés de cuisson seront abordés en veillant à l'appropriation par les élèves :</p> <ul style="list-style-type: none"> • des gestes professionnels, • des procédés et modes de cuisson en lien avec les matières premières travaillées et les matériels à disposition <p>Une sensibilisation à l'évolution des cuissons pourra être réalisée pour renforcer le conseil à la clientèle.</p> <p>=> Les cuissons complexes seront abordées en 1ère et Terminale</p>		
		- Pôle 1 – Organisation et production culinaire	C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine	<p>TK L'identification des termes culinaires courants</p> <p>TK L'identification des gestes et des techniques de cuisson</p> <p>TK La caractérisation des procédés de cuisson</p> <p>TK La justification des classifications</p> <p>TK L'adéquation entre les matières premières / le mode de cuisson / les matériels</p> <p>TK L'identification des principaux descripteurs de reconnaissance des qualités organoleptiques (couleur, texture)</p> <p>TK La schématisation du mode de fonctionnement des principaux matériels de cuisson</p> <p>TK L'évolution des cuissons à travers l'histoire de la cuisine, l'identification des marqueurs d'aujourd'hui</p>	<p>On favorisera les techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • facilitant la progressivité des apprentissages dans le respect des bonnes pratiques • exploitables pour la valorisation & la commercialisation des mets au restaurant <p>Il s'agit davantage de « découvrir les bases de la cuisine » plus que de les maîtriser.</p> <p>Il sera privilégié des recettes et des mises en œuvre simples et « classiques » permettant d'envisager des transferts de techniques simples, pour les deux années suivantes.</p> <p>Les produits marqueurs et spécialités de la région de formation sont à privilégier dans un premier temps.</p> <p>Les principaux procédés de cuisson seront abordés en veillant à l'appropriation par les élèves :</p> <ul style="list-style-type: none"> • des gestes professionnels, • des procédés et modes de cuisson en lien avec les matières premières travaillées et les matériels à disposition <p>Une sensibilisation à l'évolution des cuissons pourra être réalisée pour renforcer le conseil à la clientèle.</p> <p>=> Les cuissons complexes seront abordées en 1ère et Terminale</p>

Pôle 1 – Organ	C1-3 Cuisiner	C1-3.1 Réaliser les potages	Potages		On favorisera les techniques de base : • facilitant la progressivité des apprentissages dans le respect des bonnes pratiques • exploitables pour la valorisation & la commercialisation des mets au restaurant
		C1-3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds	Hors d'œuvre froids / chauds	L'identification des modes d'assaisonnement et des quantités de base	
C1-4 Dresser et distribuer les préparations	C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations	C1-3.3 Procéder des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques	Préparations culinaires à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques	L'identification des modes d'utilisation des vins et des alcools en cuisine et leurs fonctions	Il sera privilégié des recettes et des mises en œuvre simples et "classiques" permettant d'envisager des transferts de techniques simples, pour les deux années suivantes. Les produits marqués et spécialités de la région de formation sont à privilégier dans un premier temps.
		C1-3.4 Procéder des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs	Préparations culinaires à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs	Le repérage des principaux descripteurs de reconnaissance des qualités organoleptiques	
		C1-3.5 Réaliser les garnitures d'accompagnement	Garnitures à base de fruits, légumes, céréales et farines de céréales, algues	L'évolution des appellations à travers l'histoire de la cuisine, l'identification des marqueurs d'aujourd'hui en fonction des concepts de restauration	
		C1-3.6 Réaliser les desserts	Desserts		
		TK	La caractérisation des préparations culinaires en termes de combinaison des techniques :		
		TK	Les portions et les grammages		
		TK	L'identification des portions et des grammages en fonction des concepts de restauration		
		TK	Le dressage		
		TK	L'énumération des matériels de dressage		
		TK	L'identification des gestes et des techniques de dressage et de décor		
C1-4.2 Distribuer la production	TK	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. Des exemples de dressages modernes (simples) et de mise en valeur des mets sont à envisager Cette compétence constitue un bon terrain pour collaborer avec le professeur d'Arts appliqués, notamment autour du chef d'œuvre.	
		Les formes de distribution et de service		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.	
		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 lavement des plats lavés.			

Compétences et savoirs associés (technologie culinaire, sciences appliquées et gestion) à aborder en classe de seconde et en classes de 1ère et terminale

Compétences	Compétences opérationnelles	Savoirs associés	Préconisations pour la classe de seconde		
Pôle 1 – Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration	C1-1. PRENDRE EN CHARGE la clientèle	C1-1.2 Accueillir la clientèle	GA La communication commerciale : la prise de contact GA L'identification des codes sociaux, la classification des registres de langage, la distinction entre le langage verbal et non verbal GA L'identification des paramètres : l'articulation, le débit, les postures, le gestuelle TK Les règles de savoir-vivre et de savoir-être TK L'identification des règles de politesse dans le langage et le comportement lors de l'accueil de 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 reçue.	
		C1-1.3 Recueillir les besoins et les attentes de la clientèle	TK La typologie de la clientèle TK La caractérisation des principales attentes de la clientèle et les réponses à apporter TK Les types de repas TK L'identification et la définition des différents types de repas TK Les méthodes d'accueil et de communication TK L'identification des procédures d'accueil de la clientèle (individuel...)	Les jeux de rôle et autres mises en situation sont à privilégier. La collaboration avec le professeur de lettres-histoire peut être envisagée en co-intervention ou projet	
		C1-1.4 Présenter les supports de vente	TK La législation TK L'identification des éléments de la législation portant sur les supports de vente TK Le choix du support en fonction du concept de restauration TK L'identification des supports de vente (ardoise, le chevalier, 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	GA La communication commerciale : l'entretien de vente en face à face GA L'énumération des phases de l'entretien : écoute active, questionnement (recherche du besoin, freins, comportements d'achat), reformulation, argumentation (caractéristiques du produit...) TK Le vocabulaire professionnel TK La définition des termes culinaires et des principales appellations TK L'argumentaire de vente TK Les méthodes et démarches dans l'élaboration d'un argumentaire commercial TK Les appellations, labels et signes de qualité TK La définition des labels et signes de qualité : AOC, AOP, IGP, AIG	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	TK	SA L'équilibre alimentaire SA La caractérisation de l'équilibre alimentaire SA L'identification des conséquences d'une alimentation déséquilibrée	Les mises en situation professionnelles et jeux de rôle doivent être envisagés le plus souvent possible
				TK Les règles de savoir-vivre et de savoir-être TK L'identification des étapes de la prise de congé : remercier, personnaliser, saluer et fidéliser TK 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.
				GA L'entreprise, leur clientèle, les finalités et les objectifs des entreprises GA La définition de l'entreprise GA La classification économique (secteur, taille) et juridique (public, privé, formes et statut juridiques) des entreprises GA L'identification des finalités des entreprises (production de biens et de services marchands ou non marchands) GA L'association finalités et types d'entreprises GA L'identification des objectifs en fonction de la finalité et du type d'entreprise GA L'analyse de la structure d'une entreprise du secteur de la restauration (régionale, nationale et mondiale, évolution ces dernières années) GA L'organigramme de structure au sein de l'entreprise GA Les fonctions et les services de l'entreprise GA Le repérage du rôle et de la place des principaux acteurs dans l'entreprise	Afin de renforcer l'approche professionnelle des élèves sur « l'entreprise » dès leur entrée en formation, 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.
				GA La caractérisation de profils de poste GA La caractérisation des différentes fonctions de l'entreprise GA L'identification des différents services et leurs attributions GA L'identification des avantages et des inconvénients des différents modes d'organisation du travail pour le salarié et pour l'entreprise GA La communication au sein de l'entreprise GA L'adaptation de la communication à la cible et à l'objectif	Il est certainement souhaitable de prévoir un temps de découverte de l'environnement professionnel local, soit en visitant le terrain, soit en demandant à quelques chefs d'entreprise ou salariés, de venir présenter aux élèves leur entreprise.
				TK Les personnels de l'entreprise TK La structure du personnel en fonction des concepts de restauration TK L'identification des principales fonctions occupées TK Les différents services TK La définition d'un organigramme TK La représentation schématique des relations hiérarchiques et fonctionnelles TK La fiche de poste	Les élèves devront : • se positionner au sein d'une équipe • identifier les différentes phases de travail dans le temps et dans l'espace (cf. enseignements expérimentaux & TP) 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 C2-2.1 (Réf. BCP Cuisine) : « Communiquer avant le service avec le personnel de salle ».

Pôle 1 - Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration

C1-2 Entretien des relations professionnelles	C1-2.2 Communiquer en situation de service avec les équipes	GA	La communication écrite professionnelle : la valorisation des messages	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 » Très bon terreau pour co-intervention français
		GA	L'identification du contenu des différentes zones du message	
		GA	L'analyse de la nature des informations à transmettre	
		TK	Les annonces - L'identification des procédures d'annonce et du vocabulaire professionnel adapté - L'insertion dans l'entreprise	
	C1-2.3 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure	GA	- 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 - Les relations avec les autres partenaires extérieurs	L'insertion dans l'entreprise sera abordée lors de la première année de formation.
		GA	- L'analyse de situations de communication avec les autres partenaires extérieurs : fournisseurs - L'identification des canaux de communication	
	C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers	TK	Les partenaires et tiers	On se limitera aux relations avec les fournisseurs. Les élèves seront encouragés dès l'entrée en formation à découvrir les produits : - en privilégiant : <u>leur région</u> , la proximité ou une thématique - en veillant à la transversalité des utilisations (cuisine, salle) Ils peuvent se constituer un glossaire/répertoire des produits de leur région, complété progressivement des autres produits français et européens. Pour réaliser ce travail, l'outil numérique reste à privilégier. Ce travail peut nourrir des projets (jeux de société, rédaction de blog, écriture de livrets-produits) ou constituer une base pour le Chef d'Oeuvre
		TK	- L'identification des partenaires et tiers : fournisseurs, ...	
		TK	La connaissance des produits français	
		TK	- L'identification des principaux repères géographiques et culturels par région	
		TK	- 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)	
		TK	Les boissons chaudes : o leur saisonnalité o leur origine o leur utilisation o leur coût o leurs labels et certifications, o leurs spécialités	
		TK	- L'identification des méthodes d'élaboration des : o fromages AOP et produits laitiers o vins (tranquilles, méthode traditionnelle, champagne) o vinifications particulières (VDN, VDL, vin jaune, vin de paille, vin gris) o cocktails o eaux de vie, crèmes et liqueurs o boissons rafraichissantes sans alcool (BRISA) o boissons chaudes	
		TK	- L'identification des régions viticoles françaises	
TK		- L'identification des principales appellations des vins (AOC, ...)		
TK		- L'identification de la classification des vins		
C1-3. VENDRE des prestations	C1-3.2 Valoriser les espaces de vente	TK	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 schématisée 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. Il peut être utile d'équiper les restaurant d'application de plusieurs types de vaisselle/nappe/éléments de décoration d'art de la table afin d'induire chez les élèves de la créativité et de la prise de décision (soft skill). Terreau favorable pour une collaboration avec Arts appliqués en CDO (1er & 2ème année).
		TK	Les règles d'accords - L'énumération des principes classiques d'accords (exemples : régionaux, vin blanc/poisson...)	
	C1-3.4 Proposer des accords mets - boissons ou boissons - mets	TK	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. Les techniques modernes et innovantes sont à réserver pour les 2 années de formation suivantes
		TK	- L'identification des éléments de contrôle d'une commande	
	C1-3.5 Prendre une commande	TK	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. => co-intervention maths
		GA		

SECONDE PROFESSIONNELLE FAMILLE DES METIERS HRT - COMPETENCES DES POLES 2 - BAC PRO CUISINE & CSR

Compétences et savoirs associés (technologie culinaire, sciences appliquées et gestion) à aborder en classe de seconde et en classes de 1ère et terminale

Compétences	Compétences opérationnelles	Savoirs associés	Préconisations pour la classe de seconde	
Pôle 2 – Communication et commercialisation	C2-1 Entretien des relations professionnelles	C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure	GA - L'insertion dans l'entreprise	L'insertion dans l'entreprise sera abordée lors de la première année de formation.
			GA - L'identification des principales phases de l'embauche, des attitudes et du langage à privilégier, à éviter	
			GA - L'analyse de la législation relative aux entretiens d'embauche	
			GA - L'identification des formalités obligatoires à l'embauche pour le salarié et l'employeur	
			GA - La caractérisation des principaux contrats de travail en vigueur	
			GA - L'analyse d'un contrat de travail et le repérage des droits et des obligations des parties	
			GA - L'identification du contrat adapté à diverses situations au regard de la législation	
			GA - L'identification des éléments constitutifs de la rémunération	
			GA - La vérification de la conformité de la rémunération à la législation et à la situation du salarié	
	C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers	GA - Les relations avec les autres partenaires extérieurs	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 »	
		GA - L'analyse de situations de communication avec les autres partenaires extérieurs : fournisseurs, organisme		
		TK - Les partenaires et tiers		
	C2-2.2 Communiquer en situation de service	TK - L'identification des partenaires et tiers : fournisseurs, prestataires de service (maintenance du matériel) ...	A partir de produits et de préparations simples, les élèves s'approprient 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...) ».	
		TK - Les techniques de valorisation des matières premières et des fabrications		
	C2-2.3 Communiquer avec la clientèle	TK - 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...	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	
TK - Les relations entre les services				
TK - Le mode d'élaboration d'une commande et d'une annonce, le mode de suivi d'une commande				
TK - L'identification des nouvelles technologies de communication entre les services				
GA - La communication commerciale : o la prise de contact				
GA - 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				
GA - L'identification des paralogues : articulation, débit, postures, gestuelle				
TK - L'argumentaire commercial				
TK - L'argumentaire technique (fiche technique valorisée)				
SA	TK - Du vocabulaire culinaire à l'argumentation commerciale	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 ». Cette compétence constitue un terrain intéressant pour les séances de co-interventions et enseignements expérimentaux		
	TK - Les méthodes et démarches dans l'élaboration d'un argumentaire commercial			
	SA - L'équilibre alimentaire			
	SA - La caractérisation de l'équilibre alimentaire			
	SA - L'identification des apports conseillés (qualitatif), pour chaque groupe (catégorie) de consommateurs			

Compétences et savoirs associés (technologie culinaire, sciences appliquées et gestion) à aborder en classe de seconde et en classes de 1ère et terminale

Compétences	Compétences opérationnelles	Savoirs associés	Préconisations pour la classe de seconde	
Pôle 2 – Organisation et services en restauration	C2-1 Réaliser la mise en place	C2-1.1 Entretien des locaux et des matériels	TK - L'entretien des locaux	Les bonnes pratiques d'hygiène seront mises en œuvre et justifiées. La démarche se fera simultanément avec la compétence C1-1.4 (Réf BCP Cuisine) : Entretien des locaux et les matériels »
			TK - L'identification de la procédure de nettoyage et la désinfection du poste de travail, des équipements et des matériels	
			TK - 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	
			TK - L'énumération des points de contrôle	
			SA - L'hygiène du lieu et du matériel	
	C2-1.2 Organiser la mise en place	SA - La classification des types de salessures	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.	
		SA - 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		
		SA - La justification des paramètres déterminant l'efficacité d'un entretien		
		SA - La justification des informations relatives aux précautions d'emploi et d'utilisation de ces produits		
	C2-1.3 Réaliser les différentes mises en place	SA - La justification des différentes étapes d'un plan de nettoyage et/ou de désinfection au regard des supports, des salessures, des produits, des procédures, de la réglementation (dans le cadre de situations précises d'entretien des locaux, des matériels, des équipements...)	Les élèves devront : - se positionner au sein d'une équipe - identifier les différentes phases de la production dans le temps et dans l'espace	
		SA - La justification des informations relatives aux précautions d'emploi et d'utilisation de ces produits		
	C2-1.4 Contrôler les mises en place	SA - L'indication des risques liés à la présence de nuisibles dans les locaux professionnels	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 »	
		SA - La proposition des moyens de prévention à mettre en œuvre pour prévenir et lutter contre les nuisibles		
	C2.2 Gérer le service	C2-2.1 Participer à l'organisation avec les autres services (cuisine, bar, office, lingerie, réception, services techniques...)	TK - Les locaux :	Les élèves devront : - se positionner au sein d'une équipe - identifier les différentes phases de la production dans le temps et dans l'espace
			TK - L'identification et la situation des différents locaux et services en fonction des concepts de restauration	
TK - La définition de leurs fonctions				
TK - Le mobilier, le matériel, le linge				
TK - L'identification et l'utilisation des différents mobiliers, matériels et des différentes pièces de linge				
C2-2.2 Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service	TK - La détermination des besoins en fonction du type de prestation : mobilier, matériel, linge	La démarche de fera : - en respectant les règles de sécurité, - En encourageant la démarche d'autocontrôle de la prestation réalisée.		
	TK - Les bons de service			
C2-3 Servir des mets : - à l'assiette - au plat (anglais, français, plat sur table)	TK - La caractérisation, la rédaction et l'utilisation des bons de service	La démarche de fera : - en respectant les règles de sécurité, - En encourageant la démarche d'autocontrôle de la prestation réalisée.		
	TK - L'implantation de la carcasse			
	TK - L'identification et l'application des règles de sécurité			

Compétence	Contenus	Compétences	Modalités d'évaluation
C2-3 Servir des mets et des boissons	auverj - au plateau - au guéridon - au buffet	TK L'identification des règles de préséance	L'élève s'appropriera les : - techniques de base du service d'un mets selon la prestation ou/et le mets à service, - règles de préséance.
	C2-3.2 Valoriser des mets : - à l'assiette	TK L'adéquation des techniques et attitudes de service avec le type de prestation à assurer ou/et du mets à servir	
	- au plat (anglaise, française, plat sur table)	TK Les règles de service	
	- au plateau - au guéridon - au buffet	TK L'identification et la justification :	
	C2-3.3 Servir des boissons:	TK de la technique de présentation et de service des boissons : panier, seau, carafe...	
	Apéritifs (au verre, au verre à mélange, au shaker, au blender)	TK des températures de service	
	Eaux et boissons rafraîchissantes sans alcool (BRSA) : eaux de source, eaux minérales, jus de fruits sodas, bitter, sirops	TK des dosages	
	Boissons fermentées bières cidres, ...	TK Les matériels de service	
	Vins : - rouges - blancs, rosés - effervescents	TK du petit matériel : la vererie, la vaisselle, du bar, de la sommellerie...	
	Boissons chaudes : café, thés – infusions, chocolat Digestifs et « hot cocktail »	TK du matériel spécifique : treuse à bière, machine à café...	
		TK Les produits complémentaires	
		TK des produits d'accompagnement : les amuse-bouches, les mignardises, les chocolats, les sucres...	
		TK La législation	
	TK L'énumération des principaux points clefs de la réglementation (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	

SECONDE PROFESSIONNELLE FAMILLE DES METIERS HRT - COMPETENCES DES POLES 3-4-5 - BAC PRO CUISINE & CSR

Compétences et savoirs associés (technologie culinaire, sciences appliquées et gestion) à aborder en classe de seconde et en classes de 1ère et terminale (☹)

	Compétences	Compétences opérationnelles	Savoirs associés	Préconisations pour la classe de seconde
Pôle 3 animation et gestion d'équipe en restauration	C3-1. ANIMER une équipe	C3-1.1 Adopter (☹) et faire adopter une attitude et un comportement professionnels	GA : Les règles de vie au sein de l'entreprise : le 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 »
			GA : Les notions de culture d'entreprise et d'éthique	
			GA : L'analyse d'un règlement intérieur représentatif du secteur professionnel	
			GA : L'identification des principaux thèmes abordés et des objectifs	
			GA : Le repérage des droits et des obligations du salarié	
			GA : La hiérarchisation des différentes sanctions applicables en cas de non-respect par le salarié des dispositions du règlement intérieur	
			TK : Les attitudes et comportements professionnels	
			TK : La caractérisation des attitudes et des comportements spécifiques au secteur professionnel : concepts de restauration	
			TK : L'identification des différentes règles de préséance les plus usuelles : femmes/hommes, V.I.P., âge, hiérarchie ou titre, ...	
			SA : Hygiène et santé de la main d'œuvre :	
			SA : La justification de l'hygiène corporelle et des éléments de la tenue professionnelle	
			SA : La description des différentes étapes du lavage hygiénique des mains et leurs justifications	
			SA : La fréquence et la justification des visites médicales obligatoires au regard de la réglementation	
			TK : Le personnel	
			C3-1.2 Appliquer les plannings de service	
TK : Les documents relatifs à la gestion des équipes, les fiches de poste				
C3-1.3 S'inscrire (et inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un principe de formation continue tout au long de la vie et/ou de projet de déroulement de	GA : La formation tout au long de la vie, le projet de déroulement de carrière	En amont de la 1ère PFMP, l'élève doit : - repérer sa voie de formation, - identifier le cadre réglementaire (convention de stage), - s'approprier les documents de formation (notamment le livret de formation).		
	GA : L'identification des différentes voies de formation : statut scolaire, statut de salarié			
	GA : La caractérisation du statut de maître d'apprentissage et du tuteur en entreprise			
	GA : L'analyse du cadre réglementaire d'accompagnement de l'alternance : conventions de stage, contrats d'apprentissage de professionnalisation			
	TK : Les documents de formation			
C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel	TK : La caractérisation du livret de suivi de formation et des différents documents de liaison			
C3-2. Optimiser les performances de l'équipe	C3-2.1 Évaluer son travail	SA : La prévention des risques liés à l'activité physique	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. 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. Cette démarche peut contribuer au choix de la valence en fin de seconde.	
		SA : L'identification des principaux risques professionnels liés à l'activité physique		
		SA : La justification des gestes et des postures individuelles et collectives, de l'ergonomie des postes de travail		
		GA : L'entretien individuel d'évaluation		
		GA : Les objectifs de l'entretien individuel d'évaluation pour l'entreprise et pour le salarié		
C3-3. Rendre compte de son activité et de ses résultats	C3-3.1 Produire une synthèse écrite	GA : L'identification de supports à l'entretien : livret de compétences, ☹ ratios objectifs		
		GA : La rédaction et la diffusion de messages	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 ?	
		GA : La caractérisation du fonctionnement du courrier électronique		
C3-3.2 Présenter oralement la synthèse	GA : 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			
	GA : L'identification des règles à respecter pour rédiger un courriel ☹ une note interne, un compte rendu			
Pôle 4 - Gestion des approvisionnements en restauration	C4-1. RECENSER les besoins d'approvisionnement	C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l'activité prévue	GA : La politique d'approvisionnement	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.
			GA : La détermination des besoins et le calcul des quantités à commander	
			GA : L'identification et la caractérisation des supports et des outils de gestion des approvisionnements	
			TK : Les approvisionnements en restauration	
			TK : L'identification des quantités repérées	
			TK : L'identification des équivalences poids / pièce / portion, des contenances	
			TK : Le repérage des types de denrées alimentaires en fonction du concept de restauration	
			TK : La saisonnalité des produits	
			TK : Le repérage des périodes de saisonnalité des grandes familles de produits	
			C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons	
	GA : Les opportunités d'achat (promotion, saisonnalité)			
	C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnement	GA : Le calcul du coût de livraison	Le processus de passation de commande pourra être abordé dès la classe de seconde.	
		GA : La décision d'achat		
	C4-2. CONTRÔLER les mouvements de stock	C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif)	GA : L'identification du processus général de passation des commandes	Le protocole de réception des produits doit être abordé de manière transversale : en cuisine, en salle.
			GA : Le recensement des informations nécessaires à la rédaction du bon de commande	
			GA : L'identification des modes de transmission de la commande : courrier postal, télécopie, internet, téléphone	
			GA : La réception des produits	
			GA : L'identification des documents d'approvisionnement : bon de livraison, bon de réception, facture	
			GA : L'identification des éléments de contrôle à la réception des produits	
	TK : Les éléments de contrôle à la réception	Dans le cadre de mise en œuvre du Plan de Maîtrise Sanitaire, les élèves doivent : - acquérir les bons gestes en matière de conditionnement et de déconditionnement (notamment pour assurer la traçabilité) des produits reçus, en cours d'élaboration et élaborés, - comprendre les enjeux des protocoles mis en place.		
TK : L'identification des critères qualitatifs et quantitatifs par grandes familles de produits				
TK : L'énumération des outils de contrôle et de suivi				
TK : L'identification des procédures de refus, et le traitement des anomalies				
TK : Le conditionnement, le déconditionnement				
TK : L'identification du matériel et des procédures de conditionnement et de déconditionnement en lien avec la réglementation				
C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement	TK : L'identification et la justification des protocoles de décongélation ☹ et de congélation	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).		
TK : L'identification du protocole de refroidissement et de conservation, et sa justification				
TK : La définition de la traçabilité, et l'énumération des pratiques en fonction des concepts de restauration				
TK : L'identification de la durée de conservation d'une denrée après conditionnement et reconditionnement (produits entamés, excédents de production)				
GA : Le stockage des produits				
GA : La valorisation et l'actualisation des fiches techniques				
C4-2.3 Stocker les produits	TK : Les opérations de stockage	Une sensibilisation aux « bonnes pratiques » en matière de gestion des invendus doit être abordée dès l'entrée en formation de manière transversale (cuisine, restaurant).		
C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés	TK : L'identification des zones de stockage par grandes familles de produits			
TK : L'identification des températures réglementaires de stockage				
TK : Le recensement des « bonnes pratiques » (rangement, ergonomie, ...)				
TK : La caractérisation des différentes durées de vie des produits (DLC, DLUO, produits entamés, excédents de production ...)				
TK : La gestion des invendus				
	TK : Le recensement des « bonnes pratiques » dans l'utilisation des denrées non vendues			

Pôle 5 - Démarche qualité en restauration	C5-1. APPLIQUER la démarche qualité	C5-1.1 Être à l'écoute de la	SA	Les comportements alimentaires				
			SA	L'indication de l'origine physiologique de la faim, de la soif, de la satiété				
			SA	La mise en relation des facteurs psychosensoriels et socio-culturels avec les comportements alimentaires et la nutrition				
			SA	L'identification de l'incidence du mode de vie sur le comportement alimentaire				
	C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle		TK	Les pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement		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.		
			TK	L'identification d'attitudes et de méthodes permettant :				
			TK	- la réduction de la consommation d'eau, d'énergies,				
			TK	- la gestion des déchets et des graisses (tri sélectif, composts, compadage...)				
			TK	- la prévention de la pollution des eaux,				
			TK	- l'utilisation raisonnée des produits chimiques,				
			TK	- le choix des matériels,				
			TK	- le choix des matières premières (certifications, saisonnalité - proximité ...)				
	C5-2. MAINTENIR la qualité globale	C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions	TK	La qualité globale		Maîtriser les phases de l'analyse sensorielle nécessite du temps et de l'apprentissage, c'est pourquoi, assez rapidement, l'élève sera initié à la démarche en commençant avec des produits simples.		
			TK	L'identification des phases de l'analyse sensorielle				
			C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement (innovation, créativité,...)	TK			La restauration : évolutions et perspectives	L'approche des différents concepts de restauration se fait tout au long de la formation et progressivement. Bon terrain pour CDO et co-intervention
				TK			concepts de restauration	
				TK			la caractérisation de la cuisine de terroir : spécificités d'une région ou d'un territoire de proximité	

Compétences non abordées au cours de l'année de seconde famille des métiers HRT

 POLE 1 - Compétences non prévues sur l'année de seconde	
BCP CUIS	C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops
	C1-3.7 Optimiser la production
BCP CSR	C1-1.1 Gérer les réservations individuelles et de groupe
	C1-1.6 Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle
	C1-1.7 Gérer les réclamations et les objections éventuelles
	C1-3.1 Valoriser les produits
	C1-3.6 Favoriser la vente additionnelle, la vente à emporter
 POLE 2 - Compétences non prévues sur l'année de seconde	
BCP CUIS	C2-2.4 Gérer les réclamations et les objections éventuelles
BCP CSR	C2-2.3 Optimiser le service
 POLE 3-4-5 - Compétences non prévues sur l'année de seconde	
	C3-2.2 Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l'aide de son supérieur hiérarchique
	C3-2.3 Proposer et/ou mettre en oeuvre les actions d'optimisation et/ou correctives
	C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats
	C4-1.2 Participer à l'élaboration d'un cahier des charges
	C4-2.5 Réaliser un inventaire
	C4-2.6 Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage
	C4-3. MAÎTRISER les coûts
	C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des denrées et des besoins
	C4-3.2 Améliorer la productivité
	C4-3.3 Contribuer à la maîtrise des frais généraux liés à l'activité
	C4-3.4 Calculer et analyser les écarts de coûts entre le prévisionnel et le réalisé
	C4-3.5 Exploiter des outils de gestion
	C4-4. ANALYSER les ventes
	C4-4.1 Contribuer à la fixation des prix
	C4-4.2 Suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne
	C4-4.3 Mesurer la contribution des plats à la marge brute
	C4-4.4 Gérer les invendus
	C4-4.5 Mesurer la réaction face à l'offre "prix"
	C4-4.6 Mesurer et analyser les écarts de chiffre d'affaires entre le prévisionnel et le réalisé
	C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité
	C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique
	C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions
	C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions
	C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions
	C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité