



CAHIER DES CHARGES

**ÉPREUVE DE CERTIFICATION
INTERMÉDIAIRE**

ET

BACCALURÉAT

PROFESSIONNEL À 2 OPTIONS

**« COMMERCIALISATION
ET SERVICES EN RESTAURATION »**

« CUISINE »

SOMMAIRE

	Page
INTRODUCTION	3
RÈGLEMENT D'EXAMEN CERTIFICATION INTERMÉDIAIRE	4
ÉPREUVE DE SCIENCES APPLIQUÉES BEP	6
RÈGLEMENT D'EXAMEN BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	10
OPTION CSR	11
OPTION CUISINE	12
ÉPREUVE DE SCIENCES APPLIQUÉES BACCALAURÉAT	13
GRILLE D'AUTO-ÉVALUATION	14
SAVOIRS ASSOCIÉS ÉVALUABLES DANS LE CADRE DU BEP RESTAURATION	15
SAVOIRS ASSOCIÉS ÉVALUABLES DANS LE CADRE DU BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	17
GRILLES RÉCAPITULATIVES DES ÉPREUVES	22
PROPOSITION DE MAQUETTE POUR L'ÉPREUVE DE SCIENCES APPLIQUÉES	25
QUELQUES RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES	28

ÉPREUVE DE CERTIFICATION INTERMÉDIAIRE ET BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL À 2 OPTIONS COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION /CUISINE

INTRODUCTION

Ce cahier des charges est destiné à accompagner les enseignants de Biotechnologies en charge de la conception des sujets des épreuves écrites dans le cadre de la certification intermédiaire et des Baccalauréats Professionnels Restauration « **Commercialisation et Services en Restauration** » et du Baccalauréat Professionnel Restauration « **Cuisine** ».

Il explicite et fixe notamment les exigences relatives à ces épreuves écrites.

Les épreuves devront permettre d'apprécier l'aptitude des candidats à mobiliser, dans un contexte professionnel, les compétences et connaissances identifiées dans les référentiels de certification des BEP Restauration, du baccalauréat professionnel restauration CSR et dans celui du baccalauréat professionnel restauration CUISINE.

Les référentiels précités et le règlement d'examen sont disponibles aux adresses suivantes :

BEP Restauration (un seul référentiel) : http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/Referentiel_BEP_Restauration_a_deux_options.pdf

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION OPTION CSR : http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/Referentiel_Bac_Pro_CSR.pdf

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION OPTION CUISINE : http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/Referentiel_Bac_Pro_Cuisine.pdf

RÈGLEMENT D'EXAMEN
CERTIFICATION INTERMÉDIAIRE
**EP1 (Technologie professionnelle-
Sciences appliquées- Gestion appliquée)**

Brevet d'études professionnelles Spécialité Restauration à deux options : - Cuisine - Commercialisation et services en restauration			Scolaires des établissements publics et privés sous con- trat Apprentis des centres de formation d'apprentis (CFA) et sections d'apprentissage habilités Formation professionnelle continue des établissements publics	Scolaires des établissements privés hors contrat Apprentis des CFA et sections d'apprentissage non habilités Formation professionnelle continue des établissements privés Enseignement à distance Candidats individuels	Formation professionnelle continue des établis- sements publics habilités	
Épreuves	Unités	Coef	Mode	Mode	Durée	Mode
EP1 - Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée	UP1	6	CCF*, écrit	Ponctuel, écrit	3 h	CCF
EP2 - Pratique professionnelle (1)	UP2	12 (2)	CCF écrit et pratique	Ponctuel, écrit, et pratique		CCF
Option Cuisine					4 h 30	CCF
Option Commercialisation et services					4 h	CCF
EG1 - Français - Histoire Géographie - Éducation civique	UG1	6	Ponctuel écrit		3h00	CCF
EG2. - Mathématiques	UG2	4	CCF	Ponctuel	CCF	CCF
EG3 - Éducation physique et sportive	UG3	2	CCF	Ponctuel		CCF

* CCF : contrôle en cours de formation

(1) L'épreuve est spécifique à chaque option

(2) Dont coefficient 1 pour la Prévention-Santé-Environnement

Seule l'épreuve EP1 sera prise en compte pour la certification intermédiaire. Néanmoins tous les élèves de la classe devront présenter cette épreuve car la note obtenue sera également comptabilisée pour l'épreuve du baccalauréat.

L'épreuve de Sciences Appliquées

dans le cadre de la Certification Intermédiaire

Le diplôme intermédiaire, le BEP Restauration à deux options

L'arrêté du 18 août 2011 sur ce BEP, portant la création du BEP restauration à deux options : cuisine et commercialisation et services en restauration, est paru au JO du 06 septembre 2011. Il a été modifié par l'arrêté du 20 août 2012.

« C'est le diplôme auquel doivent présenter les élèves et auquel peuvent se présenter les apprentis. Sa préparation est intégrée dans le parcours de formation en 3 ans.

Il est facultatif pour les entrants en cours de cycle sur la base du positionnement (élèves issus de passerelle); les candidats volontaires passeront la certification intermédiaire sous la forme ponctuelle.

L'obtention de ce diplôme n'est pas un préalable à l'obtention du baccalauréat professionnel »

Brevet d'Études Professionnelles Spécialité à 2 options :

◆ Cuisine

◆ Commercialisation et Services en Restauration

Épreuve Professionnelle EP1 : Technologie professionnelle, Sciences Appliquées, Gestion Appliquée	
Coefficient 6	
Où	En établissement de formation
Quoi	<p>L'épreuve EP1 vise à apprécier, dans un contexte professionnel, l'aptitude du candidat à mobiliser des connaissances relevant des domaines de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée.</p> <p>L'épreuve, sous forme de CCF se réfère à un contexte professionnel* commun aux épreuves E11, E12 et E21 (contexte professionnel, problématique professionnelle...) et s'appuie sur des supports documentaires.</p> <p>Les épreuves de sciences appliquées et de technologie professionnelle (coefficient 4) sont spécifiques à chaque option, l'épreuve de gestion appliquée est commune aux 2 options (coefficient 2).</p> <p>L'épreuve évalue les savoirs associés aux pôles de compétences professionnelles spécifiques au référentiel de certification.</p> <p><i>L'épreuve de sciences appliquées est, de ce fait, quelque peu différente pour les cuisiniers et l'option CSR puisque le contexte est propre à chaque option. Toutefois, certaines activités pourront être communes. Ces dernières sont d'une part en phase avec la réalité professionnelle et d'autre part en adéquation avec les compétences et les connaissances associées des référentiels de certification.</i></p> <p><i>Le contexte doit apparaître au début de l'épreuve de sciences appliquées (page 2) et ne doit pas être modifié. En revanche, il peut être développé de manière à étoffer les possibilités d'activités au cours du sujet.</i></p> <p>La ou les situation(s) professionnelle(s) est/sont introduite(s) par un petit texte support de présentation au questionnement. Chacune des situations professionnelles divisée en 3 dossiers portera respectivement sur les savoirs associés de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nutrition, alimentation - Qualité sanitaire - Equipements, locaux et ambiances professionnelles et/ou sécurité ergonomie.
Comment	<p>Évaluation écrite d'une heure réalisée dans le cadre habituel des séances d'enseignement des Sciences Appliquées.</p> <p>Les candidats sont informés au préalable de l'évaluation et de ses objectifs.</p>
Quand	Avant la fin du premier semestre de l'année de première.
Qui	<p>L'équipe pédagogique en charge de la classe (enseignants de Technologie, de Sciences Appliquées et de Gestion Appliquée) élabore le contexte professionnel et vérifie l'absence de redondance pour certaines questions, certains enseignements étant transdisciplinaires.</p> <p>Le professeur en charge de l'enseignement des Sciences Appliquées conçoit la partie Sciences Appliquées, il élabore également un corrigé précis et effectue la correction des CCF.</p>
Avec quoi	<p>Voir maquette page 26/29</p> <p>L'épreuve s'appuie sur des supports documentaires</p>

* **Le contexte professionnel** est initié par le professeur de technologie professionnelle ou bien élaboré en équipe. Il est inspiré d'une situation réelle. Ce contexte doit être professionnalisé, cohérent, responsabilisant et motivant pour les candidats, il servira de support aux différentes situations professionnelles. Il précise les caractéristiques de l'entreprise dans laquelle vont s'exercer les activités. Il précise le rôle du candidat au sein de cette entreprise. Cette contextualisation permet ainsi au candidat de « s'installer » dans l'entreprise à une période propice à l'accomplissement des tâches proposées.

Critères d'évaluation

→ 4 critères sont évalués :

- **l'aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation fournie** : on évalue la capacité du candidat à sélectionner des informations utiles à la suite d'une situation professionnelle ou de documents fournis

- **la pertinence des réponses** : on évalue la capacité du candidat à choisir une réponse appropriée à une situation donnée (par exemple lors d'un choix parmi plusieurs réponses, lors d'un classement...)

- **l'exactitude des connaissances de sciences appliquées** : on évalue la capacité du candidat à retranscrire ou à réutiliser des savoirs ou savoir-faire acquis

- **La qualité de la réflexion et de l'argumentation** : on évalue la capacité du candidat à proposer une réponse correctement rédigée dans le cadre d'une explication, d'une justification... Le langage devra être adapté.

Ces 4 critères sont repris à la fin du sujet de l'épreuve selon le modèle suivant puis sont retranscrits en une note sur 20 points. Cette dernière est reportée à l'intérieur du livret d'évaluation de l'élève.

	Non Maîtrisé	En cours d'acquisition		Maîtrisé
		-	+	
Aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation				
Pertinence des réponses				
Exactitude des connaissances				
Qualité de la réflexion et de l'argumentation				

SCIENCES APPLIQUÉES : /20

Chaque question devra être classée en fonction du critère d'évaluation correspondant.

Exemple d'outil :

L'utilisation d'un code couleurs peut faciliter l'appréciation du niveau d'acquisition pour chacun des critères.

Non maîtrisé
 En cours d'acquisition --

Maîtrisé
 En cours d'acquisition +

		Noms des élèves											
		Elève X											
Tirer parti d'une situation professionnelle ou d'une documentation		Maîtrisé											
	Question 2.3	Maîtrisé											
	Question 2.4	Maîtrisé											
	Question 2.6	En cours d'acquisition +											
	Question 3.1	Maîtrisé											
	Question 3.4	Maîtrisé											
Pertinence des réponses		Non maîtrisé											
	Question 1.2	En cours d'acquisition -											
	Question 2.7	En cours d'acquisition +											
	Question 2.8	Non maîtrisé											
	Question 3.3	Non maîtrisé											
	Question 3.5	Non maîtrisé											
Exactitude des connaissances		En cours d'acquisition +											
	Question 1.1	En cours d'acquisition +											
	Question 1.4	En cours d'acquisition +											
	Question 1.5	En cours d'acquisition +											
	Question 1.6	En cours d'acquisition -											
	Question 1.7	En cours d'acquisition -											
	Question 2.5	Maîtrisé											
Qualité de la réflexion et de l'argumentation		En cours d'acquisition -											
	Question 1.3	En cours d'acquisition -											
	Question 2.1	En cours d'acquisition -											
	Question 2.2	En cours d'acquisition -											
	Question 3.2	Non maîtrisé											
	Question 3.6	Maîtrisé											
	Question 3.7	Non maîtrisé											

L'élève X a atteint tous les objectifs relatifs au critère d'évaluation, ce dernier est donc maîtrisé

L'élève X n'a accédé que partiellement voire pas du tout aux objectifs relatifs au critère d'évaluation, ce dernier n'est donc pas maîtrisé

L'élève X a atteint la majorité mais pas dans leur intégralité les objectifs relatifs au critère d'évaluation, ce dernier n'est donc pas tout à fait acquis

L'élève X n'a accédé de façon satisfaisante qu'à peu d'objectifs relatifs au critère d'évaluation, ce dernier n'est donc pas entièrement acquis

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
RESTAURATION CSR et CUISINE

E12 (Sous épreuve de Sciences appliquées)

Coefficient 2 - U12

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION OPTION

« COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION »

B.O. Bulletin officiel n° 20 du 14-5-2015

Règlement d'examen

Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration			Candidats de la voie scolaire dans un établissement public ou privé sous-contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public	Candidats de la voie scolaire dans un établissement privé, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissements privés, enseignement à distance, candidats justifiant de 3 années d'activité professionnelle	Candidats voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité
--	--	--	---	--	---

Épreuves	Unités	Coef	Mode	Durée	Mode	Durée	Mode	Durée
E1 – Épreuve scientifique et technique	U.1	5						
E11 – Sous-épreuve de technologie	U.11	2	CCF(1)		Ponctuel, écrit	1 h (1)	CCF écrit (1)	
E12 – Sous-épreuve de sciences appliquées	U.12	2	CCF(1)		Ponctuel, écrit	1 h (1)	CCF écrit (1)	
E13 – Sous-épreuve de mathématiques	U.13	1	CCF		Ponctuel, écrit	1 h	CCF écrit	
E2 – Épreuve de gestion et de dossier professionnel	U.2	5						
E21 – Sous-épreuve de mercatique et de gestion appliquée	U.21	2	CCF(1)		Ponctuel, écrit	2 h (1)	CCF, écrit (1)	
E22 – Sous-épreuve de présentation du dossier professionnel	U.22	3	CCF		Ponctuel, oral	30 mn (2)	CCF, oral	
E.3 – Épreuve professionnelle	U.3	9						
E31 – Sous-épreuve de communication et commercialisation	U.31	4	CCF		Ponctuel, écrit et pratique	5 h 30 (3)	CCF écrit et pratique	
E32 – Sous-épreuve d'organisation et mise en œuvre d'un service	U.32	4	CCF		Ponctuel, écrit	2 h	CCF	
E33 – Sous-épreuve de Prévention Santé Environnement	U.33	1	Ponctuel écrit	2 h	Ponctuel, écrit	2 h	CCF	
E.4 - Épreuve de langue vivante	U.4	3	CCF		Ponctuel, oral	20 min	CCF	
E.5 - Épreuve de Français – Histoire Géographie – Éducation civique	U.5	5						
E51 – Sous-épreuve de français	U.51	2,5	Ponctuel écrit	2h30	Ponctuel, écrit	2h30	CCF	
E52 – sous-épreuve d'histoire –géographie éducation civique	U.52	2,5	Ponctuel écrit	2h	Ponctuel, écrit	2h	CCF	
E.6 - Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	U.6	1	CCF		Ponctuel, écrit	1h30	CCF	
E.7 Épreuve d'éducation physique et sportive	U.7	1	CCF		Ponctuel, pratique		CCF	

Epreuves facultatives (4)								
---------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

EF1	UF1							
EF2	UF2							

(1) Ces sous-épreuves peuvent faire référence à un même contexte professionnel

(2) La durée de l'épreuve se décompose en 10 mn de présentation et 20 mn d'échanges avec le jury

(3) 1h30 de phase écrite au maximum et 4 h de pratique

(4) Le candidat peut choisir une ou deux unités facultatives parmi les unités possibles, les conditions sont fixées par la réglementation en vigueur. La langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire. Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme et de l'attribution d'une mention. L'épreuve est effectuée en mode ponctuel terminal, elle est orale d'une durée de 20 m, dont 5 minutes de préparation

Règlement d'examen

Baccalauréat professionnel Cuisine			Candidats de la voie scolaire dans un établissement public ou privé sous-contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public	Candidats de la voie scolaire dans un établissement privé, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissements privés, enseignement à distance, candidats justifiant de 3 années d'activité professionnelle	Candidats voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité				
Épreuves		Unités	Coef	Mode	Durée	Mode	Durée	Mode	Durée
E1 – Épreuve scientifique et technique		U.1	5						
E11 – Sous-épreuve de technologie		U.11	2	CCF, écrit (1)		Ponctuel, écrit	1 h (1)	CCF écrit (1)	
E12 – Sous-épreuve de sciences appliquées		U.12	2	CCF, écrit (1)		Ponctuel, écrit	1 h (1)	CCF écrit (1)	
E13 – Sous-épreuve de mathématiques		U.13	1	CCF écrit		Ponctuel, écrit	1 h	CCF écrit	
E2 – Épreuve de gestion et de dossier professionnel		U.2	5						
E21 – Sous-épreuve de gestion appliquée		U.21	2	CCF, écrit (1)		Ponctuel, écrit	2 h (1)	CCF, écrit (1)	
E22 – Sous-épreuve de présentation du dossier professionnel		U.22	3	CCF, oral		Ponctuel, oral	30 mn (2)	CCF, oral	
E.3 – Épreuve professionnelle		U.3	9						
E31 – Sous-épreuve de pratique professionnelle		U.31	8	CCF écrit et pratique		Ponctuel, écrit et pratique	5 h 30 (3)	CCF écrit et pratique	
E32 – Sous-épreuve de Prévention Santé Environnement		U.32	1	Ponctuel écrit	2 h	Ponctuel, écrit	2 h	CCF	
E.4 - Épreuve d'anglais		U.4	3	CCF		Ponctuel, oral	20 min	CCF	
E.5 - Épreuve de Français – Histoire Géographie – Éducation civique		U.5	5						
E51 – Sous-épreuve de français		U.51	2,5	Ponctuel écrit	2h30	Ponctuel, écrit	2h30	CCF	
E52 – sous-épreuve d'histoire –géographie éducation civique		U.52	2,5	Ponctuel écrit	2h	Ponctuel, écrit	2h	CCF	
E.6 - Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques		U.6	1	CCF		Ponctuel, écrit	1h30	CCF	
E.7 Épreuve d'éducation physique et sportive		U.7	1	CCF		Ponctuel, pratique		CCF	
Épreuves facultatives (4)									
EF1		UF1							
EF2		UF2							

(1) Ces sous-épreuves peuvent faire référence à un même contexte professionnel

(2) La durée de l'épreuve se décompose en 10 mn de présentation et 20 mn d'échanges avec le jury

(3) 1h30 de phase écrite au maximum et 4 h de pratique

(4) Le candidat peut choisir une ou deux unités facultatives parmi les unités possibles, les conditions sont fixées par la réglementation en vigueur. La langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire. Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme et de

l'attribution d'une mention. L'épreuve est effectuée en mode ponctuel terminal, elle est orale d'une durée de 20 m, dont 5 minutes de préparation

L'épreuve de sciences appliquées

dans le cadre du Baccalauréat Professionnel Restauration

Spécialité à 2 options : Cuisine et Commercialisation et Services en Restauration

Épreuve Professionnelle E1 : Épreuve Scientifique et Technique Coefficient 5	
Sous épreuve de Sciences Appliquées E12S1 (classe de première) et E12S2 (classe de terminale) Coefficient 2	
Où	En établissement de formation
Quoi	<p>Consiste en une étude de cas. pouvant s'appuyer sur un contexte professionnel commun aux sous épreuves E11 et E12 (concept de restauration, problématique professionnelle...) et sur des supports documentaires (documents professionnels, fiche technique ...).</p> <p>Elle met en jeu des connaissances reprenant les 3 années d'enseignement par sondage des savoirs associés de sciences appliquées aux pôles de compétences professionnelles constitutifs du référentiel.</p> <p>Les questions de l'épreuve portent sur des acquis complémentaires par rapport aux savoir-faire mais aussi par rapport aux compétences évaluées lors de la première épreuve.</p> <p>Les modalités de l'épreuve demeurent inchangées par rapport à celles du BEP, on veillera néanmoins à une graduation de la difficulté entre les exigences du BEP et celles du baccalauréat.</p> <p><i>Chacune des situations professionnelles divisée en 3 dossiers portera respectivement sur les savoirs associés de :</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Nutrition, alimentation- Qualité sanitaire- Équipements, locaux et ambiances professionnelles et/ou sécurité ergonomie.
Comment	<p>Évaluation écrite d'une heure réalisée dans le cadre habituel des séances d'enseignement des Sciences Appliquées.</p> <p>Les candidats sont informés au préalable de l'évaluation et de ses objectifs.</p>
Quand	Avant la fin de l'année de la classe de terminale.
Qui	<p>L'équipe pédagogique en charge de la classe (enseignants de Technologie, de Sciences Appliquées et de Gestion Appliquée) élabore le contexte professionnel et vérifie qu'il n'y ait pas redondance pour certaines questions, certains enseignements étant transdisciplinaires.</p> <p>Le professeur en charge de l'enseignement des Sciences Appliquées conçoit la partie Sciences Appliquées, réalise un corrigé précis et effectue la correction des CCF.</p> <p>.</p>
Avec quoi	Voir maquette page 26/29

Les critères d'évaluation demeurent inchangés

Grille d'auto-évaluation des sujets en Sciences Appliquées

Certification intermédiaire et Baccalauréat

		CONFORME	NON CONFORME
F O R M E	Le sujet est dactylographié en Arial 12		
	Les questions sont numérotées selon la codification nationale : 1 ; 1.1 ; 1.1.1 ; 1.1.2...		
	L'espace laissé entre 2 questions est suffisant pour les réponses des candidats		
	L'espace réponse est matérialisé par des lignes en pointillés		
	Les lignes destinées aux réponses sont présentées avec un interligne de 1.5		
	La pagination est présente sur toutes les feuilles y compris la maquette, le contexte professionnel, le corps du sujet, les documents et les annexes		
	Les majuscules sont accentuées		
	La présentation est aérée, claire et soignée		
	La page 1 reprend la maquette		
	La page 2 reprend le contexte professionnel		
	Les différentes compétences évaluées sont identifiées en début de sujet		
	Le tableau récapitulatif des 4 critères évalués avec le positionnement du candidat est placé en fin de sujet		
	Une note récapitulative est attribuée sur 20 points		
	Les documents à exploiter par le candidat sont placés avant les annexes		
	Les annexes sont des documents à compléter par le candidat et à rendre avec la copie		
Le barème de notation n'apparaît pas sur la copie			
C O N T E N U	Les questions posées sont associées au référentiel propre au niveau de certification et à l'option : CSR ou Cuisine		
	L'épreuve peut être réalisée en une heure		
	Le niveau de difficulté des questions posées correspond bien au niveau d'exigence de certification intermédiaire ou de baccalauréat selon l'épreuve		
	Les situations professionnelles sont en relation avec le contexte professionnel		
	Les questions posées sont en adéquation avec les situations professionnelles		
	Les questions sont toutes introduites par un verbe d'action à l'infinitif		
	Le questionnement est rédigé de façon structurée		
	Les activités proposées au candidat sont diversifiées		
	Les documents sont récents lisibles et fiables, leur source est précisée		
	Les documents apportent des informations claires et accessibles		
La répartition des questions dans les différents critères est équilibrée			
C O R R I G E	Un corrigé est rédigé		
	Les réponses sont précédées des questions		
	Les documents ne sont pas présents sauf dans le cas où la réponse doit être notifiée sur ce document		
	Les annexes sont présentes et complétées avec les éléments de réponse		
	Les réponses ne sont soulignées que dans le cas où elles font partie d'un énoncé ou d'un document		

LISTE DES SAVOIRS ASSOCIÉS ÉVALUABLES

DANS LE CADRE DU BEP RESTAURATION

SAVOIRS ASSOCIÉS DU RÉFÉRENTIEL	
Notions spécifiques à l'option Cuisine	
Notions spécifiques à l'option CSR	
Les constituants des aliments et leurs rôles nutritionnels	Identifier les différents constituants des aliments : eau, glucides, protéides, éléments minéraux, oligo-éléments, vitamines
	Identifier les aliments caractéristiques qui en contiennent
	Caractériser les groupes d'aliments par les principaux constituants
	Identifier les différents glucides
	Identifier les différentes protéines des aliments (albumine, collagène, gluten, caséine)
	Identifier les différents lipides
La dimension nutritionnelle des produits alimentaires	Identifier les rôles des constituants dans l'organisme
	Identifier l'intérêt nutritionnel des produits alimentaires
La valorisation et le contrôle de la qualité alimentaire	Identifier les mentions obligatoires et facultatives sur une étiquette, un affichage
Les propriétés physico-chimiques des aliments et les modifications subies	Caractériser les propriétés des constituants alimentaires mis en œuvre : solubilité, suspension
	Caractériser les interactions entre les constituants alimentaires : les émulsions stables et instables, la diffusion...
	Caractériser les causes et conséquences des modifications subies par les constituants alimentaires au cours des préparations : brunissement enzymatique
	Justifier les gestes et les précautions prises dans la pratique professionnelle
	Indiquer les incidences nutritionnelles et organoleptiques des modifications
Les propriétés physico-chimiques des aliments et les modifications subies lors des cuissons	Indiquer les effets de l'action de la température sur les constituants alimentaires et les aliments mis en œuvre : - Eau : fusion, vaporisation, solidification et sublimation - Glucides : fusion, caramélisation, carbonisation, gélatinisation, gélification, dextrinisation, - Protéides : coagulation, dénaturation, gélification - Lipides : fusion, décomposition - Vitamines
	Décrire la réaction de Maillard
	Justifier le geste et les précautions à prendre dans la pratique professionnelle
	Indiquer les incidences nutritionnelles et organoleptiques des modifications
	Justifier les bonnes pratiques d'Hygiène dans les préparations préliminaires (protocoles de décontamination)
Les protocoles mis en œuvre lors des préparations préliminaires	
Hygiène et santé de la main d'œuvre	Justifier de l'hygiène corporelle et des éléments de la tenue professionnelle
	Décrire les différentes étapes du lavage hygiénique des mains et leur justification
	Caractériser la fréquence et la justification des visites médicales obligatoires dans la profession au regard de la réglementation
La marche en avant dans le temps et dans l'espace en prévention des contaminations croisées	Justifier la réglementation concernant la marche en avant dans le temps/dans l'espace en prévention des contaminations croisées à partir d'exemples de risques de biocontaminations lors des circulations - des personnels - des denrées - de la vaisselle - du linge - des déchets
	Indiquer des actions préventives et correctives en lien avec la réglementation
	Décrire le mode opératoire de prélèvement de plats témoins et son rôle
L'éclairage des locaux	Comparer les caractéristiques des différentes sources lumineuses artificielles : - Halogènes - Fluorescence - Électroluminescence
	Traduire les indications portées sur l'étiquetage et l'emballage d'une source lumineuse

	Justifier le choix d'un éclairage adapté : adéquation entre : - le type d'éclairage (direct indirect) - l'activité professionnelle - la zone de travail (niveau d'éclairement rendu des couleurs)
L'alimentation en eau froide et chaude	Indiquer les caractéristiques d'une eau destinée à la consommation humaine (en lien avec le programme de PSE) Caractériser une eau dure : - Composition - Unité de mesure de dureté - Conséquences de son utilisation dans diverses activités professionnelles Indiquer le principe de fonctionnement d'un adoucisseur d'eau Indiquer le principe de fonctionnement d'un lave vaisselle
Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel	Caractériser les principaux matériaux utilisés dans l'activité professionnelle pour : - Les revêtements de surface (sols, murs, surfaces de travail...) - Appareils - Équipements - Mobilier - Éléments de décoration - Emballages - Conditionnements <ul style="list-style-type: none"> ▶ Bois ▶ Métaux et alliages ▶ Verre et cristal ▶ Produits céramiques ▶ Matières plastiques ▶ Résines et peintures ▶ Matières textiles ▶ Granit ▶ Ardoise ▶ Papiers et cartons
La production de la chaleur	Caractériser l'effet Joule Caractériser la combustion Décrire, à partir d'un schéma simple, le principe de fonctionnement d'un appareil utilisant : - La combustion : brûleur atmosphérique - L'effet Joule : four à chaleur sèche chauffe assiettes
La production et l'utilisation du froid	Définir le principe de production du froid mécanique Définir le principe de production du froid cryogénique Comparer, à partir de schémas simples, les différents appareils producteurs de froid mécanique - réfrigérateur - chambre froide positive - congélateur - surgélateur - cellule de refroidissement Classifier les différents types de salissures Justifier la réglementation en matière
L'hygiène du milieu et du matériel	Indiquer le mode d'action : détergent, désinfectant, détergent-désinfectant, abrasif, solvant, décapant et détartrant Justifier les paramètres déterminant l'efficacité d'un entretien Justifier les informations relatives aux précautions d'emploi et d'utilisation de ces produits Justifier les 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) Indiquer les risques liés à la présence de nuisibles dans une cuisine professionnelle Les locaux professionnels
La lutte contre la prolifération des nuisibles	Proposer des moyens de prévention à mettre en œuvre pour prévenir et lutter contre les nuisibles

LISTE DES SAVOIRS ASSOCIÉS ÉVALUABLES

DANS LE CADRE DU BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION

SAVOIRS ASSOCIÉS DU RÉFÉRENTIEL	
Notions spécifiques au BACCALAURÉAT Restauration option Cuisine	
Notions spécifiques au BACCALAURÉAT Restauration option CSR	
Les constituants des aliments et leurs rôles nutritionnels	Identifier les différents constituants des aliments : eau, glucides, protides, éléments minéraux, oligo-éléments, vitamines
	Identifier les aliments caractéristiques qui en contiennent
	Caractériser les groupes d'aliments par les principaux constituants
	Identifier les différents glucides
	Identifier les différentes protéines des aliments (albumine, collagène, gluten, caséine)
	Identifier les différents lipides
La dimension nutritionnelle des produits alimentaires	Identifier les rôles des constituants dans l'organisme
	Identifier l'intérêt nutritionnel des produits alimentaires
	Identifier l'intérêt nutritionnel des : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produits de substitution : produits allégés en sucre et en matières grasses ➤ Produits contenant des édulcorants, les produits enrichis (minéraux, vitamines, acides gras, fibres) ➤ Compléments alimentaires, des probiotiques ➤ Alicaments
	Identifier des limites à l'utilisation de ces différents produits sur la santé
La valorisation et le contrôle de la qualité alimentaire	Identifier les mentions obligatoires et facultatives sur une étiquette, un affichage
Les propriétés physico-chimiques des aliments et les modifications subies	Caractériser les propriétés des constituants alimentaires mis en œuvre : solubilité, suspension
	Caractériser les interactions entre les constituants alimentaires : les émulsions stables et instables, la diffusion...
	Caractériser les causes et conséquences des modifications subies par les constituants alimentaires au cours des préparations : brunissement enzymatique
	Justifier les gestes et les précautions prises dans la pratique professionnelle
	Indiquer les incidences nutritionnelles et organoleptiques des modifications
Les propriétés physico-chimiques des aliments et les modifications subies lors des cuissons	Indiquer les effets de l'action de la température sur les constituants alimentaires et les aliments mis en œuvre: <ul style="list-style-type: none"> - Eau : fusion, vaporisation, solidification et sublimation - Glucides : fusion, caramélisation, carbonisation, gélatinisation, gélification, dextrinisation, - Protides : coagulation, dénaturation, gélification - Lipides : fusion, décomposition - Vitamines
	Décrire la réaction de Maillard
	Justifier le geste et les précautions à prendre dans la pratique professionnelle
	Indiquer les incidences nutritionnelles et organoleptiques des modifications
	Caractérisation de l'équilibre alimentaire
	Identifier les apports conseillés (qualitatifs), pour chaque groupe (catégorie) de consommateurs
L'équilibre alimentaire	Justifier les équivalences alimentaires
	Identifier les conséquences d'une alimentation déséquilibrée
	Mettre en rapport recommandations nutritionnelles à mettre en œuvre par les professionnels de l'alimentation (Programme National Nutrition Santé PNNS) et équilibre alimentaire
	Énoncer les conséquences sur la santé : <ul style="list-style-type: none"> ➤ D'un excès de consommation de lipides ➤ D'un excès de consommation de glucides sucrés ➤ D'un excès de consommation de sel ➤ D'une carence en fibres ➤ D'une carence en calcium ➤ D'une carence en fer ➤ D'une carence en vitamines

Les comportements alimentaires	Indiquer l'origine physiologique de la faim, de la soif et de la satiété
	Mettre en relation des facteurs psychosensoriels et socioculturels avec les comportements alimentaires et la consommation
	Identifier l'incidence du mode de vie sur le comportement alimentaire
La perception sensorielle	Caractériser la qualité organoleptique d'un produit
	Mettre en relation les sens et les organes concernés
	Identifier les principaux objectifs de la perception sensorielle.
	Identifier le principe de la perception sensorielle des aliments
	Identifier les facteurs individuels et environnementaux susceptibles de modifier la perception sensorielle
Les protocoles mis en œuvre lors des préparations préliminaires	Justifier les bonnes pratiques d'Hygiène dans les préparations préliminaires (protocoles de décontamination)
Hygiène et santé de la main d'œuvre	Justifier de l'hygiène corporelle et des éléments de la tenue professionnelle
	Décrire les différentes étapes du lavage hygiénique des mains et leur justification
	Caractériser la fréquence et la justification des visites médicales obligatoires dans la profession au regard de la réglementation
La marche en avant dans le temps et dans l'espace en prévention des contaminations croisées	Justifier la réglementation concernant la marche en avant dans le temps/dans l'espace en prévention des contaminations croisées à partir d'exemples de risques de biocontaminations lors des circulations <ul style="list-style-type: none"> - des personnels - des denrées - de la vaisselle - du linge - des déchets
	Indiquer des actions préventives et correctives en lien avec la réglementation
Hygiène des méthodes	Identifier le plan de maîtrise sanitaire fixé par la réglementation dite du « paquet hygiène » : <ul style="list-style-type: none"> - Bonnes pratiques d'hygiène - HACCP - Systèmes de traçabilité - Gestion des produits non-conformes (A partir d'exemples adaptées aux situations professionnelles spécifiques)
	Caractériser les outils et méthodes d'analyse des risques : <ul style="list-style-type: none"> ❖ Méthode des 5M ❖ Diagramme de causes à effets ❖ Maîtrise des points critiques (A partir d'exemples adaptées aux situations professionnelles spécifiques)
Gestion des invendus	Identifier la réglementation liée aux invendus
Les plats témoins	Décrire le mode opératoire de prélèvement de plats témoins et son rôle
La liaison chaude et les liaisons froides	Justifier les protocoles des liaisons <ul style="list-style-type: none"> - Chaude - Réfrigérée - Surgelée en rapport avec les différents documents à présenter aux différents paramètres précités (temps, température) en rapport avec la réglementation relative à : <ul style="list-style-type: none"> • La préparation • Le stockage • Le transport • La distribution } des préparations alimentaires en direct ou en différé
Le conditionnement sous vide et sous atmosphère modifiée	Définir le principe du conditionnement sous vide
	Définir le principe du conditionnement sous atmosphère modifiée
	Analyser l'incidence de ces 2 conditionnements sur la conservation et la cuisson des aliments
	Justifier la réglementation en matière de conditionnement et de conservation
	Décrire, à partir d'un schéma simple, le principe de fonctionnement d'un appareil de mise sous vide

Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire	Identifier des organismes de contrôle de la sécurité alimentaire
	Indiquer, pour chacun de ces organismes, ses principales fonctions : <ul style="list-style-type: none"> ➤ La DDPP ➤ L'ARS ➤ L'INVS ➤ Les laboratoires de contrôle indépendants
	Repérer les différents documents à présenter aux différents services de contrôle : <ul style="list-style-type: none"> ❖ Documents de traçabilité ❖ Documents de la veille sanitaire et d'auto-contrôles ❖ Documents de protocoles de nettoyage journaliers et/ou hebdomadaires
Les protocoles mis en place lors de l'utilisation des décors	Justifier les « Bonnes Pratiques d'Hygiène » dans le décor des mets et des boissons (fleurs, algues, fruits et légumes, pics alimentaires...)
Toxicologie alimentaire	Définir la toxicité d'une substance (DJA, dose sans effet)
	Définir la toxicité à court terme et à long terme
	Différencier les types de toxicologie (intrinsèque, extrinsèque à partir de produits résiduels)
	Repérer des substances toxiques (intrinsèques et extrinsèques caractéristiques du secteur)
	Caractériser leurs caractéristiques en lien avec les effets sur la santé des consommateurs et lien avec leurs effets sur la santé des consommateurs
	Citer des exemples de substances à toxicité extrinsèque : traitements phytosanitaires, insecticides, métaux lourds, produits de nettoyage et de désinfection, matériaux au contact des aliments, certaines techniques de type fumage, pyrolyse, surchauffe des graisses...
	Énoncer des aliments à toxicité intrinsèque : champignons, poissons...
	Indiquer des limites d'utilisation des additifs alimentaires (réglementation générale, exemples...)
	Justifier des mesures à mettre en œuvre pour limiter les risques liés à leur consommation en se limitant aux exemples cités
	Justifier des précautions à prendre dans l'utilisation de certaines matières premières (feuilles, fleurs, algues...)
Les toxi-infections alimentaires	Définir une TIA
	Mettre en relation les principales TIA avec les micro-organismes responsables : Staphylocoques auréus, Salmonella, Escherichia Coli, Clostridium Botulinum, Clostridium perfringens, Listeria, Campylobacter jejuni, Bacillus cereus)
	Énoncer les caractéristiques d'une TIAC
	Définir un porteur sain (porteur asymptomatique)
	Citer des aliments vecteurs fréquemment impliqués dans les TIA
	Indiquer les principaux symptômes des TIA
	Indiquer des obligations d'une entreprise en cas d'intoxication alimentaire
	Justifier les précautions à prendre dans la pratique professionnelle
Les parasitoses alimentaires	Identifier les parasitoses alimentaires : <ul style="list-style-type: none"> ❖ Téniasis ❖ Trichinose ❖ Anisakiase ❖ Toxoplasmose ❖ Toxoplasme ❖ Echinococcose
	Cibler les aliments responsables
	Identifier les modes de transmission responsables
	Identifier les conséquences des parasitoses alimentaires sur la santé des consommateurs
	Justifier les points de contrôle
	Justifier les précautions à prendre
L'éclairage des locaux	Comparer les caractéristiques des différentes sources lumineuses artificielles : <ul style="list-style-type: none"> - Halogènes - Fluorescence - Électroluminescence
	Traduire les indications portées sur l'étiquetage et l'emballage d'une source lumineuse

	Justifier le choix d'un éclairage adapté : adéquation entre : - le type d'éclairage (direct indirect) - l'activité professionnelle - la zone de travail (niveau d'éclairement rendu des couleurs)
L'alimentation en eau froide et chaude	Indiquer les caractéristiques d'une eau destinée à la consommation humaine (en lien avec le programme de PSE) Caractériser une eau dure : - Composition - Unité de mesure de dureté - Conséquences de son utilisation dans diverses activités professionnelles Indiquer le principe de fonctionnement d'un adoucisseur d'eau Indiquer le principe de fonctionnement d'un lave vaisselle
Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel	Caractériser les principaux matériaux utilisés dans l'activité professionnelle pour : - Les revêtements de surface (sols, murs, surfaces de travail...) - Appareils - Équipements - Mobilier - Éléments de décoration - Emballages - Conditionnements <ul style="list-style-type: none"> ▶ Bois ▶ Métaux et alliages ▶ Verre et cristal ▶ Produits céramiques ▶ Matières plastiques ▶ Résines et peintures ▶ Matières textiles ▶ Granit ▶ Ardoise ▶ Papiers et cartons
La production de la chaleur	Caractériser l'effet Joule Caractériser la combustion Décrire, à partir d'un schéma simple, le principe de fonctionnement d'un appareil utilisant : - La combustion : brûleur atmosphérique - L'effet Joule : four à chaleur sèche chauffe assiettes
La production et l'utilisation du froid	Définir le principe de production du froid mécanique Définir le principe de production du froid cryogénique Comparer, à partir de schémas simples, les différents appareils producteurs de froid mécanique - réfrigérateur - chambre froide positive - congélateur - surgélateur - cellule de refroidissement Justifier la réglementation en matière de conservation par le froid
L'hygiène du milieu et du matériel	Classifier les différents types de salissures Indiquer le mode d'action : détergent, désinfectant, détergent-désinfectant, abrasif, solvant, décapant et détartrant Justifier les paramètres déterminant l'efficacité d'un entretien Justifier les informations relatives aux précautions d'emploi et d'utilisation de ces produits Justifier les 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	Indiquer les risques liés à la présence de nuisibles dans une cuisine professionnelle Les locaux professionnels Proposer des moyens de prévention à mettre en œuvre pour prévenir et lutter contre les nuisibles

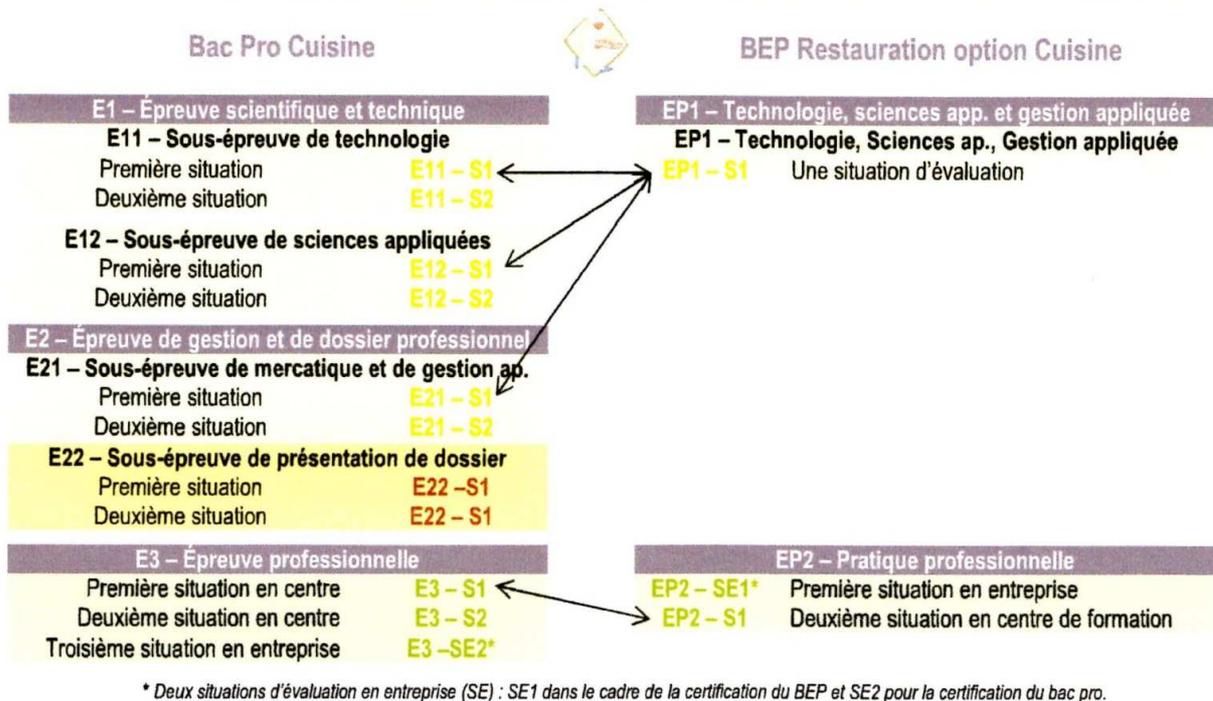
La ventilation et la climatisation	Identifier les facteurs de salubrité du local professionnel
	Définir une atmosphère polluée, confinée
	Justifier la nécessité de : - Renouveler l'air - Maîtriser la température - Maîtriser l'hygrométrie de certains locaux professionnels (facteurs de salubrité, de confort climatique, réglementation)
	Décrire, à partir de schémas simples, le principe de la ventilation et de la climatisation
	Identifier des conditions de fonctionnement optimales (entretien, réglage)
La production de chaleur	Caractériser les ondes électro-magnétiques (micro-ondes, induction)
	Caractériser des infra rouges
	Décrire, à partir d'un schéma simple, le principe de fonctionnement d'un appareil utilisant les ondes électro-magnétiques (micro-ondes et plaque à induction)

Sécurité, ergonomie

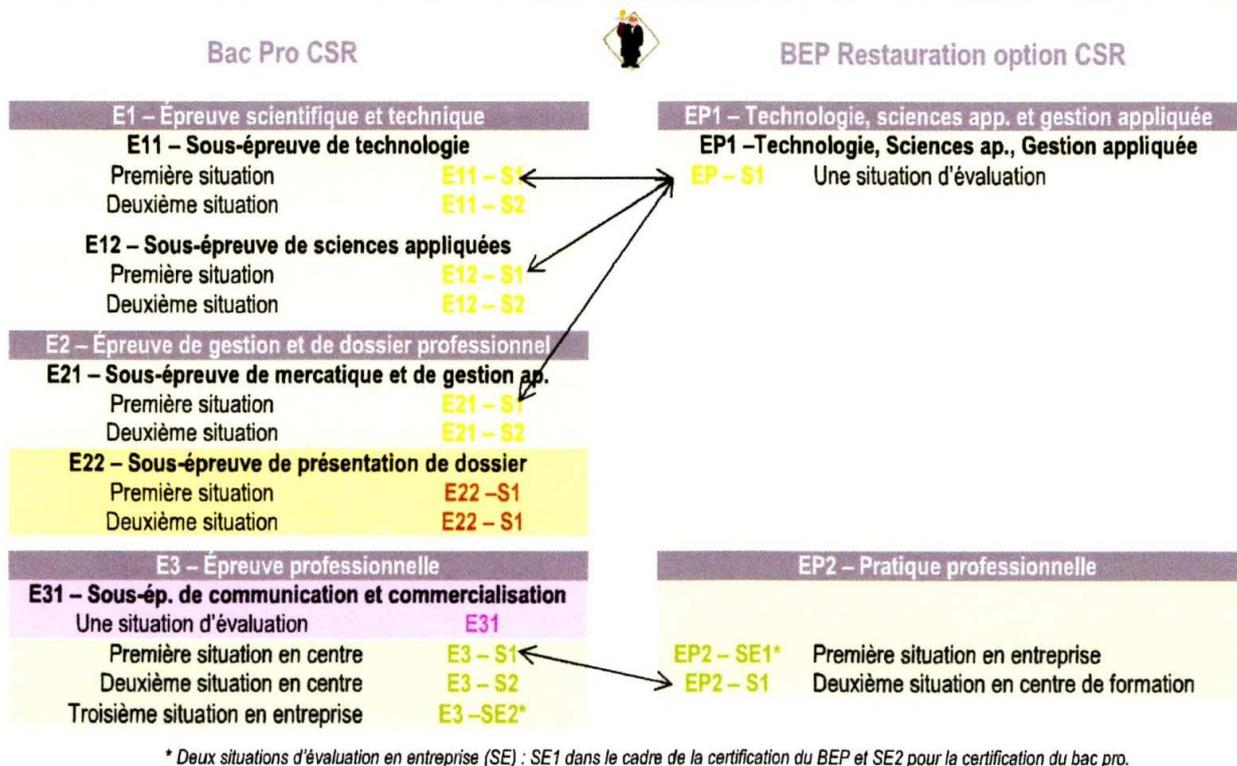
La prévention des risques liés à l'activité physique	Identifier les risques professionnels liés à l'activité physique Justifier des gestes et des postures individuelles et collectives, de l'ergonomie, des postes de travail
--	--

GRILLES RÉCAPITULATIVES DES ÉPREUVES

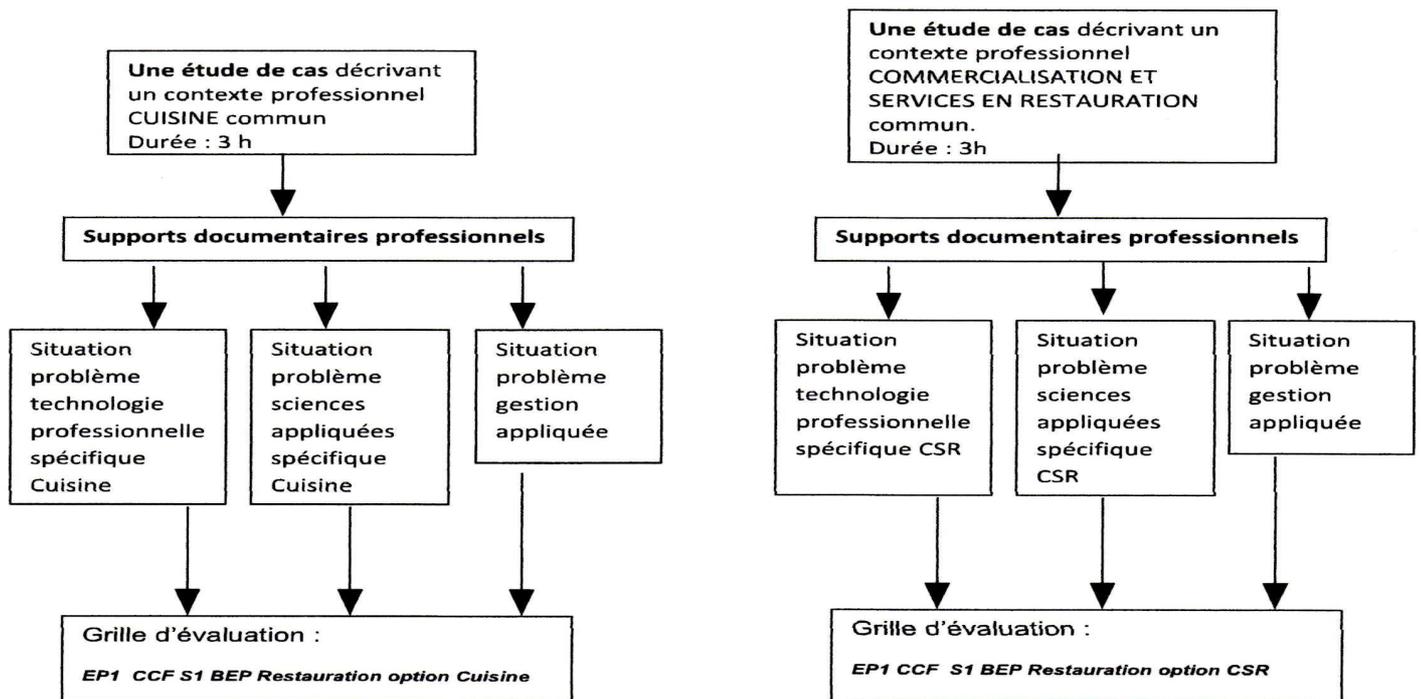
➔ Baccalauréat Professionnel « Cuisine » et BEP Restauration



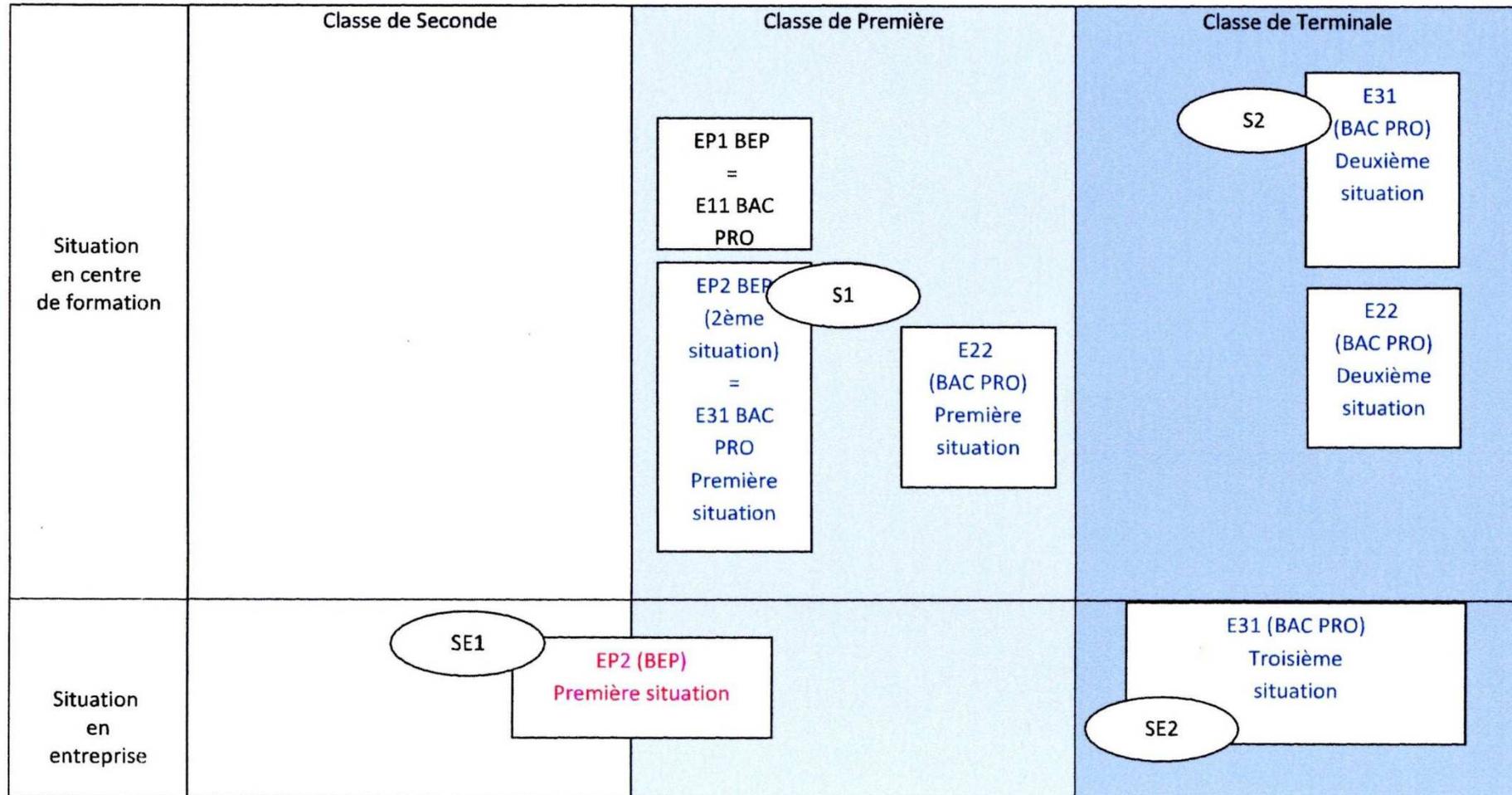
➔ Baccalauréat Professionnel « Commercialisation et Services en Restauration » et BEP Restauration



ÉPREUVE EP1



ARTICULATION ENTRE LES ÉPREUVES



PROPOSITION DE MAQUETTE

POUR L'ÉPREUVE DE SCIENCES APPLIQUÉES

(Élaborée dans le cadre d'un CCF par le lycée Nelson Mandela d'Audincourt)



Nom du candidat :

Prénom du candidat :

Classe :- Date :

BEP (OU BACCALAURÉAT)
RESTAURATION
OPTION (CSR ou CUISINE)
SESSION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)
Épreuve EP1-S1
(ou E12 S2 pour le Baccalauréat)

CCF - Épreuve EP1 – S1	SESSION	SCIENCES APPLIQUEES
BEP RESTAURATION – Option		
Durée globale : 1 heure	Coefficient : 2	page

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Au 6 janvier 2015, vous avez été recruté(e) en qualité de chef de rang par une winstub réputée au cœur de Strasbourg : « **Les amis d'Alsace** ». Les winstubs proposent une restauration traditionnelle inspirée de la gastronomie locale et valorisent essentiellement les vins d'Alsace.

FICHE SIGNALÉTIQUE DU RESTAURANT « LES AMIS D'ALSACE »

Accès : Tramway, station Homme de Fer, place Kléber ou parking, place Gutenberg
À 200 m de la cathédrale, 24, Place du marché aux cochons de lait
67 000 STRASBOURG

Extrait du site internet : www.lesamisdalsace.fr

Qui sommes nous ?

Notre établissement a été créé en 1880. La dénomination « winstub » est propre à cette région de l'Est de la France. En effet, suite à la guerre de 1870, l'Alsace est annexée par l'Allemagne. Les allemands se retrouvent dans les bierstubs et boivent de la bière. Par opposition, les alsaciens se côtoient dans les winstubs et consomment du vin.

Une importante rénovation a été achevée en 2010, alliant modernisme et tradition. Ainsi nous proposons une cuisine traditionnelle et une cuisine revisitée, tout en respectant les arts de la gastronomie. Nous veillons à maintenir un service de qualité, une atmosphère conviviale et chaleureuse.

Nos offres

- Salle de restaurant au rez-de-chaussée : 60 places
- Trois salons privés :
 - Salon Petite France : table ovale pour 10 personnes
 - Salon Orangerie : table ronde pour 18 personnes
 - Salon Bibliothèque Gutenberg : 24 personnes maximum réparties en 3 tables
- Ouverture : toute l'année 12h00 – 14h30 et 19h00 – 22h30
- Carte des mets, menus, vins des régions d'Alsace et de Lorraine exclusivement
- Menu Winstub à 60 €, menu Découverte à 120 €, menu Gourmand à 160 €, prix pour deux personnes, boissons comprises, se référer à l'offre du jour

En matière de gestion :

- Chiffre d'affaires : 2 150 000 €
- Personnel : 20 employés répartis entre cuisine, salle, plonge, lingerie.
- Forme juridique : SARL

En matière d'hygiène :

L'établissement s'approvisionne en produits d'entretien auprès de l'entreprise ROCHEX située à Annemasse en Haute-Savoie. Ce laboratoire fournit à l'établissement « Les amis d'Alsace » les protocoles de nettoyage et de désinfection.

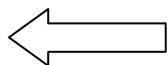
Des contrôles microbiologiques de conformité sont réalisés mensuellement par le Centre de Recherches Expertises et Contrôles des Aliments et de l'Environnement (C.R.E.C.A.L.E.). Ce laboratoire situé à Strasbourg vous envoie les résultats sous trois jours, après prélèvements.

CCF - Épreuve EP1 – S1	SESSION	SCIENCES APPLIQUEES
BEP RESTAURATION – Option		
Durée globale : 1 heure	Coefficient : 2	page

SECONDE PARTIE : SCIENCES APPLIQUÉES

Compétences évaluées :

C.....
C.....
C.....
C.....



Il convient d'évaluer un minimum de 3 compétences

DOSSIER 1 : Nom du dossier

(Exemple : **Les constituants des aliments et leurs rôles nutritionnels**)

➤ Situation professionnelle :

Exemple : **Ce matin, 20 janvier, le winstub accueille un groupe de 20 personnes d'un club du troisième âge découvrant la route des vins.**

Voici le menu découverte proposé par le restaurant que vous serez chargé(e) de servir:

➤ A partir des documents 1 et 2 ainsi que de vos connaissances, répondre aux questions de l'ANNEXE 1.

DOSSIER 2 : Nom du dossier

(Exemple : **Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel**)

➤ Situation professionnelle :

Exemple : **Pour le service en salle, le patron du restaurant souhaite modifier les récipients de présentation des différents plats servis en buffet. Néanmoins il doit, en respect avec la réglementation, choisir des matériaux inertes.**

➤ A partir du document 3 et de vos connaissances, répondre aux questions de l'ANNEXE 2.

Nom du dossier (Exemple : Les constituants des aliments et leurs rôles nutritionnels)

➤ Situation professionnelle :

Exemple : **Vous proposez une entrée à base de coquillages. Cette préparation très appréciée des clients peut néanmoins présenter des risques sanitaires. Pour pallier ces différents risques, le chef vous recommande de prendre connaissance d'un article issu d'une revue professionnelle**

➤ A partir du DOCUMENT 4 et de vos connaissances, répondre aux questions de l'ANNEXE 3.

CCF - Épreuve EP1 – S1	SESSION	SCIENCES APPLIQUEES
BEP RESTAURATION – Option		
Durée globale : 1 heure	Coefficient : 2	page

QUELQUES RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- ◆ Guide d'accompagnement des Baccalauréats Professionnels « Cuisine »
« Commercialisation et Service en Restauration »
- ◆ BEP RESTAURATION à 2 options. juin 2012 Jean-Claude Terrenoire
- ◆ Contextes professionnels. Baccalauréats professionnels 16/05/2012
(CCF Baccalauréat Professionnel 2012 CSR Lycée Nelson Mandela Audincourt)

- **BEP Restauration (un seul référentiel) :** http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/Referentiel_BEP_Restauration_a_deux_options.pdf
- **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION OPTION CSR :** http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/Referentiel_Bac_Pro_CSR.pdf
- **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION OPTION CUISINE :**
http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/Referentiel_Bac_Pro_Cuisine.pdf

- <http://www.sbssa.ac-limoges.fr/>
- www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/
- <http://www.sbssa.ac-versailles.fr/>