

RÉFÉRENTIEL DU DIPLÔME

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Champ d'activité

Définition

Le titulaire du Brevet Professionnel Arts de la cuisine est « **un cuisinier hautement qualifié** » maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration.

Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier.

Il exerce son activité dans **le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée.**

Il peut diriger un ou plusieurs commis.

Contexte professionnel

Le contexte professionnel se caractérise par :

- une évolution importante des conditions économiques, technologiques et scientifiques ;
- une connaissance approfondie des produits, des mets et des boissons, nécessitant un renouvellement des pratiques professionnelles ;
- une exigence du consommateur, mieux informé, curieux et à la recherche d'une relation plus personnalisée avec le personnel de cuisine ;
- une réglementation exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité, de l'ergonomie et du développement durable ;
- une utilisation généralisée des technologies de l'information et de la communication, dans les pratiques professionnelles comme dans les échanges avec la clientèle et les fournisseurs ;
- un marché concurrentiel en constante évolution nécessitant une veille permanente ;
- une prise en compte de la santé et du bien-être de la clientèle dans le respect de l'environnement.

Emplois concernés

Après l'obtention de son diplôme, le titulaire du BP exerce de manière prioritaire dans des **cuisines à vocation gastronomique.**

Après une expérience professionnelle et en fonction de ses compétences, il est destiné à occuper un poste à responsabilité en cuisine, et à évoluer dans toutes formes et concepts de restauration.

Il peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.

Description des activités professionnelles

Quels que soient le type de restauration et l'importance de l'établissement, les activités professionnelles exercées peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

- Pôle 1 : « Conception et organisation de prestations de restauration »
- Pôle 2 : « Préparations et productions de cuisine »
- Pôle 3 : « Gestion de l'activité de restauration »

PÔLE 1 – CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION

Activité 1 - Concevoir les prestations

Tâches	Se documenter, rencontrer des acteurs de la restauration (professionnels, producteurs, fournisseurs, etc.)
	Sélectionner les produits
	Élaborer des propositions de plats, de menus, de cartes
	Calculer les rendements de production (produits bruts et finis)
	Identifier les marqueurs de la prestation (produits, techniques, typicité, etc.)
	Réaliser le croquis de présentation de l'assiette ou du plat
	Réaliser les fiches techniques de fabrication
	Participer à la fixation des prix de vente
Résultats attendus	Estimer le budget lié à une prestation (y compris une prestation spécifique : mariage, buffet, banquet, etc.)
	- Prise en compte de l'environnement en relation avec les acteurs du territoire (rencontres, visites, dégustations, etc.)
	- Collecte des informations nécessaires pour préparer la prestation
	- Prise en compte de l'état des stocks
	- Proposition de prestations en fonction des ressources disponibles et du concept de restauration
	- Prise en compte des attentes et des besoins de la clientèle dans le respect des spécificités de l'établissement
	- Prise en compte des influences régionales et étrangères
	- Adaptation du choix des matières premières en fonction des éléments de contexte
	- Utilisation rationnelle des outils de communication, informatisés ou non
	- Conformité des fiches techniques, actualisation des coûts matière
	- Respect des quantités de base (grammages, doses) selon les standards de l'entreprise
- Pertinence de l'identification des points critiques	
- Clarté et pertinence des croquis	
- Pertinence des calculs et cohérence du prix de vente (prise en compte de la concurrence, du prix psychologique, etc.)	
- Optimisation du budget alloué à la production	

Activité 2 - Planifier les prestations

Tâches	S'informer des prestations à réaliser
	Ordonnancer la production
	Organiser la répartition des tâches de l'équipe
	Communiquer avec l'équipe en vue des prestations
Résultats attendus	- Prise en compte des ressources disponibles (stocks, livraisons, ressources humaines, matériels), de l'état des réservations et des événements particuliers
	- Respect des textes réglementaires et des consignes
	- Cohérence et optimisation de la planification avec le travail à effectuer selon les consignes reçues
	- Pertinence de l'argumentation pour aider à la commercialisation et la vente des mets et des boissons
	- Qualité et précision des consignes données
	- Optimisation de la production dans le temps et dans l'espace
	- Optimisation des moyens matériels et des matières premières
- Optimisation des plannings du personnel selon l'activité	

Activité 3 - Gérer les approvisionnements et les stocks

Tâches	Calculer les quantités nécessaires et le coût des matières
	Sélectionner et proposer les fournisseurs
	Passer les commandes
	Réceptionner et contrôler les livraisons
	Effectuer un inventaire régulier
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none">- Prise en compte de l'état des stocks- Conformité des procédures (inventaire, commande, etc.)- Suivi de la gestion des approvisionnements- Gestion des aléas- Exactitude des données consignées sur les documents d'approvisionnement- Précision et exactitude du compte rendu à sa hiérarchie- Gestion des coûts d'achat

Conditions d'exercice

Moyens et ressources

- Temps imparti, budget disponible
- Locaux, matériels, consommables alimentaires et non alimentaires, équipements, personnel
- Technologies de l'information et de la communication
- Fiche de poste, planning de travail du personnel, planning des tâches
- Etats des réservations, documents de prévisions d'activités
- Fiches de stocks, documents d'approvisionnement et commerciaux, mercuriales, feuille de vente
- Fiches produits, notices d'utilisation des matières premières, des fournitures
- Fiches de contrôle à réception
- Fiches techniques, photographies, croquis de dressage, argumentation commerciale des cartes
- Documentation professionnelle et culturelle
- Répertoire personnel de techniques professionnelles
- Dictionnaires
- Autres : procédures, consignes, protocoles.

Réglementations et préconisations

- Réglementations et préconisations en vigueur dans la profession

Autonomie et responsabilités

Autonome et responsable dans l'exécution et le suivi des tâches sous la responsabilité de la hiérarchie, à laquelle les informations sont régulièrement et systématiquement transmises.
Aptitude à communiquer en français et en langue étrangère.

PÔLE 2 – PRÉPARATIONS ET PRODUCTIONS DE CUISINE

Activité 1 – Organiser et gérer les postes de travail

Tâches	Transmettre les informations clés à l'équipe
	Mettre en place les zones et les postes de travail, et les maintenir en état tout au long de l'activité
	Veiller à l'exécution des tâches
	Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Efficacité de la communication - Organisation rationnelle et fonctionnelle des postes de travail (matériels, matières premières, équipements, etc.) - Suivi de la planification des tâches, et réactivité face aux aléas - Pertinence des comptes rendus à la hiérarchie - Application des procédures d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie - Qualité de l'entretien effectué

Activité 2 – Cuisiner

Tâches	Gérer les matières premières et les ressources
	Réaliser les préparations préliminaires, les gestuelles de base, les appareils, les fonds et les sauces
	Réaliser la mise en place dans la préparation d'une prestation de restauration
	Cuisiner : <ul style="list-style-type: none"> - des potages, des entrées - des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques - des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs - des garnitures d'accompagnement - des desserts de restaurant
	Cuisiner et valoriser des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire
	Contrôler la qualité organoleptique de la production
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des fiches techniques et des consignes - Dextérité et conformité des gestes professionnels - Attitudes et comportements professionnels - Utilisation d'un vocabulaire professionnel - Suivi des assaisonnements et des cuissons - Qualités organoleptique et sanitaire des productions - Travail en équipe - Efficacité de la communication - Gestion optimale et responsable des matières premières et des ressources - Prise en compte des caractéristiques physico-chimiques des denrées et des plats cuisinés - Respect du temps imparti - Adaptation aux aléas - Optimisation de la production dans le temps et dans l'espace

Activité 3 – Dresser, envoyer

Tâches	Réaliser les décors, valoriser la production à l'assiette et au plat
	Envoyer dans le respect du temps et des températures
	Conditionner et conserver les denrées
	S'assurer de la satisfaction de la clientèle
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none">- Régularité des portions, respect de la commande- Mise en valeur de la production- Productions commercialisables- Respect des températures et des procédures de conservation- Respect de la fiche technique- Respect du temps imparti- Adaptation aux aléas- Satisfaction de la clientèle

Conditions d'exercice

Moyens et ressources

- Tenue professionnelle. Temps imparti
- Zones et locaux. Matériels courants et spécifiques, équipements, appareils numériques
- Matières premières, fournitures et consommables
- Technologie de l'information et de la communication
- Procédures, consignes, protocoles
- Documents de traçabilité
- Bons de restaurant, bons de commande. Etats des réservations
- Fiche de poste, planning de travail du personnel, planning de production
- Notices d'utilisation des équipements, matériels, fournitures
- Fiches produits, notices d'utilisation des matières premières
- Fiches techniques, photographies, croquis de dressage
- Répertoire personnel de cuisine et de pâtisserie

Réglementations et préconisations

- Réglementations et préconisations en vigueur dans la profession

Autonomie et responsabilités

Autonome et responsable dans l'exécution et le suivi des tâches sous la responsabilité de la hiérarchie, à laquelle les informations sont régulièrement et systématiquement transmises. Aptitude à communiquer en français et en langue étrangère.

PÔLE 3 – GESTION DE L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION

Activité 1 – Gérer la qualité en restauration

Tâches	Mettre en œuvre les réglementations en matière d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie et s'impliquer dans une démarche d'amélioration des procédures
	S'inscrire dans une démarche de développement durable
	S'inscrire dans une démarche continue de qualité envers la clientèle
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des réglementations en matière d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie - Identification des actions pour inscrire l'entreprise dans une démarche de développement durable - Utilisation d'outils de mesure de la qualité - Satisfaction de la clientèle - Exploitation des résultats et pertinence des suggestions

Activité 2 – Animer une équipe

Tâches	Accueillir et faciliter la prise de fonction des nouveaux membres de l'équipe
	Mobiliser, motiver, valoriser l'équipe
	Analyser son travail et celui de son équipe et proposer d'éventuels aménagements
	Prévenir et gérer les conflits
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Identification, prise en compte et suivi des besoins en formation - Mise en valeur des compétences développées - Analyse des écarts entre le prévisionnel et le réalisé, propositions d'actions correctives - Qualité des échanges avec les membres de l'équipe - Qualité de l'ambiance de travail

Activité 3 – Gérer son parcours professionnel

Tâches	Entreprendre une démarche de recherche d'emploi
	S'approprier les spécificités de la réglementation du secteur professionnel
	Se former tout au long de son parcours professionnel
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Identification et valorisation des compétences acquises - Maîtrise des techniques et des outils de recherche d'emploi - Identification et application de la réglementation en vigueur - Identification et mise en œuvre des dispositifs de formation continue

Activité 4 – Reprendre ou créer une entreprise

Tâches	Identifier les principales démarches de reprise et de création d'entreprise
	Exploiter les documents de synthèse comptables, administratifs et commerciaux
	Évaluer le potentiel de l'établissement au sein du contexte local, et du secteur de la restauration
	Définir les compétences et les besoins en ressources humaines
	Communiquer sur l'existence de l'entreprise
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Mesure des enjeux de la création ou de la reprise de d'entreprise - Prise en compte des exigences et des réglementations liées à la gestion d'une entreprise - Identification des risques et des opportunités de la reprise ou de la création d'entreprise - Recrutement adapté aux besoins de l'entreprise

Conditions d'exercice

Moyens et ressources

- Documents comptables de base, administratifs et commerciaux.
- Logiciel de gestion professionnel
- Plan de maîtrise sanitaire ou équivalent, document unique
- Bilan de compétences. Passeport professionnel, portfolio ou livret de compétences
- Résultats de l'analyse des questionnaires de satisfaction de la clientèle
- Technologie de l'information et de la communication

Réglementations et préconisations

- Réglementations et préconisations en vigueur dans la profession

Autonomie et responsabilités

Autonome et responsable dans l'exécution et le suivi des tâches sous la responsabilité de la hiérarchie, à laquelle les informations sont régulièrement et systématiquement transmises.

Aptitude à communiquer en français et langue étrangère.

Travail collaboratif avec des experts répondant aux besoins identifiés d'ordre juridique, social et financier.

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

- **Les compétences**
- **Les savoirs-faire**
- **Les unités constitutives**

Mise en relation du Référentiel des Activités Professionnelles et du Référentiel de Certification

PÔLE	 ACTIVITÉS	 COMPÉTENCES
<p><u>Pôle 1</u> Conception et organisation de prestations de restauration</p>	<p>Concevoir les prestations</p> <p>Planifier les prestations</p> <p>Gérer les approvisionnements et les stocks</p>	<p>CO1 - Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné</p> <p>CO2 - Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition</p> <p>CO3 - Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée</p>
<p><u>Pôle 2</u> Préparations et productions de cuisine</p>	<p>Organiser et gérer les postes de travail</p> <p>Cuisiner</p> <p>Dresser, envoyer</p>	<p>P1 - Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine</p> <p>P2 - Maîtriser les techniques culinaires</p> <p>P3 - Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions</p>
<p><u>Pôle 3</u> Gestion de l'activité de restauration</p>	<p>Gérer la qualité en restauration</p> <p>Animer une équipe</p> <p>Gérer son parcours professionnel</p> <p>Reprendre ou créer une entreprise</p>	<p>G1 - Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle</p> <p>G2 - Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe</p> <p>G3 - Gérer son parcours professionnel</p> <p>G4 - Reprendre ou créer une entreprise</p>

Compétence CO1 : Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné
Performance globale attendue : Prendre en compte le contexte donné (événements festifs, saisonnalité, thématiques, désirs du client, etc.) pour concevoir la prestation.

Travail demandé	Indicateurs de performance
Collecter et analyser des documents relatifs aux différents éléments du contexte	- <i>Repérage des éléments clés pour une exploitation appropriée des ressources</i>
Élaborer des recettes, des menus, des cartes	<i>Élaboration des recettes, des menus, des cartes :</i> - <i>Choix adapté à la saisonnalité, au concept de restauration, au budget disponible, etc.</i> - <i>Utilisation optimale des produits</i> - <i>Conception et valorisation d'un support commercial (choix du support, utilisation du numérique, etc.)</i>
Représenter graphiquement l'assiette, le plat	- <i>Représentation exploitable et cohérente de l'assiette, du plat</i>
Évaluer les quantités nécessaires et calculer les rendements	- <i>Evaluation des rendements, des grammages de base</i> - <i>Evaluation des coûts</i>
Élaborer les fiches techniques de fabrication	- <i>Conception de fiches techniques</i>
Proposer, chiffrer une prestation (y compris une prestation spécifique)	- <i>Proposition d'un prix de vente</i> - <i>Cohérence des propositions de prestations par rapport à la demande et au contexte</i>

Légende des savoirs associés : les couleurs représentent la part de chaque discipline :

- **blanc** : aucune contribution
- **gris** : contribution importante

<u>Savoirs associés</u>

En arts appliqués
En gestion appliquée
En sciences appliquées
En technologie professionnelle

Les produits

Les critères de sélection par grandes familles de produits				
Les produits caractéristiques de chaque saison				
Les principaux produits labellisés et leur localisation géographique				
Les standards d'usage (grammages et volumes par personne)				
Les rendements des produits				

La fixation du prix de vente

Le calcul des coûts intermédiaires : coût d'approvisionnement, coût de production, coût de distribution				
Le mode de calcul du coût matière				
Les pratiques de fixation du prix de vente à partir : du coût matière des plats, du coefficient multiplicateur, du ticket moyen, des concurrents, du positionnement marketing, du prix psychologique client, de la stratégie de l'entreprise, etc.				

La conception des prestations

Les pratiques culinaires prenant en compte : - la valorisation des produits y compris les accords mets - boissons - la connaissance des grands classiques de la gastronomie française et des spécialités régionales - les influences culinaires actuelles				
Les modalités d'élaboration des propositions de menus, de cartes : - le cadre réglementaire - les obligations en matière d'information et communication à la clientèle (risques allergènes, origine des produits, etc.) - l'équilibre alimentaire et la cohérence des propositions - les approches commerciales et tarifaires (plat du jour, suppléments, etc.)				
L'exploitation de logiciels d'aide à l'élaboration des prestations				
La conception de fiches techniques de fabrication				
La représentation graphique d'un mets dans une assiette, d'un plat				

Compétence CO2 : Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition

Performance globale attendue : Optimiser les moyens en particulier de temps, de ressources humaines, de matériels et d'équipements lors de la planification de la prestation.

Travail demandé	Indicateurs de performance
Organiser la prestation dans le temps et dans l'espace en fonction des locaux et du matériel à disposition	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Optimisation des moyens mis à disposition en tenant compte du développement durable</i> - <i>Respect des consignes, des contraintes et des opportunités</i> - <i>Cohérence de la planification par rapport à la prestation</i>
Répartir les tâches de l'équipe cuisine	- <i>Répartition adaptée des tâches au sein de l'équipe tout au long de la production</i>
Rédiger des consignes et des points de vigilance à remettre aux équipes	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Concision, précision des consignes</i> - <i>Points de vigilance identifiés</i>

Savoirs associés

En arts appliqués
En gestion appliquée
En sciences appliquées
En technologie professionnelle

Les modes d'organisation dans le cadre d'une prestation de cuisine

Les productions directe et différée : exemples de pratiques de liaison froide et chaude en restauration privilégiant les savoir-faire culinaires Les éléments de justification d'un type de production par rapport à un contexte donné				
Les risques de biocontaminations lors des circulations des personnels, des denrées, des déchets, de la vaisselle et du linge, etc. Les aspects réglementaires : <ul style="list-style-type: none"> - l'organisation dans le temps et dans l'espace - les principaux points de vigilance en matière d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie - les actions préventives et correctives en lien avec la réglementation 				

L'optimisation de la planification

Les éléments d'optimisation : <ul style="list-style-type: none"> - le facteurs temps, - les ressources humaines, - les moyens mis en œuvre (matériels, matériaux, etc.) 				
--	--	--	--	--

La conception des supports d'organisation

La conception d'un document type de planification				
---	--	--	--	--

Compétence CO3 : Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée

Performance globale attendue : Contrôler et gérer rigoureusement les approvisionnements et les stocks en respectant les procédures, la réglementation et les besoins à venir.

Travail demandé	Indicateurs de performance
Recenser et quantifier l'ensemble des besoins	- <i>Identification précise et quantifiée des produits consommables et non consommables nécessaires</i>
Sélectionner les fournisseurs	- <i>Choix adapté et argumenté des fournisseurs</i>
Calculer le coût d'approvisionnement	- <i>Prise en compte du stock disponible</i> - <i>Cohérence des calculs d'approvisionnement</i>
Renseigner le bon de commande et le transmettre au fournisseur	- <i>Exactitude des données consignées dans le bon de commande</i>
Réceptionner, contrôler les livraisons et mettre à jour les stocks	- <i>Conformité des procédures de réception, de stockage et de mise à jour des stocks</i>

Savoirs associés

En arts appliqués
En gestion appliquée
En sciences appliquées
En technologie professionnelle

Les fournisseurs

Les circuits d'approvisionnement				
Le choix d'une stratégie d'approvisionnement				
Les documents commerciaux				

La gestion des stocks et des approvisionnements

Les procédures :				
- de gestion des stocks				
- de sélection des fournisseurs				
- de passation des commandes				
Les actions de remédiation face aux principaux aléas				
L'inventaire, outil de gestion				
La réception et le stockage des produits : protocoles et aspects réglementaires				
Le déstockage et la distribution aux services : protocoles et aspects réglementaires				

Ressources à disposition pour l'ensemble du pôle 1

	-
<ul style="list-style-type: none">- Fiches produits. Fiches techniques photographies- Croquis de dressage- Fiches de stocks- Liste de matières premières à disposition, état des stocks- Documents d'approvisionnement et commerciaux- Mercuriales,- Descriptifs produits- Catalogues fournisseurs- Documents de planification- Répertoire personnel de techniques professionnelles- Fiches de poste, planning de travail du personnel, planning des tâches- État des réservations, documents de prévisions d'activités	<ul style="list-style-type: none">- Revues professionnelles et culturelles, ouvrages professionnels- Documents réglementaires- Autres : procédures, consignes, protocoles- Dictionnaires- Logiciels de gestion professionnels

Compétence P1 : Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine

Performance globale attendue : Organiser et maintenir en état les postes de travail tout au long de la prestation de cuisine, en veillant au respect des procédures d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie.

Travail demandé	Indicateurs de performance
Transmettre les informations clefs aux équipes de cuisine et de restaurant	- <i>Concision et précision des informations communiquées aux équipes</i>
Contrôler les denrées	- <i>Rigueur du contrôle qualitatif et quantitatif des denrées, anomalies repérées et signalées, remédiations effectuées</i>
Mettre en place et maintenir en état le poste de travail	- <i>Organisation rationnelle du poste de travail en fonction des tâches tout au long de la production jusqu'au moment du dressage</i> - <i>Réalisation et précision des pesées, des mesures</i>
Assurer le suivi du travail de l'équipe de cuisine	- <i>Suivi et contrôle effectifs du travail de l'équipe</i>
Mettre en œuvre et contrôler les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie	- <i>Application et suivi des protocoles des pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie</i>

Savoirs associés

En arts appliqués
 En gestion appliquée
 En sciences appliquées
 En technologie professionnelle

Organisation du poste de travail

Mise en place du poste de travail (matériels, etc.)				
Réception et contrôle des denrées nécessaires à la production				

Les procédures de contrôle en hygiène, sécurité, ergonomie

L'identification de pratiques en établissements de restauration				
Les actions préventives et/ou correctives à mener dans le cas de situations à risques				
Les pratiques de contrôle et d'autocontrôle tout au long de l'activité (méthodes et procédures professionnelles mises en place dans le cadre des contrôles et autocontrôles)				
Les outils et méthodes d'analyse des risques				

Compétence P2 : Maîtriser les techniques culinaires
Performance globale attendue : Réaliser la production de cuisine avec l'aide d'un commis en maîtrisant les techniques et les cultures culinaires, dans le respect de la commande, des pratiques professionnelles et de l'environnement.

Travail demandé	Indicateurs de performance
Gérer les matières premières et les ressources	- <i>Gestion optimale et responsable des matières premières et des ressources disponibles</i>
Réaliser des préparations préliminaires	- <i>Dextérité et rapidité tout au long de l'activité de production</i> - <i>Respect des procédures de décontamination</i>
Réaliser les éléments constitutifs de la production, d'une mise en place	- <i>Respect des fiches techniques, des consignes</i>
Cuisiner : - des potages - des entrées - des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques - des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs - des garnitures d'accompagnement - des desserts de restaurant	- <i>Respect de la planification des tâches</i> - <i>Adaptation aux aléas</i> - <i>Respect de la commande, des fiches techniques, des consignes</i> - <i>Suivi strict des cuissons</i>
Cuisiner et valoriser des produits caractéristiques d'une région et/ou d'un territoire	- <i>Mise en valeur de la cuisine régionale et de ses produits dans le respect de la planification des tâches</i> - <i>Adaptation aux aléas</i> - <i>Respect de la commande, des fiches techniques et des consignes</i> - <i>Suivi strict des cuissons</i>
Contrôler la qualité organoleptique de la production	- <i>Pertinence de l'analyse organoleptique (avec une attention particulière à l'assaisonnement et à l'équilibre des saveurs), rectifications adaptées et rapides</i>

Savoirs associés

En arts appliqués
 En gestion appliquée
 En sciences appliquées
 En technologie professionnelle

De la cuisine classique à la cuisine contemporaine

Les pratiques de cuisine, plats et chefs emblématiques dans l'histoire de la cuisine (du XXème siècle à nos jours) Les techniques culinaires de valorisation des principaux produits : denrées d'origine animale, denrées d'origine végétale				
---	--	--	--	--

Les constituants de la matière vivante

Les phénomènes de transformation des principaux constituants de la matière vivante au contact : - de l'eau - de l'air - du sel - du sucre - de l'alcool - d'une modification du pH - d'enzymes - de la température				
Les phénomènes d'échange entre les principaux constituants de la matière vivante				
Les phénomènes de déstabilisation : - les altérations physiques, chimiques et microbiologiques - les incidences nutritionnelles et organoleptiques				
La stabilisation des préparations par : - la maîtrise des changements de l'eau - la maîtrise des températures - la maîtrise des mélanges - la maîtrise du pH - la maîtrise de l'oxygène de l'air				
Les applications en production culinaire				

L'analyse organoleptique

Les éléments d'analyse et de contrôle d'une production Les principales actions correctives face aux aléas				
--	--	--	--	--

Liste des techniques professionnelles à maîtriser cf annexe VI

Compétence P3 : Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions

Performance globale attendue : Dresser de manière esthétique, soignée et personnalisée les préparations et les productions de cuisine et les envoyer dans les temps impartis et selon une grande régularité.

Travail demandé	Indicateurs de performance
Mettre en place les matériels de dressage	- <i>Pertinence du choix des matériels de dressage</i> - <i>Contrôle des matériels de dressage (propreté, qualité globale), maintien en température</i>
Dresser et mettre en valeur les plats ou les assiettes	- <i>Respect des standards (règles d'usages, régularité des portions, harmonie, esthétique globale, etc.)</i>
Envoyer	- <i>Respect des temps et des températures, des annonces.</i> - <i>Coordination avec l'équipe de salle</i>
Contrôler la conservation et le conditionnement des denrées	- <i>Conditionnement approprié, modes de conservation et étiquetages conformes</i>
<i>Analyser son travail et celui de son équipe</i>	- <i>Pertinence de l'analyse de son travail et de celui de son équipe</i>

Savoirs associés

En arts appliqués
En gestion appliquée
En sciences appliquées
En technologie professionnelle

Les aspects réglementaires

Les contrôles et les autocontrôles au moment du dressage et en fin de production (plats témoins, étiquetages), et leurs justifications				
Le conditionnement et la conservation : - réglementation, - documents liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire, - pratiques professionnelles caractéristiques				

La mise en valeur par le dressage

Les enjeux du dressage				
La diversité des matériels de dressage				
Les critères de choix du support de dressage				
Les standards et les tendances de dressage				
L'approche artistique				

Ressources à disposition pour l'ensemble du pôle 2

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Fiches produits- Fiches techniques, photographies, croquis de dressage- Fiche de poste, planning de travail du personnel, planning de production- Fiches et outils d'autocontrôles- Documents de traçabilité- Fiches de contrôle à réception- Bons de restaurant | <ul style="list-style-type: none">- Fiche de consignes aux équipes- Répertoire personnel de techniques professionnelles- Procédures, consignes, protocoles- Notices d'utilisation des équipements, matériels, fournitures- Plan de maîtrise sanitaire ou équivalent, document unique- Ouvrages culinaires |
|--|--|

Compétence G1 : Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
Performance globale attendue : Avoir un comportement respectant la réglementation en vigueur et la démarche qualité.

Travail demandé	Indicateurs de performance
Participer à la mise en œuvre et à l'amélioration des pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie	- <i>Implication dans la gestion de la qualité et la prévention des risques</i> - <i>Respect des procédures</i>
Émettre des propositions et s'engager dans une démarche de développement durable	- <i>Proposition d'actions pour inscrire l'entreprise dans une démarche de développement durable</i>
S'inscrire dans une démarche de satisfaction clientèle immédiate et différée	- <i>Prise en compte des remarques du client et réponse adaptée</i> - <i>Analyse des résultats d'enquêtes de satisfaction clientèle</i> - <i>Proposition d'action pour fidéliser la clientèle et valoriser l'image de l'entreprise</i>

Savoirs associés

En arts appliqués
En gestion appliquée
En sciences appliquées
En technologie professionnelle

La démarche qualité

Les enjeux Les objectifs Les modalités (normes, labels, etc.) Les organismes de certification et de contrôle	
---	--

La qualité en matière d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et de santé publique

La réglementation applicable en restauration L'analyse des risques et les mesures correctives Les organismes de contrôle Les principales recommandations de santé publique (équilibre alimentaire, addictions, allergies, etc.) Le diagnostic de pratiques en entreprise de restauration	
--	--

La qualité en matière de développement durable : ouverture aux préoccupations économiques, environnementales et sociales

La réglementation et les recommandations applicables en restauration Le diagnostic de pratiques en entreprise de restauration en faveur du développement durable La proposition d'actions en lien avec le contexte local	
--	--

La qualité en matière de satisfaction clientèle

L'analyse des pratiques en entreprise de restauration en faveur de la satisfaction clientèle (guides, questionnaires de satisfaction, forums, avis consommateurs, etc.) La synthèse des commentaires et les propositions d'améliorations	
---	--

Compétence G2 : Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe
Performance globale attendue : S'impliquer au sein d'une équipe en motivant et en valorisant tous les personnels.

Travail demandé	Indicateurs de performance
Communiquer en interne	<i>Efficacité du message transmis :</i> - sur le fond - sur la forme
Travailler en équipe	<i>Pertinence des choix d'actions pour :</i> - Intégrer et accompagner les nouveaux membres de l'équipe - Mobiliser, motiver, valoriser un personnel - Gérer des conflits - Prendre en compte les compétences du personnel

Savoirs associés

En arts appliqués
En gestion appliquée
En sciences appliquées
En technologie professionnelle

La gestion d'un personnel, d'une équipe

La communication interne : - enjeux - facteurs d'efficacité				
L'accueil et l'intégration du personnel au sein de l'entreprise				
Les techniques d'animation de l'équipe				
Le suivi de l'activité du personnel : - enjeux - contrôles qualitatif et quantitatif - notion de productivité				
La motivation et la valorisation du personnel : - enjeux - moyens				
L'évaluation et le développement des compétences (la formation interne, le tutorat, la veille technologique, etc.)				
Le rôle des représentants du personnel				
Les principaux types de conflits individuels et collectifs et leurs modes de résolution				

L'aménagement du temps de travail

La gestion des plannings				
La gestion de l'absentéisme : - les conséquences pour l'entreprise - les mesures de prévention possibles				

Compétence G3 : Gérer son parcours professionnel

Performance globale attendue : Présenter son projet professionnel en s'appuyant sur une démarche construite et argumentée.

Savoirs associés

En arts appliqués
En gestion appliquée
En sciences appliquées
En technologie professionnelle

Travail demandé	Indicateurs de performance
Analyser son niveau d'employabilité	- <i>Pertinence de l'identification des compétences clés</i>
Entreprenre une démarche de recherche d'emploi	- <i>Identification des différents canaux (presse notamment professionnelle, radio, internet, etc.)</i> - <i>Repérage des différents organismes facilitateurs (service public de l'emploi, agences d'intérim, organisations professionnelles, etc.)</i> - <i>Sélection pertinente des offres d'emploi</i> - <i>Enrichissement du curriculum vitae</i> - <i>Personnalisation de la lettre de motivation</i>
Préparer l'entretien d'embauche	- <i>Valorisation des compétences au regard de la définition du poste</i>
Identifier les spécificités de la réglementation en matière de contrat de travail, convention collective, affichage et mise à disposition des documents obligatoires	- <i>Repérage pertinent des points clés en matière de contrat de travail, convention collective, affichage et mise à disposition des documents obligatoires</i>
Envisager un dispositif de formation continue	- <i>Identification d'un dispositif de formation continue approprié</i>

Les démarches de recherche d'emploi

Les canaux de communication et les organismes spécifiques au marché de l'emploi				
L'analyse et la sélection des offres d'emploi				

La construction du parcours professionnel

Les éléments d'employabilité : - auto analyse - mise en valeur des compétences acquises - mise en adéquation avec le marché du travail				
Le curriculum vitae et la lettre de motivation : les éléments de valorisation				
La négociation lors de l'entretien d'embauche, de l'entretien professionnel				

L'insertion dans l'entreprise

La mise à jour des dispositions en matière de législation des contrats de travail : - les spécificités des contrats de travail en vigueur (CDD, CDI, saisonnier, extra, contrats aidés, etc.) - la rupture du contrat de travail				
Les spécificités des conventions collectives de la filière professionnelle				
L'affichage obligatoire légal et conventionnel (règlement intérieur, horaires, etc.) La mise à disposition des documents obligatoires (convention collective, document unique, etc.)				

La formation tout au long de la vie

Les enjeux Les droits et obligations pour le salarié et l'employeur Les dispositifs existants				
---	--	--	--	--

Compétence G4 : Reprendre ou créer une entreprise

Performance globale attendue : Présenter son projet professionnel en s'appuyant sur une démarche construite et argumentée.

Travail demandé	Indicateurs de performance
Appréhender les démarches de création ou de reprise d'entreprise	- <i>Identification des démarches à réaliser dans le cadre de la création ou de la reprise d'entreprise</i>
Analyser les principales données comptables, administratives et commerciales	- <i>Décodage des principaux résultats comptables et commerciaux</i> - <i>Estimation du potentiel de l'entreprise au sein du contexte local (ressources humaines, locaux, équipements, etc.)</i>
Etablir les points clés du projet	- <i>Faisabilité et pérennisation du projet</i>
Communiquer sur le démarrage de l'activité	- <i>Choix des supports de communication</i>

Savoirs associés

En arts appliqués
En gestion appliquée
En sciences appliquées
En technologie professionnelle

L'environnement

Le marché de la restauration aux niveaux national et local :

- la place du secteur professionnel dans l'économie
- les principaux indicateurs concernant le secteur professionnel (offre et demande, évolution du marché, la place du marché de la restauration privilégiant les savoir-faire gastronomiques, etc.)
- les organisations professionnelles patronales et syndicales

L'analyse du contexte

L'analyse du marché potentiel : estimation quantitative et qualitative du marché (zone de chalandise, comportements, attentes de la clientèle, habitudes de consommation, principes de segmentation de la clientèle, etc.)
L'analyse de la concurrence
L'analyse des opportunités et des facteurs de risques pour le projet d'entreprise

Le projet

- sa définition
- ses différentes phases de concrétisation

La définition et la justification du positionnement retenu et de la politique commerciale de l'entreprise (produit, prix, distribution, communication)

L'analyse économique du projet

Les points de vigilance dans les documents de synthèse comptables, administratifs et commerciaux existants :

- évolution du chiffre d'affaires et du résultat
- évolution des coûts et des marges
- seuil de rentabilité
- calcul des principaux ratios
- structure et analyse des ventes

Les besoins en ressources humaines (profils, compétences, etc...)

L'état des lieux des locaux et équipements, les investissements matériels

La constitution d'un budget simplifié
L'imposition de l'activité de l'entreprise : le mécanisme de la TVA, l'imposition des bénéfices

Les démarches administratives

Les démarches de création ou de reprise d'entreprise : Le statut du chef d'entreprise Le choix du statut juridique				
Les baux commerciaux : formes et obligations Le fonds de commerce : clientèle, local, matériels, équipements				

La réglementation spécifique au secteur d'activité

Les formalités de création d'entreprise dans le secteur des métiers de l'industrie hôtelière (permis d'exploitation, formation hygiène et sécurité alimentaire, licence, etc.)				
--	--	--	--	--

La promotion de l'entreprise

La communication média et hors média Le développement et la fidélisation de la clientèle				
---	--	--	--	--

Ressources à disposition pour l'ensemble du pôle 3

<ul style="list-style-type: none">- Documents comptables, administratifs et commerciaux- Livret d'accueil- Règlement intérieur- Indicateurs d'activité- Journaux, revues, offres d'emploi- Passeport professionnel ou livret de compétences	<ul style="list-style-type: none">- Chartes qualité d'entreprises- Enquêtes qualité (guides gastronomiques, questionnaires forums, etc.)- Documents de gestion du personnel- Convention collective- Règlements et préconisations en vigueur- Technologie de l'information et de la communication (Logiciels de gestion)
--	--

UNITÉS CONSTITUTIVES DU DIPLÔME

Unité U10 - Épreuve E1

Conception et organisation de prestations de restauration

Cette unité recouvre les compétences CO1 à CO3.

Le candidat analyse des documents professionnels mis en œuvre dans le cadre d'une prestation de cuisine, conçoit et organise la prestation.

Unité U20 - Épreuve E2

Préparations et productions de cuisine

Cette unité recouvre les compétences P1 à P3.

Le candidat réalise la prestation de cuisine qu'il a conçue et organisée.

Unité U30 - Épreuve E3

Gestion de l'activité de restauration

Cette unité prend la forme d'un entretien à partir d'un dossier réalisé par le candidat sur son projet professionnel (gestion du parcours professionnel ou création ou reprise d'entreprise) en lien avec la compétence G3 ou G4. L'entretien se poursuit par un questionnement du candidat sur les compétences G1, G2, G3 ou G4.

Unité U40 - Épreuve E4

Langue vivante étrangère

L'unité de langue vivante englobe l'ensemble des objectifs, capacités, compétences et savoir-faire mentionnés dans le référentiel de ce diplôme.

Unité U50 - Épreuve E5

Arts appliqués à la profession

Cette unité recouvre les compétences CO1, P2 et P3.

Le candidat réalise une proposition graphique, en cohérence avec le domaine de la restauration.

Unité U60 - Épreuve E6

Expression française et ouverture sur le monde

Cette unité englobe les compétences mentionnées dans le référentiel expression et ouverture sur le monde annexé à la note de service n° 93-080 du 19 janvier 1993 (BO n° 5 du 4 février 1993) relatif aux objectifs, contenus et capacités de l'enseignement du français et du monde actuel commun à l'ensemble des brevets professionnels.

Épreuve facultative de langue vivante étrangère