

Baccalauréat Professionnel CUISSINE



MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION NATIONALE

MINISTÈRE DE
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE

Service Académique
de l'Apprentissage

DOCUMENT DE LIAISON CFA – ENTREPRISE

Articulation et répartition des charges
entre le CFA et l'Entreprise

N°
Nomenclature : **40022106**

Date de l'arrêté
de création : **31/05/2011**

Date de Mise à
jour du document
de liaison : **JUIN 2012**

Référent du
diplôme –
rédaction du
document et
mise à jour :
Version par pôles

**Mme Ginette Kirchmeyer
IEN-ET**



MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION NATIONALE

MINISTÈRE DE
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE

Armande LE PELLEC MULLER

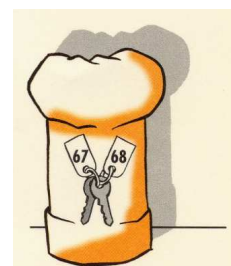
Recteur de l'Académie de Strasbourg



CCI ALSACE

Jean-Louis HOERLE

Président de la CCI de la Région Alsace



Roger SENDEL

Président de la Fédération des hôteliers,
restaurateurs, cafetiers, discothèques et fermes
auberges d'Alsace

CFA	<i>Dénomination du CFA :</i>				
	<i>Téléphone :</i>				
	<i>Adresse courriel :</i>				
	<i>Professeur chargé du suivi :</i>				
					<i>M</i>
					<i>M</i>
Apprenti	<i>Nom :</i>				
	<i>Prénom :</i>				
	<i>Adresse :</i>				
	<i>Courriel :</i>				
	<i>Téléphone :</i>				
Entreprise	<i>Dénomination :</i>				
	<i>Adresse :</i>				
	<i>Téléphone :</i>				
	<i>Courriel :</i>				
	<i>Chef d'entreprise :</i>				
	<i>Maître d'apprentissage (si différent) :</i>				
Diplôme préparé en :	<i>Ponctuel</i>	<input type="radio"/>	<i>Contrôle en Cours de Formation</i>	<input type="radio"/>	
Informations diverses :					

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Outil incontournable de la formation professionnelle par la voie de l'apprentissage, le document de liaison **liste, réparti et articule** les tâches et responsabilités de formation entre l'entreprise et le CFA de façon chronologique selon la notion d'apparition logique en entreprise.

Fruit d'un travail d'équipe de professionnels, de responsables pédagogiques et d'enseignants au niveau académique, le présent document est élaboré à partir des tâches rencontrées en entreprise. Ces tâches sont les supports d'apprentissage des compétences et des savoirs technologiques associés mentionnés dans le référentiel.

Les contenus pourront être adaptés par CFA en fonction des spécificités de leurs partenaires mais aussi des équipements disponibles au centre de formation, le « suivi pédagogique » avec les entreprises permettra d'identifier ces particularités. Les contenus de ce document ne peuvent demeurer figés et il appartient aux utilisateurs, au CFA ou à l'entreprise, de proposer les modifications en fonction des problèmes qui apparaissent lors de l'utilisation de cet outil.

Il pourra également servir d'outil de référence en amont de la signature d'un contrat d'apprentissage, permettant de déterminer si les activités de l'entreprise sont en adéquation avec le diplôme.

Ce document permettra un suivi individualisé et un positionnement de l'apprenti (et non évaluation) lors des multiples et divers contacts avec les responsables de la formation en entreprise. Pour les diplômes en Contrôle en Cours de Formation, il faudra se référer aux grilles académiques ou nationales mises à disposition par le corps d'inspection.

Ce document de liaison :

☞ s'appuie sur le référentiel du Baccalauréat Professionnel Cuisine (première et terminale) en intégrant les compétences et savoirs associés de niveau V.

MISE EN ŒUVRE

Le document de liaison est présenté aux futurs maîtres d'apprentissage dans le cadre de leur formation, aux maîtres d'apprentissage confirmés en réunion de secteur, individuellement en entreprise par l'inspecteur de l'apprentissage ou par un formateur de CFA dans le cadre de la liaison CFA – Entreprise.

Le document de liaison permet d'organiser la progression des enseignements professionnels.

Cahier des charges de la formation par apprentissage, le document de liaison permet :

1. au maître d'apprentissage :

- de choisir et confier à l'apprenti des tâches appropriées en lien avec la formation.
- de mieux connaître le contenu de la formation professionnelle.
- de suivre le degré d'autonomie atteint par l'apprenti et le positionner selon les critères : « non maîtrisé » ou « en cours d'acquisition » ou en « maîtrisé ».

2. à l'équipe pédagogique du CFA :

- de préparer le suivi pédagogique en entreprise.
- d'organiser le parcours de formation de l'apprenti (progression) en intégrant son vécu en entreprise
- de créer des outils pédagogiques dans le cadre du suivi de l'évolution de la formation de l'apprenti
 - outils d'accompagnement ou d'individualisation (grilles de négociation des objectifs, fiches navettes CFA/Entreprises, grilles d'évaluation formatives, fiches bilans).Les fiches navettes CFA/Entreprise constituent une aide pour l'apprenti et permettent à l'enseignant de suivre l'évolution de la formation et d'exploiter le vécu en entreprise. Les grilles d'évaluation formatives ou fiches bilans permettent de positionner l'apprenti de façon régulière en fonction des objectifs à atteindre. L'apprenti doit être informé de l'avancement de sa formation.

3. à l'apprenti :

- d'avoir un aperçu détaillé de sa formation professionnelle.
- de participer activement à sa mise en œuvre.
- de comprendre **la complémentarité des deux pôles de formation (CFA et entreprise).**
- d'évaluer ses progrès.

L'apprenti « baccalauréat professionnel Cuisine » et son contexte professionnel

Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine est **un professionnel qualifié**, opérationnel dans les activités de cuisine. Il est capable de s'adapter, à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

Contexte professionnel :

Le contexte professionnel se caractérise par :

- une réglementation de plus en plus exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la santé et de la sécurité,
- une évolution du comportement du consommateur, mieux informé, plus exigeant et à la recherche d'une relation personnalisée avec le personnel de restaurant et de cuisine,
- l'emploi généralisé des technologies de l'information et de la communication, dans les pratiques professionnelles comme dans les échanges avec la clientèle, les fournisseurs,
- une intensification de la concurrence entre les entreprises du secteur de la restauration, qui suppose une veille permanente et la recherche d'une optimisation des systèmes,
- un développement à l'international, nécessitant l'acquisition de compétences de communication en langues et une ouverture aux cultures étrangères, notamment pour les professionnels au contact de la clientèle
- une diversification de l'offre, et une prise en compte prégnante de la santé et du bien-être de la clientèle dans le respect de l'environnement,
- une évolution forte des connaissances technologiques, scientifiques et des produits, et de nouvelles conditions économiques et de production qui impactent les pratiques professionnelles.

Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine est appelé à exercer une activité salariée en entreprise, à travailler en territoire national comme à l'étranger.

Au terme d'une formation professionnelle et technique menée conjointement avec les entreprises et en fonction des capacités personnelles et après une période d'adaptation, le bachelier peut occuper par exemple les postes suivants :

- premier commis,
- chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale,
- chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective.

Tous ces postes dépendent de l'importance de l'établissement ainsi que du type de restauration pratiqué. En tant que salarié, son activité peut s'exercer dans les secteurs :

- de la restauration commerciale ou de la restauration collective,
- des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers, etc).

Environnement technique de l'emploi :

Le titulaire du baccalauréat professionnel **Cuisine** exerce son activité dans un contexte diversifié, en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

Description des activités professionnelles :

Les différents pôles d'activités professionnelles sont :

- Pôle n° 1 : Organisation et production culinaire
- Pôle n° 2 : Communication et commercialisation en restauration
- Pôle n° 3 : Animation et gestion d'équipe en restauration
- Pôle n° 4 : Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration
- Pôle n° 5 : Démarche qualité en restauration

Aptitudes requises

L'environnement professionnel dans lequel le titulaire du Baccalauréat professionnel « Cuisine » exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés, une bonne résistance physique, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Il peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.

Réglementation

Les apprentis baccalauréat professionnel « Cuisine » et « Commercialisation et Services en Restauration » seront évalués selon les nouvelles modalités certificatives définies dans le bulletin officiel n° 28 du 14 juillet 2011 et selon le règlement d'examen.

Le BO n° 28 du 14 juillet 2011 stipule que la langue obligatoire est l'anglais. Cependant, le nouvel arrêté paru dans le BO n° 2 du 12 janvier 2012 précise :

Article 2 - Afin de tenir compte des spécificités des académies frontalières, par autorisation des recteurs, sous réserve des dispositions de l'article 3 de l'arrêté du 8 avril 2010, la langue vivante obligatoire au baccalauréat professionnel spécialité « commercialisation et services en restauration » et spécialité « cuisine » peut être choisie au sein de la liste des langues proposées aux épreuves obligatoires de langue vivante 1 figurant à l'article 1 du même arrêté.

Selon la note de Madame le Recteur du 05 mars 2013 réf CAB/N° 2013-078, les élèves et les apprentis de seconde professionnelle bénéficient dès la rentrée scolaire 2012 de la mise en place de l'enseignement de l'allemand en tant que langue vivante obligatoire, tout comme l'anglais, dans les deux baccalauréats professionnels « Cuisine » et « Commercialisation et Services en Restauration ».

Recommandations

L'ouverture internationale et l'apprentissage des langues constituent un axe prioritaire afin de former les apprentis à la mobilité et de favoriser leur employabilité. L'enseignement de deux langues y contribue fortement. Leur mise en place est recommandée en vue de répondre aux exigences du métier.

La première langue vivante est évaluée à l'aide de la grille d'évaluation pour la langue obligatoire B1+ la seconde à l'aide de la grille pour l'épreuve facultative B1.

RÈGLEMENT D'EXAMEN

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

Épreuves	Unités	Coef	Mode	Durée	Mode	Durée	Mode
E1 – Épreuve scientifique et technique	U.1	5					
E11 – Sous-épreuve de technologie	U.11	2	CCF, écrit (1)		Ponctuel, écrit	1 h (1)	CCF, écrit
E12 – Sous-épreuve de sciences appliquées	U.12	2	CCF, écrit (1)		Ponctuel, écrit	1 h (1)	CCF, écrit
E13 – Sous-épreuve de mathématiques	U.13	1	CCF écrit		Ponctuel, écrit	1 h	CCF, écrit
E2 – Épreuve de gestion et de dossier professionnel	U.2	5					
E21 – Sous-épreuve de gestion appliquée	U.21	2	CCF, écrit (1)		Ponctuel, écrit	2 h	CCF, écrit
E22 – Sous-épreuve de présentation du dossier professionnel	U.22	3	CCF, oral		Ponctuel, oral	30 mn (2)	CCF, oral
E.3 – Épreuve professionnelle	U.3	9					
E31 – Sous-épreuve de pratique professionnelle	U.31	8	CCF écrit et pratique		Ponctuel, écrit et pratique	5 h 30 (3)	CCF écrit et pratique
E32 – Sous-épreuve de Prévention Santé Environnement	U.32	1	CCF écrit et pratique		Ponctuel, écrit	2 h	CCF écrit et pratique
E.4 - Épreuve de langue vivante	U.4	3	CCF, oral		Ponctuel, oral	20 min (4)	CCF
E.5 - Épreuve de Français – Histoire / Géographie – Éducation civique	U.5	5					
E51 – Sous-épreuve de français	U.51	2,5	Ponctuel, écrit	2h30	Ponctuel, écrit	2h30	CCF
E52 – sous-épreuve d'histoire – géographie éducation civique	U.52	2,5	Ponctuel, écrit	2h	Ponctuel, écrit	2h	CCF
E.6 - Épreuve d'éducation artistique, arts appliqués	U.6	1	CCF		Ponctuel, écrit	1h30	CCF
E.7- Épreuve d'éducation physique et sportive	U.7	1	CCF		Ponctuel, pratique		CCF

Épreuve facultative Langue vivante (5)	UF1		Ponctuel Oral	20mn (4)	Ponctuel oral	20mn (4)	Ponctuel oral
--	-----	--	---------------	----------	---------------	----------	---------------

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

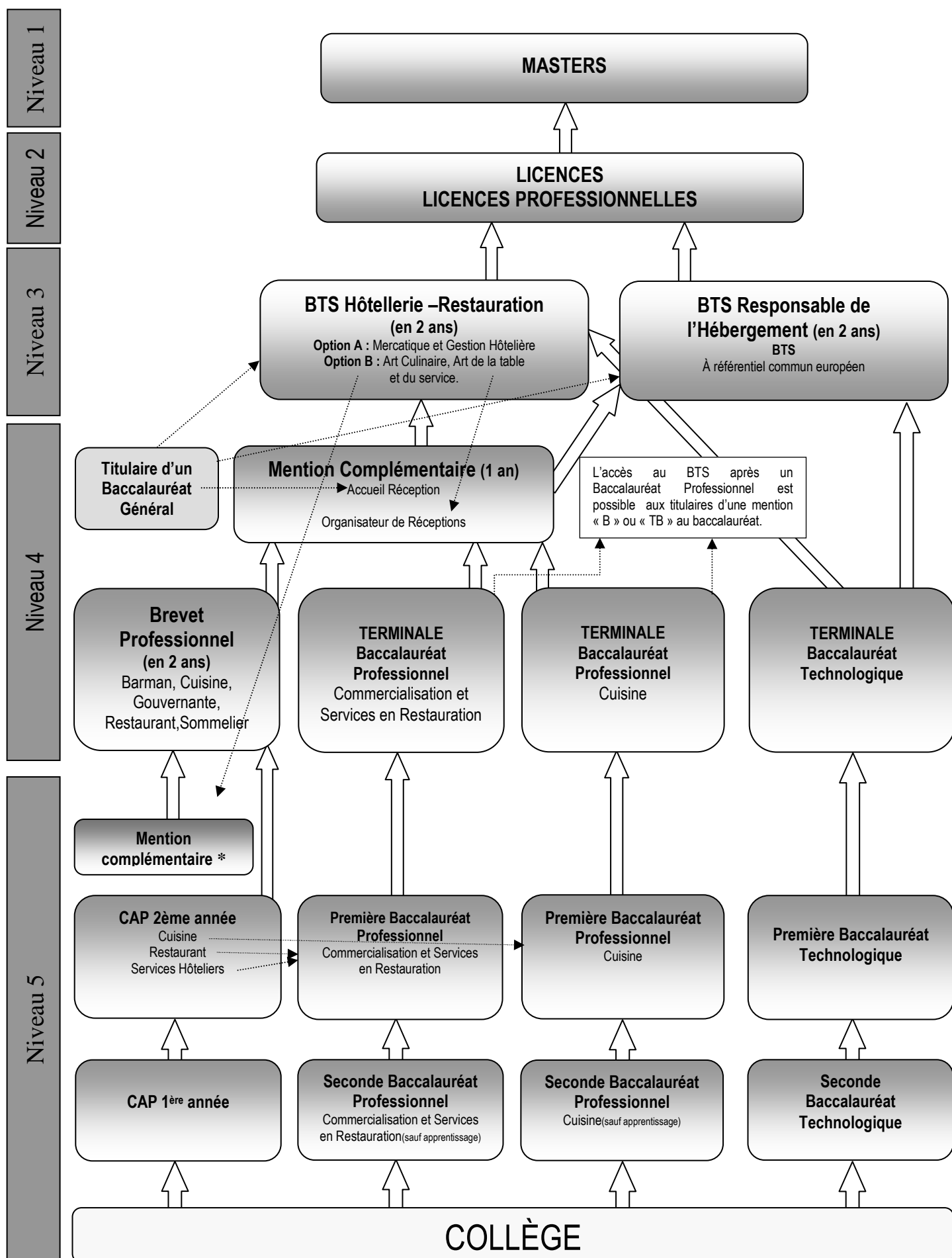
(2) La durée de l'épreuve se décompose en 10 mn de présentation et 20 mn d'échanges avec le jury

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

(4) dont 5 minutes de préparation

(5) la langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire. Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme et de l'attribution d'une mention.

FILIÈRE HÔTELLERIE-RESTAURATION DANS L'ACADÉMIE



* Les mentions complémentaires de niveau 5 sont : Sommelier, Employé Barman, Art de la cuisine allégée, Traiteur, Cuisinier en dessert de restaurant

FORMATION EN ENTREPRISE

PÔLE 1 : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

l'apprenti devra être capable de :

En Entreprise

C.1.1 : ORGANISER la production	Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
C1.1.1 : Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production			
C1.1.2 : Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace			
C1.1.3 : Mettre en place le(les) poste(s) de travail pour la production			
C1.1.4 : Entretien des locaux et des matériels			
C1.1.5 : Optimiser l'organisation de la production			

C.1.2 MAITRISER les bases de la cuisine	Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
C1.2.1 : Réaliser les préparations préliminaires			
C1.2.2 : Aprêter les matières premières			
C1.2.3 : Tailler, découper			
C1.2.4 : Décorer			
C1.2.5 : Réaliser les marinades, saumures et sirops			
C1.2.6 : Réaliser les fonds, fumets, essences 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 (farces, purées, beurres, appareils et crèmes)			
C1.2.10 : Réaliser les pâtes de base			
C1.2.11 : Mettre en œuvre les cuissons			

 Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti

Attention : Recueillez régulièrement les informations nécessaires à la constitution du dossier professionnel comptant pour l'examen final.

FORMATION AU CFA

PÔLE 1 : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

Savoirs associés	Semestres*			
	1	2	3	4
C1-1.				
Technologie				
Les documents relatifs à la production				
Le personnel de cuisine				
Les zones de production				
Les modes de distribution				
Les documents relatifs à la gestion de la production				
Le poste de travail				
L'équipement et le matériel : de préparation, de cuisson, de stockage				
L'entretien des locaux				
Les matériels				
L'optimisation de la production				
Gestion appliquée				
L'entreprise, leur diversité, les finalités et les objectifs des entreprises				
L'organigramme de structure au sein de l'entreprise				
Les fonctions et les services de l'entreprise				
L'incidence des modes de production sur l'organisation du travail				
La combinaison des facteurs de production appliquée au poste de travail				
Les incidences de la combinaison des facteurs de production				
Sciences appliquées				
La marche en avant dans le temps et dans l'espace en prévention des contaminations croisées				
L'éclairage des locaux				
L'alimentation en eau froide				
La ventilation et la climatisation				
Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel				
L'hygiène du milieu et du matériel				
La lutte contre la prolifération des nuisibles (insectes, rongeurs,...)				
La toxicologie alimentaire				
La liaison chaude et les liaisons froides				

C.1.2 MAÎTRISER les bases de la cuisine	1	2	3	4
Technologie				
Les préparations préliminaires des matières premières				
Les bases de la cuisine :				
Les techniques d'apprêts des matières premières				
Les tailles et découpes				
Les marinades, saumures et sirops				
Les fonds, fumets, essences et glaces				
Les liaisons				
Les grandes sauces de base, les jus et coulis				
Les préparations de base (farces, purées, beurres, appareils et crèmes)				
Les pâtes de base				
Les cuissons				
Sciences appliquées				
Les protocoles mis en œuvre lors des préparations préliminaires des matières premières				
Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies				
La production de la chaleur				
Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies lors des cuissons				

FORMATION EN ENTREPRISE

PÔLE 1 : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE			
C1-3. CUISINER	Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
C1.3.1 : Réaliser les potages			
C1.3.2 : Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds			
C1.3.3 : Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques			
C1.3.4 : Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs			
C1.3.5 : Réaliser les garnitures d'accompagnement			
C1.3.6 : Réaliser les desserts			
C1.3.7 : Optimiser la production			

C.1.4 : DRESSER et DISTRIBUER les préparations	Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
C1.4.1 : Dresser et mettre en valeur les préparations			
C1.4.2 : Distribuer la production			

 **Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti**

Attention : *Recueillez régulièrement les informations nécessaires à la constitution du dossier professionnel comptant pour l'examen final.*

FORMATION AU CFA

PÔLE 1 : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

Savoirs associés	Semestres*			
	1	2	3	4
C1-3. CUISINER				
<i>Technologie</i>				
Les potages				
Les entrées (froides et chaudes)				
Les préparations culinaires à base de poissons, crustacés, mollusques et autres produits aquatiques				
Les préparations culinaires à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs				
Les garnitures d'accompagnement				
Les desserts				
L'optimisation de la production				
<i>Gestion appliquée</i>				
Les éléments de maîtrise des coûts de production				

C.1.4 : DRESSER et DISTRIBUER les préparations	1	2	3	4
<i>Technologie</i>				
Les portions et les grammages				
Le dressage				
Les formes de distribution et de service				
La réglementation				
<i>Sciences appliquées</i>				
Les plats témoins				
Les toxi-infections alimentaires				

* Lorsque les savoirs associés ont été abordés au CFA, mettre une croix dans la colonne correspondante

 Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti

Attention : Recueillez régulièrement les informations nécessaires à la constitution du dossier professionnel comptant pour l'examen final.

FORMATION EN ENTREPRISE

PÔLE 2 : COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

L'apprenti devra être capable en français et langue(s) étrangère(s) de :	En Entreprise		
C2-1. ENTRETENIR des relations professionnelles	Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
C2-1.1 : Communiquer au sein d'une équipe, de la structure			
C2-1.2 : Communiquer avec les fournisseurs, les tiers			
C2-2. COMMUNIQUER à des fins commerciales	Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
C2-2.1 : Communiquer avant le service avec le personnel de salle : argumenter et orienter la vente, promouvoir des produits, des plats			
C2-2.2 : Communiquer en situation de service : répondre aux annonces, suivre les commandes			
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			
C2-2.4 : Gérer les réclamations et les objections éventuelles			

 Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti

Attention : Recueillez régulièrement les informations nécessaires à la constitution du dossier professionnel comptant pour l'examen final.

FORMATION AU CFA

PÔLE 2 : COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

Savoirs associés	Semestres*			
	1	2	3	4
C2-1. ENTRETENIR des relations professionnelles				
<i>Technologie</i>				
Les partenaires et tiers				
<i>Gestion appliquée</i>				
L'insertion dans l'entreprise				
la représentation des salariés				
La rupture du contrat de travail				
La communication au sein de l'entreprise				
Les relations avec les autres partenaires extérieurs				
<i>Sciences appliquées</i>				
Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire				
C2-2. COMMUNIQUER à des fins commerciales				
<i>Technologie</i>				
Les techniques de valorisation des matières premières et des fabrications				
Les relations entre les services				
La mesure de la satisfaction de la clientèle				
L'argumentaire commercial				
<i>Sciences appliquées</i>				
L'équilibre alimentaire				
<i>Gestion appliquée</i>				
L'analyse des ventes : les indicateurs de gestion				
La communication commerciale :				
- la prise de contact				
- l'entretien de vente en face à face				
L'entretien de vente en face à face				

* Lorsque les savoirs associés ont été abordés au CFA, mettre une croix dans la colonne correspondante



Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti

Attention : Recueillez régulièrement les informations nécessaires à la constitution du

FORMATION EN ENTREPRISE

PÔLE 3 : ANIMATION ET GESTION D'ÉQUIPE EN RESTAURATION			
L'apprenti devra être capable de :	En Entreprise		
C3-1. ANIMER une équipe	Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels			
C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service			
C3-1.3 S'inscrire (et inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un principe de formation continue tout au long de la vie et/ou de projet de déroulement de carrière			
C3-1.4 S'informer et rendre compte des aléas de fonctionnement liés au personnel			
C3-2. Optimiser les performances de l'équipe	Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe			
C3-2.2 Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l'aide de son supérieur hiérarchique			
C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives			
C3-3. Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats	Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
C3-3.1 Produire une synthèse écrite			
C3-3.2 Présenter oralement la synthèse			

 **Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti**

Attention : *Recueillez régulièrement les informations nécessaires à la constitution du dossier professionnel comptant pour l'examen final.*

FORMATION AU CFA

PÔLE 3 : ANIMATION ET GESTION D'ÉQUIPE EN RESTAURATION

Savoirs associés	Semestres*			
	1	2	3	4
C3-1. ANIMER une équipe				
Gestion appliquée				
Les règles de vie au sein de l'entreprise : le règlement intérieur				
L'aménagement du temps de travail				
La formation tout au long de la vie, le projet de déroulement de carrière : * le droit à la formation * le bilan de compétences				
La gestion des absences				
La gestion des conflits				
Technologie				
Les attitudes et comportements professionnels				
Le personnel				
Les documents relatifs à la gestion des équipes				
Les documents de formation				
Sciences appliquées				
Hygiène et santé de la main d'œuvre				
La prévention des risques liés à l'activité physique				
C3-2. OPTIMISER les performances de l'équipe				
Gestion appliquée				
L'entretien individuel d'évaluation				
L'analyse des performances d'une équipe				
C3-3. RENDRE compte du suivi de son activité et de ses résultats				
Gestion appliquée				
La rédaction et la diffusion de messages				

* Lorsque les savoirs associés ont été abordés au CFA, mettre une croix dans la colonne correspondante

 Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti

Attention : Recueillez régulièrement les informations nécessaires à la constitution du dossier professionnel comptant pour l'examen final.

FORMATION EN ENTREPRISE

PÔLE 4 : GESTION DES APPROVISIONNEMENTS EN RESTAURATION

l'apprenti devra être capable de :	En Entreprise		
C4-1 RECENSER les besoins d'approvisionnement	Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l'activité prévue			
C4-1.2 Participer à l'élaboration d'un cahier des charges (qualité et prix des produits)			
C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons			
C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnement			
C4-2. CONTRÔLER les mouvements de stock	Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif)			
C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement			
C4-2.3 Stocker les produits			
C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés			
C4-2.5 Réaliser un inventaire			
C4-2.6 Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage			
C4-3. MAÎTRISER les coûts	Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons			
C4-3.2 Améliorer la productivité			
C4-3.3 Contribuer à la maîtrise des frais généraux liés à l'activité			
C4-3.4 Calculer et analyser les écarts de coûts entre le prévisionnel et le réalisé			
C4-3.5 Exploiter des outils de gestion			
C4-4. ANALYSER les ventes	Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
C4-4.1 Contribuer à la fixation des prix			
C4-4.2 Suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne			
C4-4.3 Mesurer la contribution des plats à la marge brute			
C4-4.4 Gérer les invendus			
C4-4.5 Mesurer la réaction face à l'offre "prix"			
C4-4.6 Mesurer et analyser les écarts du chiffre d'affaires entre le prévisionnel et le réalisé			

FORMATION AU CFA

PÔLE 4 : GESTION DES APPROVISIONNEMENTS EN RESTAURATION				
Savoirs associés	Semestres*			
	1	2	3	4
C4-1. RECENSER les besoins d'approvisionnement				
<i>Gestion appliquée</i>				
La politique d'approvisionnement :				
Participer à l'élaboration d'un cahier des charges (qualité et prix des produits)				
Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l'activité prévue				
Participer à la planification des commandes et des livraisons				
La décision d'achat				
<i>Technologie</i>				
Les approvisionnements en restauration				
La saisonnalité des produits				
Les spécificités des produits approvisionnés				
C4-2. CONTRÔLER les mouvements de stock	1	2	3	4
<i>Gestion appliquée</i>				
La réception des produits				
Le stockage des produits				
L'inventaire				
L'optimisation du coût de stockage				
<i>Technologie</i>				
Les éléments de contrôle à la réception				
Le conditionnement, le déconditionnement				
Les opérations de stockage				
Les anomalies dans la gestion des stocks				
<i>Sciences appliquées</i>				
Les parasitoses alimentaires				
Le conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifiée				
La production et l'utilisation du froid				
C4-3. MAÎTRISER les coûts	1	2	3	4
<i>Gestion appliquée</i>				
La gestion du coût matière				
Les charges en restauration : l'analyse des charges, la prévision des charges				
L'analyse des écarts				
Les outils de gestion				
Le prix de vente				
L'analyse d'indicateurs				
L'analyse d'indicateurs relatifs aux invendus				
<i>Mercatique et gestion appliquée</i>				
La prévision des ventes et des autres produits d'exploitation				
Le seuil de rentabilité				
C4-4. ANALYSER les ventes	1	2	3	4
<i>Gestion appliquée</i>				
L'analyse d'indicateurs relatifs à l'offre prix				
La prévision des ventes, l'analyse des écarts				
<i>Technologie</i>				
La gestion des invendus (recensement des bonnes pratiques)				
<i>Sciences appliquées</i>				
La gestion des invendus (réglementation)				

* Lorsque les savoirs associés ont été abordés au CFA, mettre une croix dans la colonne correspondante

FORMATION EN ENTREPRISE

PÔLE 5 : DÉMARCHE QUALITÉ EN RESTAURATION

L'apprenti devra être capable de :	En Entreprise		
	Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
C5-1. APPLIQUER la démarche qualité			
C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle			
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 sa pratique professionnelle			
C5-1.4 Appliquer des 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			
C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions			
C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions			
C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité			
C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement (innovation, créativité, ...)			

 **Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti**

Attention : Recueillez régulièrement les informations nécessaires à la constitution du dossier professionnel comptant pour l'examen final.

FORMATION AU CFA

PÔLE 5 : DÉMARCHE QUALITÉ EN RESTAURATION

Savoirs associés	Semestres*			
	1	2	3	4
C5-1. APPLIQUER la démarche qualité				
<i>Gestion appliquée</i>				
La démarche mercatique : la clientèle				
L'environnement juridique de l'entreprise				
La dimension sociétale et environnementale dans l'activité économique de l'entreprise				
<i>Technologie</i>				
Les modes de consommation				
Les pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement				
Les pratiques professionnelles respectueuses de la nutrition et de la diététique				
<i>Sciences appliquées</i>				
Les comportements alimentaires				
Hygiène des méthodes				
Les constituants des aliments et leurs rôles nutritionnels				
La dimension nutritionnelle des produits alimentaires				
C5-2. MAINTENIR la qualité globale	1	2	3	4
<i>Technologie</i>				
La qualité globale				
Les contrôles et autocontrôles				
La restauration : évolutions et perspectives				
<i>Sciences appliquées</i>				
La perception sensorielle				
La valorisation et le contrôle de la qualité alimentaire				
<i>Gestion appliquée</i>				
La croissance de l'entreprise				

* Lorsque les savoirs associés ont été abordés au CFA, mettre une croix dans la colonne correspondante

Contenu du document validé
par l'inspecteur de
l'Éducation Nationale
responsable du diplôme :

Liste des participants à
l'élaboration :

- *Madame Ginette KIRCHMEYER, IEN Économie Gestion*

- *M. Hubert STAEDLIN, Inspecteur de l'apprentissage – CCI Strasbourg*

- *M. Luc EHRHART, Conseiller de l'Enseignement Technologique*
- *M. Pascal FUNARO, Conseiller de l'Enseignement Technologique*
- *M. Gilles GEUDIN, Conseiller de l'Enseignement Technologique*
- *M. Michel LORENTZ, Conseiller de l'Enseignement Technologique*
- *M. Bernard SCHAHL, Conseiller de l'Enseignement Technologique*

- *Mme Hélène BAUMERT, IEN-ET SBSSA*
- *Mme Martine JECKERT, IEN-ET SBSSA*
- *Mme Magali ROBAGLIA, IEN-ET SBSSA*

- *M. Jérôme JAEGELE, Chef cuisinier*

- *Mme Martine PARREND, Directrice pédagogique, CEFPPA Adrien ZELLER – Illkirch*
- *Mme Sylvie WALTER, Directrice Adjointe du CFA de l'Hôtellerie Joseph Storck – Guebwiller*

- *M. Christophe WEBER, Chef de travaux, CEFPPA Adrien ZELLER – Illkirch*

- *M. Laurent GULLY, Enseignant en Restaurant, CFA de l'Hôtellerie Joseph Storck – Guebwiller*

- *Mme Chantal KAUFFMANN, enseignante en Sciences Appliquées, CFA de l'Hôtellerie Joseph Storck – Guebwiller*

- *Mme Marie-Françoise MATZINGER, formatrice en Sciences Appliquées, CEFPPA Adrien ZELLER – Illkirch*
- *Mme Emmanuelle NUSSBAUM, formatrice en Gestion, CEFPPA Adrien ZELLER – Illkirch*
- *Mme Maria REBEL, enseignante en Gestion, CFA de l'Hôtellerie Joseph Storck – Guebwiller*

Validation SAA le 14 janvier
2013 Claude PHILIPPS