



DOCUMENT D'ACCOMPAGNEMENT

RÉFÉRENTIELS DE BEP

ET

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

à 2 options

« COMMERCIALISATION

ET SERVICES EN RESTAURATION »

« CUISINE »

SOMMAIRE

	Page
INTRODUCTION	2
PRÉSENTATION DES 2 BACCALaurÉATS	3
STRATÉGIE GLOBALE DE FORMATION	6
ENSEIGNEMENT DES SCIENCES APPLIQUÉES	8
ENSEIGNEMENT DES SCIENCES APPLIQUÉES AFFECTÉES AUX DIFFÉRENTS PÔLES BEP	9
ENSEIGNEMENT DES SCIENCES APPLIQUÉES AFFECTÉES AUX DIFFÉRENTS PÔLES BACCALaurÉAT	14
DÉCOUPE DES RÉFÉRENTIELS DE LA CERTIFICATION INTERMÉDIAIRE PAR PÔLES ET SELON LES OPTIONS	21
DÉCOUPE DES RÉFÉRENTIELS DES BACCALaurÉATS PAR PÔLES ET SELON LES OPTIONS	28
QUELQUES RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES	36

DOCUMENT D'ACCOMPAGNEMENT DES RÉFÉRENTIELS DES BEP ET BACCALaurÉATS COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION /CUISINE

INTRODUCTION

Ce document est destiné à accompagner les enseignants de Biotechnologies en charge de l'enseignement des Sciences Appliquées en classe de Baccalauréat Professionnel « **Commercialisation et Services en Restauration** » et « **Cuisine** ».

Il explicite notamment les référentiels propres à chaque formation : certification intermédiaire, baccalauréat restauration option « cuisine » et baccalauréat restauration option « commercialisation et services en restauration ».

PRÉSENTATION DES 2 BACCALAURÉATS

Textes réglementaires et référentiels :

● Certification Intermédiaire : **BEP**

Modification des règlements d'examen de plusieurs spécialités

NOR : MENE1232674A
arrêté du 20-8-2012 - J.O. du 19-9-2012
MEN - DGESCO A2-3

● Baccalauréat Professionnel Restauration option Commercialisation et Service en Restauration : **Baccalauréat professionnel**

« Commercialisation et services en restauration » : création et conditions de délivrance

NOR : MENE1115135A
arrêté du 31-5-2011 - J.O. du 17-6-2011
MEN - DGESCO A2-3

● Baccalauréat Professionnel Restauration option Cuisine : **Baccalauréat professionnel**

« Cuisine » : création et conditions de délivrance

NOR : MENE1115107A
arrêté du 31-5-2011 - J.O. du 17-6-2011
MEN - DGESCO A2-3

Le BEP Restauration comprend 2 options bien distinctes « Cuisine » et « Commercialisation et Services en Restauration » dès l'entrée des apprenants dans la formation mais avec un seul référentiel :

http://www.hotellerierestauration.acversailles.fr/IMG/pdf/Referentiel_BEP_Restauration_a_deux_options.pdf

Le baccalauréat Restauration comporte 2 options avec pour chacune d'entre elles un référentiel distinct centré sur les activités au cœur du métier.

- Baccalauréat Cuisine :

http://www.hotellerierestauration.acversailles.fr/IMG/pdf/Referentiel_Bac_Pro_Cuisine.pdf

- Commercialisation et Service en Restauration :

http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/Referentiel_Bac_Pro_CSR.pdf

Champ d'activité

Les titulaires du Baccalauréat Cuisine et Commercialisation et Services en Restauration sont des professionnels qualifiés dans leur propre domaine ; ils sont en outre capables de s'adapter, à terme, en français et en langues étrangères à leurs activités.

Ils sont appelés à exercer une activité salariée en entreprise, à travailler en territoire national comme à l'étranger.

Contexte professionnel

Au terme de sa formation, l'apprenant pourra occuper les postes cités dans les secteurs suivants :

Titulaire du Bac Professionnel CSR	Titulaire du Bac Professionnel Cuisine
Chef de rang Maître d'hôtel Adjoint au directeur de restaurant (restauration commerciale ou collective)	Premier commis Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine (restauration commerciale) Chef de cuisine ou chef-gérant ou responsable de production (restauration collective)
Restauration commerciale ou restauration collective Entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers, etc)	

Environnement technique de l'emploi

Les titulaires du baccalauréat professionnel restauration exercent leur activité dans un contexte diversifié en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

Description des activités professionnelles

Les différentes compétences professionnelles sont regroupées en 5 pôles. Elles précisent les conditions de réalisation et les critères de performance.

Chaque compétence mobilise un ou plusieurs savoirs associés (technologie et/ou gestion et/ou sciences appliquées).

Les pôles 1 et 2 sont propres à chaque option du BEP et du baccalauréat, les pôles 3, 4 et 5 sont communs aux 2 options

BEP Restauration à 2 options

PÔLES	BEP CSR	BEP Cuisine
1	Démarche commerciale et relation clientèle	Organisation et production culinaire
2	Organisation et service en restauration	Relation clientèle
3	Communication et travail en équipe	
4	Gestion des approvisionnements en restauration	
5	Démarche qualité en restauration	

Baccalauréat Restauration à 2 options

PÔLES	Bac Pro CSR	Bac Pro Cuisine
1	Communication, démarche commerciale et relation clientèle	Organisation et production culinaire
2	Organisation et service en restauration	Relation clientèle
3	Animation et gestion d'équipe en restauration	
4	Gestion des approvisionnements en restauration Gestion d'exploitation en restauration	
5	Démarche qualité en restauration	

STRATÉGIE GLOBALE DE FORMATION

La stratégie globale de formation peut être considérée comme une progression centrée sur le cœur du métier autour duquel s'articulent toutes les disciplines enseignées. C'est une mise en œuvre progressive et collective de la formation.

La stratégie globale de formation, élaborée en équipe pédagogique découpe sur les 3 ans et prend en compte :

- ◆ les temps de formation au lycée professionnel, en entreprise, les périodes de vacances scolaires et les périodes programmées de CCF
- ◆ les progressions disciplinaires et interdisciplinaires réalisées à partir du référentiel de formation
- ◆ les objectifs des projets d'équipe et/ou d'établissement.

Ce changement du cadre de référence induit une évolution des pratiques pédagogiques.

Une logique de formation jusqu'alors centrée sur les savoirs évolue vers une logique de formation basée sur des compétences et des connaissances dans la continuité avec celles du Socle Commun tout en renforçant la professionnalisation des apprenants.

Elle s'articule autour de compétences opérationnelles et de situations professionnelles spécifiques au métier. Il sera essentiel d'en diversifier les stratégies pédagogiques dans le but de développer l'autonomie des apprenants.

Il conviendra aussi d'alterner les situations spécifiques à l'option cuisine et celles spécifiques à l'option CSR.

Les objectifs principaux de la stratégie globale de formation sont de faciliter les apprentissages et de les rendre cohérents en établissant des liens entre les différentes disciplines et pôles définis par le référentiel, afin de donner du sens à la formation dispensée.

Elle prendra en compte le niveau d'acquisition des compétences pour valider les diplômes BEP et Baccalauréat.

Elle permet aussi d'optimiser la formation en rendant complémentaires les compétences visées en établissement et celles développées en milieu professionnel.

Exemple de document pouvant servir de base à l'élaboration de la stratégie globale de formation

MODALITES PEDAGOGIQUES	<u>CONTEXTE PROFESSIONNEL</u> LP <input type="checkbox"/> PFMP <input type="checkbox"/> AUTRE :		<u>SITUATION PROFESSIONNELLE</u>		
	SCIENCES APPLIQUEES CLASSE DATES	COMPETENCES VISEES		TACHES À REALISER OBJECTIFS VISES	
TECHNO CSR	TECHNO CUISINE	GESTION	AUTRES DISCIPLINES	SOCLE COMMUN	

ENSEIGNEMENT DES SCIENCES APPLIQUÉES

Au sein de l'ensemble de la formation, l'enseignement des sciences appliquées contribue à faire acquérir les compétences nécessaires à la résolution de problèmes auxquels les apprenants sont confrontés dans leur profession.

Les sciences appliquées participent à la formation du professionnel, leur enseignement est dispensé par un professeur en Biotechnologies option Santé et Environnement.

À noter que le professeur de Biotechnologies dispense également l'enseignement de la PSE (Prévention Santé Environnement) qui participe à la formation du citoyen acteur de la prévention individuelle et collective, de la santé et de l'environnement.

Les sciences appliquées apportent des connaissances scientifiques en lien avec les autres savoirs associés, au regard des compétences opérationnelles visées.

Elles permettent de justifier et d'argumenter un geste, une pratique ou une technique professionnelle, l'application d'une réglementation.

Les contenus des sciences appliquées concernent les domaines suivants :

- ◆ ***Nutrition, alimentation***
- ◆ ***Qualité sanitaire***
- ◆ ***Équipements, locaux et ambiances professionnelles et/ou sécurité ergonomie.***

Pour chaque contenu, des connaissances sont ciblées.

Chaque contenu doit être organisé en rapport avec des contextes professionnels et en fonction des pôles d'activités professionnelles.

ENSEIGNEMENT DES SCIENCES APPLIQUÉES AFFECTÉES AUX DIFFÉRENTS PÔLES

POUR LE RÉFÉRENTIEL DU BEP RESTAURATION

Savoirs associés de sciences appliquées spécifiques à l'option cuisine

Savoirs associés de sciences appliquées spécifiques à l'option CSR

Savoirs associés communs aux 2 options

PÔLE	BEP RESTAURATION OPTION CUISINE	ENSEIGNEMENT DES SCIENCES APPLIQUÉES	BEP RESTAURATION OPTION CSR	PÔLE
PÔLE 1 Organisation et production culinaire	C1-1 Organiser la production	C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production		C1-1 Prendre en charge la clientèle
		C1-1.2 Planifier son travail dans le temps et dans l'espace	La marche en avant dans le temps et l'espace en prévention des contaminations croisées	
		C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production	L'éclairage des locaux L'alimentation en eau froide	
		C1-1.4 Entretien des locaux et le matériel	Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel L'hygiène du milieu et du matériel La lutte contre la prolifération des nuisibles	
	C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine	C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires	Les protocoles mis en place lors des opérations préliminaires des matières premières Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies	C1-2 Communiquer avec les équipes avant le service
PÔLE 1 Démarche commerciale et relation clientèle				

	C1-2.2 Apprêter les matières premières		C1-2.2 Communiquer en situation de service avec les équipes	
	C1-2.3 Tailler, découper			
	C1-2.4 Décorer			
	C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures, sirops			
	C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets et glaces			
	C1-2.7 Réaliser les liaisons			
	C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis			
	C1-2.9 Réaliser les préparations de base			
	C1-2.10 Réaliser les pâtes de base			
	C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons	La production de chaleur Les modifications physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies lors des cuissons		
C1-3 Cuisiner	C1-3.1 Réaliser des potages			
	C1-3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds			
	C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés et mollusques		C1-3.3 Mettre en œuvre des techniques de vente des mets et des boissons	
	C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs		C1-3.4 Proposer des accords mets-boissons ou boissons-mets	
	C1-3.5 Réaliser les garnitures d'accompagnement		C1-3.5 Prendre une commande	

		C1-3.6 Réaliser des desserts				
	C1-4 Dresser et distribuer les préparations	C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations				
		C1-4.2 Distribuer la production	Les plats témoins			
PÔLE 2 Relation clientèle			Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel L'hygiène du milieu et du matériel La lutte contre la prolifération des nuisibles	C2-1.1 Entretien des locaux et le matériel	C2-1 Réaliser la mise en place	PÔLE 2 Organisation et service en restauration
				C2-1.2 Effectuer la mise en place		
				C2-1.3 Réaliser les différentes mises en place		
				C2-1.4 Contrôler les mises en place		
	C2-2 Communiquer à des fins commerciales	C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle	La marche en avant dans le temps et l'espace en prévention des contaminations croisées Les plats témoins	C2-2.1 Participer à l'organisation avec les autres services	C2-2 Gérer le service	
		C2-2.2 Communiquer en situation de service		C2-2.2 Participer à l'organisation et à la répartition des activités et des tâches avant, pendant et après le service		
		C2-2.3 Communiquer avec la clientèle				
			Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies La production de chaleur	C2-3.1 Servir des mets	C2-3 Servir des mets et des boissons	
			L'alimentation en eau froide et chaude	C2-3.3 Servir des boissons		

BEP RESTAURATION OPTION CUISINE		ENSEIGNEMENT DES SCIENCES APPLIQUÉES	BEP RESTAURATION OPTION CSR	
PÔLE 3 COMMUNICATION ET TRAVAIL EN ÉQUIPE				
C3-1 Travailler en équipe	C3-1.1 Adopter un comportement et une attitude professionnels	Hygiène et santé de la main d'œuvre	C3-1.1 Adopter un comportement et une attitude professionnels	C3-1 Travailler en équipe
	C3-1.2 Appliquer les plannings de service		C3-1.2 Appliquer les plannings de service	
	C2-1.1 Cuisine C1-2.3 CSR Communiquer au sein d'une équipe, de la structure		C2-1.1 Cuisine C1-2.3 CSR Communiquer au sein d'une équipe, de la structure	
C3-3 Rendre compte de son travail	C3-3.1 Produire une synthèse écrite		C3-3.1 Produire une synthèse écrite	C3-3 Rendre compte de son travail
	C3-3.2 Présenter oralement la synthèse		C3-3.2 Présenter oralement la synthèse	
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		C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l'activité prévue	C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement
	C4-1.4 Recenser les documents d'approvisionnement		C4-1.4 Recenser les documents d'approvisionnement	
C4-2 Contrôler les mouvements de stock	C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif)	La production et l'utilisation du froid	C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif)	C4-2 Contrôler les mouvements de stock
	C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement		C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement	
	C4-2.3 Stocker les produits		C4-2.3 Stocker les produits	
	C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriée	C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriée		
	C4-3.5 Exploiter les outils de gestion	C4-3.5 Exploiter les outils de gestion		

PÔLE 5 : DÉMARCHE QUALITÉ EN RESTAURATION

C5-1 Appliquer la démarche qualité	C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité		C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité	C5-1 Appliquer la démarche qualité
	C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans la pratique professionnelle		C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans la pratique professionnelle	
	C5-1.4 Appliquer les principes de nutrition et de diététique	La dimension nutritionnelle des produits alimentaires	C5-1.4 Appliquer les principes de nutrition et de diététique	
C5-2 Maintenir la qualité globale	C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions	Valorisation et contrôle de la qualité alimentaire		
	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			

L'enseignement des sciences appliquées regroupe en règle générale les deux options au sein d'une même classe, les apprenants de chaque option se verront donc enseigner l'ensemble des savoirs associés de cette discipline quelle que soit leur option

ENSEIGNEMENT DES SCIENCES APPLIQUÉES AFFECTÉES AUX DIFFÉRENTS PÔLES

POUR LE RÉFÉRENTIEL DU BACCALaurÉAT À 2 OPTIONS CUISINE ET CSR

Savoirs associés de sciences appliquées spécifiques à l'option cuisine

Savoirs associés de sciences appliquées spécifiques à l'option CSR

Savoirs associés communs aux 2 options

PÔLE	BACCALaurÉAT RESTAURATION OPTION CUISINE	ENSEIGNEMENT DES SCIENCES APPLIQUÉES	BACCALaurÉAT RESTAURATION OPTION CSR	PÔLE	
PÔLE 1 Organisation et production culinaire	C1-1 Organiser la production	C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production		C1-1.1 Gérer les réservations individuelles et de groupe	PÔLE 1 communication démarche commerciale et relation clientèle
		C1-1.2 Planifier son travail dans le temps et dans l'espace	La marche en avant dans le temps et l'espace en prévention des contaminations croisées	C1-1.2 Accueillir la clientèle	
		C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production	L'éclairage des locaux L'alimentation en eau froide La ventilation et la climatisation	C1-1.3 Recueillir les besoins et les attentes de la clientèle	
		C1-1.4 Entretien des locaux et le matériel	Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel L'hygiène du milieu et du matériel La lutte contre la prolifération des nuisibles La toxicologie alimentaire	C1-1.4 Présenter les supports de vente	
		C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production	L'équilibre alimentaire La liaison chaude et les liaisons froides	C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale	
			C1-1.6 Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle		

				C1-1.7 Gérer les réclamations et objections éventuelles	
				C1-1.8 Prendre congé du client	
C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine	C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires	Les protocoles mis en place lors des opérations préliminaires des matières premières Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies		C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes (cuisine, bar, cave, réception...)	
	C1-2.2 Apprêter les matières premières	Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies		C1-2.2 Communiquer en situation de service avec les équipes	
	C1-2.3 Tailler, découper			C1-2.3 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure	
	C1-2.4 Décorer	Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies		C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers	
	C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures, sirops	Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies			C1-2 Entretien des relations professionnelles
	C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets et glaces				
	C1-2.7 Réaliser les liaisons				
	C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis				
	C1-2.9 Réaliser les préparations de base				
	C1-2.10 Réaliser les pâtes de base				
	C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons	La production de chaleur Les propriétés physico-			

			chimiques des constituants alimentaires et les modif subies lors des cuissons			
C1-3 Cuisiner	C1-3.1 Réaliser des potages			C1-3.1 Valoriser les produits	C1-3 Vendre des prestations	
	C1-3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds	L'éclairage des locaux La ventilation et la climatisation		C1-3.2 Valoriser les espaces de vente		
	C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés et mollusques			C1-3.3 Mettre en œuvre des techniques de vente des mets et des boissons		
	C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs			C1-3.4 Proposer des accords mets-boissons ou boissons-mets		
	C1-3.5 Réaliser les garnitures d'accompagnement			C1-3.5 Prendre une commande		
	C1-3.6 Réaliser des desserts	La liaison chaude et les liaisons froides		C1-3.6 Favoriser : - la vente traditionnelle - la vente à emporter		
	C1-3.7 Optimiser la production			C1-3.7 Facturer et encaisser		
C1-4 Dresser et distribuer les préparations	C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations					
	C1-4.2 Distribuer la production	Les plats témoins Les toxi-infections alimentaires				
PÔLE 2 Communication et commercialisation	C2-1 Entretien des relations professionnelles	C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure	Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel L'hygiène du milieu et du matériel La lutte contre la prolifération des nuisibles Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire	C2-1.1 Entretien des locaux et le matériel	C2-1 Réaliser la mise en place	
		C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers	Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire	C2-1.2 Effectuer la mise en place		
				C2-1.3 Réaliser les différentes mises en place		
			C2-1.4 Contrôler les mises en place			
C2-2 Communiquer à	C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de	La marche en avant dans le temps et l'espace en		C2-2.1 Participer à l'organisation	C2-2 Gérer le service	
						PÔLE 2 Organisation et service en restauration

des fins commerciales	salle	prévention des contaminations croisées Les plats témoins		C2-3 Servir des mets et des boissons
	C2-2.2 Communiquer en situation de service		C2-2.2 Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service	
	C2-2.3 Communiquer avec la clientèle	Les toxi-infections alimentaires La toxicologie alimentaire L'équilibre alimentaire	C2-2.3 Optimiser le service	
	C2-2.4 Gérer les réclamations et objections éventuelles			
		Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies La production de chaleur L'alimentation en eau froide et chaude	C2-3.1 Servir des mets C2-3.2 Valoriser des mets	
			C2-3.3 Servir des boissons	

BACCALAURÉAT RESTAURATION OPTION CUISINE	ENSEIGNEMENT DES SCIENCES APPLIQUÉES	BACCALAURÉAT RESTAURATION OPTION CSR
-------------------------------------------------	---------------------------------------------	---------------------------------------------

PÔLE 3 ANIMATION ET GESTION D'ÉQUIPE EN RESTAURATION

C3-1 Animer une équipe	C3-1.1 Adopter un comportement et une attitude professionnels	Hygiène et santé de la main d'œuvre	C3-1.1 Adopter un comportement et une attitude professionnels	C3-1 Animer une équipe
	C3-1.2 Appliquer les plannings de service		C3-1.2 Appliquer les plannings de service	
	C3-1.3 S'inscrire ou faire inscrire le personnel sous sa responsabilité dans un principe de formation continue tout au long de la vie		C3-1.3 S'inscrire ou faire inscrire le personnel sous sa responsabilité dans un principe de formation continue tout au long de la vie	
	C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel	La prévention des risques liés à l'activité physique	C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel	
C 3-2 Optimiser les performances de l'équipe	C 3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe		C 3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe	

performances de l'équipe	C 3-2.2 Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l'aide de son supérieur hiérarchique		C 3-2.2 Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l'aide de son supérieur hiérarchique	
	C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives		C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives	
C3-3 Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats	C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats		C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats	C3-3 Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats
	C3-3.2 Présenter oralement la synthèse		C3-3.2 Présenter oralement la synthèse	

PÔLE 4 GESTION DES APPROVISIONNEMENTS ET D'EXPLOITATION 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		C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l'activité prévue	C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement
	C4-1.2 Participer à l'élaboration d'un cahier des charges		C4-1.2 Participer à l'élaboration d'un cahier des charges	
	C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons		C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons	
	C4-1.4 Recenser les documents d'approvisionnement		C4-1.4 Recenser les documents d'approvisionnement	
C4-2 Contrôler les mouvements de stock	C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif)	Les parasitoses alimentaires	C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif)	C4-2 Contrôler les mouvements de stock
	C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement	Le conditionnement sous vide ou sous atmosphère contrôlée	C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement	
	C4-2.3 Stocker les produits	La production et l'utilisation du froid	C4-2.3 Stocker les produits	

	C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriée		C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriée	
	C4-2.5 Réaliser un inventaire		C4-2.5 Réaliser un inventaire	
	C4-2.6 Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage		C4-2.6 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 boissons		C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons	C4-3 Maîtriser les coûts
	C4-3.2 Améliorer la productivité		C4-3.2 Améliorer la productivité	
	C4-3.3 Contribuer à la maîtrise des frais généraux liés à l'activité		C4-3.3 Contribuer à la maîtrise des frais généraux liés à l'activité	
	C4-3.4 Calculer et analyser les écarts de coût entre le prévisionnel et le réalisé		C4-3.4 Calculer et analyser les écarts de coût entre le prévisionnel et le réalisé	
	C4-3.5 Exploiter des outils de gestion		C4-3.5 Exploiter des outils de gestion	
C4-4 Analyser les ventes	C4-4.1 Contribuer à la fixation des prix		C4-4.1 Contribuer à la fixation des prix	C4-4 Analyser les ventes
	C4-4.2 Suivre le chiffre d'affaire, la fréquentation, l'addition moyenne		C4-4.2 Suivre le chiffre d'affaire, la fréquentation, l'addition moyenne	
	C4-4.3 Mesurer la contribution des plats à la marge brute		C4-4.3 Mesurer la contribution des plats à la marge brute	
	C4-4.4 Gérer les invendus	La gestion des invendus	C4-4.4 Gérer les invendus	
	C4-4.5 Mesurer la réaction face à l'offre « prix »		C4-4.5 Mesurer la réaction face à l'offre « prix »	
	C4-4.6 Mesurer et analyser les écarts de chiffre d'affaire entre le prévisionnel et le réalisé		C4-4.6 Mesurer et analyser les écarts de chiffre d'affaire entre le prévisionnel et le réalisé	

PÔLE 5 : DÉMARCHE QUALITÉ EN RESTAURATION

C5-1 Appliquer la démarche qualité	C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle	Les comportements alimentaires	C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle	C5-1 Appliquer la démarche qualité
	C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité	Hygiène des méthodes	C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité	
	C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans la pratique professionnelle		C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans la pratique professionnelle	
	C5-1.4 Appliquer les principes de nutrition et de diététique	Les constituants des aliments et leurs rôles nutritionnels La dimension nutritionnelle des produits alimentaires	C5-1.4 Appliquer les principes de nutrition et de diététique	
C5-2 Maintenir la qualité globale	C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions	La perception sensorielle La valorisation et contrôle de la qualité alimentaire	C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions	C5-2 Maintenir la qualité globale
	C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique 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		C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions	
	C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité		C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité	
	C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement		C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement	

DÉCOUPE DES RÉFÉRENTIELS DE LA CERTIFICATION INTERMÉDIAIRE PAR PÔLES ET SELON LES OPTIONS

Les éléments surlignés sont des notions propres à chaque option

CERTIFICATION INTERMÉDIAIRE CUISINE	CERTIFICATION INTERMÉDIAIRE CSR
HYGIÈNE SANITAIRE	
<p>PÔLE 3 : COMMUNICATION ET TRAVAIL EN ÉQUIPE C3-1 Travailler en équipe C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnels</p> <p><i>Hygiène et santé de la main d'œuvre (Ref p 36)</i> Justifier de l'hygiène corporelle Justifier les éléments de la tenue professionnelle Décrire les différentes étapes du lavage hygiénique des mains Justifier les différentes étapes du lavage hygiénique des mains Identifier la fréquence des visites médicales obligatoires dans la profession Justifier les visites médicales obligatoires au regard de la réglementation</p>	
<p>PÔLE 1 : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE C1-4 Dresser et distribuer les préparations C1-4.2 Distribuer la production</p> <p><i>Les plats témoins (Ref p 23)</i> Décrire le mode opératoire de prélèvement Préciser les rôles des plats témoins</p>	

<p>PÔLE 1 : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine C1-2.1 réaliser des préparations préliminaires</p> <p>Les protocoles mis en œuvre lors des préparations préliminaires (ref p 19) Justifier les bonnes pratiques d'Hygiène dans les préparations préliminaires (protocoles de décontamination)</p>	
<p>PÔLE 1 : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE C1-1 Organiser la production C1-1.2 Planifier son travail dans le temps et l'espace</p> <p>La marche en avant dans le temps et dans l'espace en prévention des contaminations croisées (ref p 33)</p> <p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> - des personnels - des denrées - de la vaisselle - du linge - des déchets <p>Indiquer des actions préventives et correctives en lien avec la réglementation</p>	<p>PÔLE 2 : ORGANISATION ET SERVICES EN RESTAURATION C2-2 Gérer le service C2-2.1 Participer à l'organisation avec les autres services C2-2.2 Participer à l'organisation et à la répartition des activités et des tâches avant, pendant et après le service</p> <p>La marche en avant dans le temps et dans l'espace en prévention des contaminations croisées (ref p 33)</p> <p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> - des personnels - des denrées - de la vaisselle - du linge - des déchets <p>Indiquer des actions préventives et correctives en lien avec la réglementation</p>
<p>ALIMENTATION NUTRITION</p>	
<p>PÔLE 5 : DEMARCHE QUALITE EN RESTAURATION C5-1 Appliquer la démarche qualité C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique</p> <p>Les constituants des aliments et leurs rôles nutritionnels (Ref p 43) Identifier les différents constituants des aliments : eau, glucides, protides, éléments minéraux, oligoéléments, vitamines Identifier les aliments caractéristiques qui en contiennent</p>	<p>PÔLE 5 : DEMARCHE QUALITE EN RESTAURATION C5-1 Appliquer la démarche qualité C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique</p> <p>Les constituants des aliments et leurs rôles nutritionnels (Ref p 43) Identifier les différents constituants des aliments : eau, glucides, protides, éléments minéraux, oligoéléments, vitamines Identifier les aliments caractéristiques qui en contiennent</p>

<p>Caractériser les groupes d'aliments par leurs principaux constituants Identifier les différents glucides Identifier les différentes protéines des aliments (albumine, collagène, gluten, caséine) Identifier les différents lipides</p>	<p>Caractériser les groupes d'aliments par leurs principaux constituants Identifier les différents glucides Identifier les différentes protéines des aliments (albumine, collagène, gluten, caséine) Identifier les différents lipides</p>
<p style="text-align: center;">PÔLE 5 : DÉMARCHE QUALITÉ EN RESTAURATION C5-1 Appliquer la démarche qualité C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique</p> <p style="text-align: center;"><i>La dimension nutritionnelle des produits alimentaires (Ref p 43)</i> Identifier les rôles des constituants dans l'organisme Identifier l'intérêt nutritionnel des produits alimentaires</p>	
<p style="text-align: center;">PÔLE 1 : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine C1-2.1 Réaliser des préparations préliminaires</p> <p><i>Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies (Ref p 19)</i> Caractériser les propriétés des constituants alimentaires mis en œuvre : solubilité, suspension</p> <p>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</p>	<p style="text-align: center;">PÔLE 2 : ORGANISATION ET SERVICES EN RESTAURATION C2-3 Servir des mets et des boissons C2-3.1 Servir des mets</p> <p><i>Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies (Ref p 34)</i> Caractériser les propriétés des constituants alimentaires mis en œuvre : solubilité... 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</p>

PÔLE 1 : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine
C1-2.1 réaliser des préparations préliminaires

Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies lors des cuissons (Ref p 21)

Indiquer les effets de la température sur les constituants alimentaires et les aliments :

- Eau : fusion, vaporisation, solidification et sublimation
- Glucides : fusion, caramélisation, gélatinisation, gélification,
- Protides : coagulation, dénaturation, gélification
- Lipides : fusion, décomposition
- Vitamines

Décrire la réaction de Maillard

Justifier les gestes et les précautions prises dans la pratique professionnelle
Indiquer les incidences nutritionnelles et organoleptiques des modifications

PÔLE 2 : ORGANISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

C2-3 Servir des mets et des boissons
C2-3.1 Servir des mets

Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies (Ref p 34)

Indiquer les effets de l'action de la température sur les constituants alimentaires et les aliments mis en œuvre

- L'eau (fusion, vaporisation, solidification)
- Les glucides (fusion, caramélisation, carbonisation)

Justifier les gestes et les précautions prises dans la pratique professionnelle
Indiquer les incidences nutritionnelles et organoleptiques des modifications

PÔLE 5 : DÉMARCHE QUALITÉ EN RESTAURATION

C5-2 Maintenir la qualité globale
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

Valorisation et contrôle de la qualité alimentaire (Ref p 44)

Identifier les mentions obligatoires et facultatives sur une étiquette/ un affichage

ÉQUIPEMENTS, LOCAUX ET AMBIANCES PROFESSIONNELLES

PÔLE 4 : GESTION DES APPROVISIONNEMENTS EN RESTAURATION

C4-2 Contrôler les mouvements de stocks
C4-2.3 Stocker les produits
C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et les outils de gestion appropriés

Production et utilisation du froid (ref p 41)

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

PÔLE 1 : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

C1-1 Organiser la production

C1-1.3 Mettre en place les postes de travail pour la production

Alimentation en eau froide (Ref p 18)

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

PÔLE 2 : ORGANISATION ET SERVICE EN RESTAURATION

C2-3 Servir des mets et des boissons

C2-3.3 Servir des boissons

Alimentation en eau froide et chaude (Ref p 35)

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

PÔLE 1 : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

C1-1 Organiser la production

C1-1.3 Mettre en place les postes de travail pour la production

L'éclairage des locaux (Ref p 18)

Comparer les caractéristiques des différentes sources lumineuses artificielles :

- Halogènes
- Fluorescence
- Electroluminescence

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)

Attention à n'évaluer pour les CSR que dans le cadre du baccalauréat

PÔLE 1 : COMMUNICATION, DÉMARCHE COMMERCIALE ET RELATION CLIENTÈLE

C1-3 Vendre des prestations

C1-3.2 Valoriser les espaces de vente

L'éclairage des locaux (ref p 22 du Ref Bac CSR)

Comparer les caractéristiques des différentes sources lumineuses artificielles :

- Halogènes
- Fluorescence
- Electroluminescence

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, **ambiance**)

PÔLE 1 : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

C1-1 Organiser la production

C1-1.4 Entretien des locaux et le matériel

Hygiène du milieu et du matériel (ref p 18)

Classifier les différents types de salissures

Indiquer le mode d'action :

- d'un détergent
- d'un désinfectant
- d'un détergent désinfectant
- d'un abrasif
- d'un solvant
- d'un décapant
- d'un 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, dans le cadre de situations précises d'entretien des locaux et/ou des matériels, au regard :

- des supports
- des salissures
- des produits
- des procédures
- de la réglementation

PÔLE 2 : ORGANISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

C2-1 Réaliser la mise en place

C2-1.1 Entretien des locaux et le matériel

Hygiène du milieu et du matériel (Ref p 31)

Classifier les différents types de salissures

Indiquer le mode d'action :

- d'un détergent
- d'un désinfectant
- d'un détergent désinfectant
- d'un abrasif
- d'un solvant
- d'un décapant
- d'un 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, dans le cadre de situations précises d'entretien des locaux et/ou des matériels, au regard :

- des supports
- des salissures
- des produits
- des procédures
- de la réglementation

PÔLE 1 : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine

C1-2.1 réaliser des préparations préliminaires

La production de la chaleur (Ref p 21)

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**

PÔLE 1 : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

C1-1 Organiser la production

C1-1.4 Entretien des locaux et le matériel

Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel (ref p 18)

Caractériser les principaux matériaux utilisés dans l'activité professionnelle pour :

- les revêtements de surface (sols, murs, surfaces de travail...)
- Appareils
- Equipements

- Emballages
- Conditionnements
 - ▶ Bois
 - ▶ Métaux et alliages
 - ▶ Verre
 - ▶ Produits céramiques
 - ▶ Matières plastiques
 - ▶ Résines et peintures
 - ▶ Matières textiles
 - ▶ Granit

 - ▶ Papiers et cartons

PÔLE 2 : ORGANISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

C2-1 Réaliser la mise en place

C2-1.1 Entretien des locaux et le matériel

Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel (ref p 31)

Caractériser les principaux matériaux utilisés dans l'activité professionnelle pour :

- les revêtements de surface (sols, murs, surfaces de travail...)
- Appareils
- Equipements
- Mobilier
- Eléments de décoration
- Emballages
- Conditionnements
 - ▶ Bois
 - ▶ Métaux et alliages
 - ▶ Verre et cristal
 - ▶ Produits céramiques
 - ▶ Matières plastiques
 - ▶ Résines et peintures
 - ▶ Matières textiles
 - ▶ Granit
 - ▶ Ardoise
 - ▶ Papiers et cartons

DÉCOUPE DES RÉFÉRENTIELS DES BACCALAURÉATS PAR PÔLES ET SELON LES OPTIONS

BACCALAURÉAT CUISINE	BACCALAURÉAT CSR
HYGIÈNE SANITAIRE	
PÔLE 4 : GESTION D'EXPLOITATION EN RESTAURATION C4-4 : Analyser les ventes C'-4.4 Gérer les invendus Gestion des invendus (Ref p 40 Cu p 44 CSR) Identifier la réglementation liée aux invendus	
PÔLE 2 : COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION C2-1 Entretien des relations professionnelles C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure C2-1.2 Communiquer avec des fournisseurs, les tiers Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire (Ref p 26) 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	

	<p align="center">PÔLE 2 : ORGANISATION ET SERVICES EN RESTAURATION C2-3 Servir des mets et des boissons C2-3.1 Servir des mets C2-3.2 Valoriser des mets</p> <p>Les protocoles mis en place lors de l'utilisation des décors (ref p 30) Justifier les « Bonnes Pratiques d'Hygiène » dans le décor des mets et des boissons (fleurs, algues, fruits et légumes, pics alimentaires...)</p>
<p align="center">PÔLE 1 : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE C1-1 Organiser la production C1-1.4 Entretenir les locaux et le matériel</p> <p>Toxicologie alimentaire (Ref p 18) 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...)</p>	<p align="center">PÔLE 2 : ORGANISATION ET SERVICES EN RESTAURATION C2-2 Gérer le service C2-2.3 Optimiser le service</p> <p>Toxicologie alimentaire (Ref p 29) 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...)</p>

PÔLE 1 : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

C1-4 Dresser et distribuer les préparations
C1-4.2 Distribuer la production

Les toxi-infections alimentaires (Ref p 24)

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)

Enoncer 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

PÔLE 2 : ORGANISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

C2-2 Gérer le service
C2-2.3 Optimiser le service

Les toxi-infections alimentaires (Ref p 29)

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)

Enoncer 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

PÔLE 4 : GESTION DES APPROVISIONNEMENTS EN RESTAURATION

C4-2 Contrôler les mouvements de stock

C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif)

Les parasitoses alimentaires (Ref p 38 CSR p 34 Cu)

Identifier les parasitoses alimentaires :

- ❖ 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

PÔLE 5 : DÉMARCHE QUALITÉ EN RESTAURATION

C5-1 Appliquer la démarche qualité

C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité

Hygiène des méthodes (Ref p 46)

Identifier le plan de maîtrise sanitaire fixé par la réglementation dite du « paquet hygiène » :

- Bonnes pratiques d'hygiène
- HACCP
- Systèmes de traçabilité
- Gestion des produits non-conformes

(A partir d'exemples adaptés aux situations professionnelles spécifiques)

Caractériser les outils et méthodes d'analyse des risques :

- ❖ Méthode des 5M
- ❖ Diagramme de causes à effets
- ❖ Maîtrise des points critiques

(A partir d'exemples adaptés aux situations professionnelles spécifiques)

PÔLE 1 : COMMUNICATION, DÉMARCHE COMMERCIALE ET RELATION CLIENTÈLE

C1-1 Organiser la production

C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production

La liaison chaude et les liaisons froides (Ref p 19)

Justifier les protocoles des liaisons

- Chaude
- Réfrigérée
- Surgelée

en rapport avec les différents documents à présenter aux différents paramètres précités (temps, température) en rapport avec la réglementation relative à :

- La préparation
 - Le stockage
 - Le transport
 - La distribution
- } des préparations alimentaires en direct ou en différé

PÔLE 1 : COMMUNICATION, DÉMARCHE COMMERCIALE ET RELATION CLIENTÈLE

C1-3 Vendre des prestations

C1-3.6 Favoriser :

- La vente additionnelle
- La vente à emporter

La liaison chaude et les liaisons froides (Ref p 25)

Justifier les protocoles des liaisons

- Chaude
- Réfrigérée
- Surgelée

en rapport avec les différents documents à présenter aux différents paramètres précités (temps, température) en rapport avec la réglementation relative à :

- La préparation
 - Le stockage
 - Le transport
 - La distribution
- } des préparations alimentaires en direct ou en différé

PÔLE 4 : GESTION DES APPROVISIONNEMENTS EN RESTAURATION

C4-2 Contrôler les mouvements de stock

C4-2.1 Réaliser des opérations de déconditionnement et de conditionnement

Le conditionnement sous vide et sous atmosphère modifiée (Ref p 34)

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

PÔLE 4 : GESTION DES APPROVISIONNEMENTS EN RESTAURATION

C4-2 Contrôler les mouvements de stocks

C4-2.2 Réaliser des opérations de déconditionnement et de conditionnement

Le conditionnement sous vide et sous atmosphère modifiée (Ref p 38)

Expliquer le principe du conditionnement sous vide

Expliquer le principe 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

ALIMENTATION NUTRITION

PÔLE 5 : DÉMARCHE QUALITÉ EN RESTAURATION

C5-1 Appliquer la démarche qualité

C5-1.1 Etre à l'écoute de la clientèle

Les comportements alimentaires (Ref p 45 CSR et p 41 Cu)

Indiquer l'origine physiologique de la faim, de la soif et de la satiété

Mettre en relation les facteurs psychosensoriels et socioculturels avec les comportements alimentaires et la consommation

Identifier l'incidence du mode de vie sur le comportement alimentaire

PÔLE 2 : COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

C2-2 Communiquer à des fins commerciales

C2-2.3 Communiquer avec la clientèle : recueillir les besoins et attentes de la clientèle, proposer des conseils à la clientèle, argumenter en termes commerciaux

L'équilibre alimentaire (Ref p 27)

Caractériser l'équilibre alimentaire

Identifier les apports conseillers qualitatifs pour chaque catégorie d'individus

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 :

- 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

PÔLE 1 : COMMUNICATION, DÉMARCHE COMMERCIALE ET RELATION CLIENTÈLE

C1-1 Prendre en charge la clientèle

C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale

L'équilibre alimentaire (Ref p 18)

Caractériser l'équilibre alimentaire

Identifier les apports conseillers qualitatifs pour chaque catégorie d'individus

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 :

- 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

PÔLE 5 : DÉMARCHE QUALITÉ EN RESTAURATION

C5-2 Maintenir la qualité globale

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

C5-2.1 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions

C5-2.2 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité

La perception sensorielle des aliments (Ref p 49 CSR et p 44 Cu)

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

Identifier les facteurs individuels et environnementaux susceptibles de modifier la perception sensorielle

PÔLE 5 : DÉMARCHE QUALITÉ EN RESTAURATION

C5-1 Appliquer la démarche qualité
C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique

La dimension nutritionnelle des produits alimentaires (Ref p 47 CSR et p 43 Cu)

Identifier l'intérêt nutritionnel des :

- ✓ 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

ÉQUIPEMENTS, LOCAUX ET AMBIANCES PROFESSIONNELLES

PÔLE 1 : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine
C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons

La production de chaleur (Ref p 21)

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)

PÔLE 2 : ORGANISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

C2-3 Servir des mets et des boissons chaudes
C2-2.1 Servir des mets
C2-3.2 Valoriser des mets

La production de chaleur (Ref p 30)

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)

PÔLE 3 : ANIMATION ET GESTION D'ÉQUIPE EN RESTAURATION

C3-1 Animer une équipe
C3-1.4 Gérer les aléas liés au personnel

La prévention des risques liés à l'activité physique (Ref p 34 CSR et p 30 Cu)

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

PÔLE 1 : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

C1-1 Organiser la production
C1-1.3 Mettre en place le ou les postes de travail pour la production

La ventilation et la climatisation (ref p 17)

Identifier les facteurs de salubrité du local professionnel
Définir une atmosphère polluée, confinée
Justifier la nécessité de renouveler l'air
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)

PÔLE 1 : COMMUNICATION, DÉMARCHE COMMERCIALE ET RELATION CLIENTÈLE

C1-3 Vendre des prestations
C1-3.2 Valoriser les espaces de vente

La ventilation et la climatisation (ref p 23)

Identifier les facteurs de salubrité du local professionnel
Définir une atmosphère polluée, confinée
Justifier la nécessité de renouveler l'air
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)

QUELQUES RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

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

- - http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/Referentiel_BEP_Restauration_a_deux_options.pdf

- http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/Referentiel_Bac_Pro_CSR.pdf

- ◆ Guide d'accompagnement des Baccalauréats Professionnels « cuisine » et « Commercialisation et Services en Restauration »

- ◆ Comment apprendre par compétences Lucette Poletti

- ◆ Tableau compétences et savoirs associés Bac Pro CSR. J Muzard 20/10/2011
<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1741>

- ◆ Tableau compétences et savoirs associés Bac Pro Cuisine. J Muzard 20/10/2011
<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1741>

- ◆ Diaporama de présentation des 2 référentiels 16/05/2011