

Annexe II a
Unités constitutives du diplôme

UNITÉS PROFESSIONNELLES

(U11, U12, U13, U21, U22, U31, U32)

La définition du contenu des unités professionnelles du diplôme a pour but de préciser, pour chacune d'elles, quelles tâches et compétences professionnelles sont concernées et dans quel contexte. Il s'agit à la fois de :

- permettre la mise en correspondance des activités professionnelles et des unités dans le cadre du dispositif de "validation des acquis de l'expérience" (VAE).
- établir la liaison entre les unités, correspondant aux épreuves, et le référentiel d'activités professionnelles afin de préciser le cadre de l'évaluation.

UNITÉS CONSTITUTIVES DE CERTIFICATION

PÔLE	COMPÉTENCES	COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	U1	U2	U3	
PÔLE N° 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	X	X	X	
		C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace	X		X	
		C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production	X	X	X	
		C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels	X		X	
		C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production	X	X		
	C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine	C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires	X		X	
		C1-2.2 Apprêter les matières premières	X		X	
		C1-2.3 Tailler, découper	X		X	
		C1-2.4 Décorer	X		X	
		C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops	X		X	
		C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces	X		X	
		C1-2.7 Réaliser les liaisons	X		X	
		C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis	X		X	
		C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, appareils, purées, beures et crèmes)	X		X	
		C1-2.10 Réaliser les pâtes de base	X		X	
		C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons	X		X	
	C1-3 Cuisiner	C1-3.1 Réaliser les potages	X		X	
		C1-3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds	X		X	
		C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques	X		X	
		C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs	X		X	
		C1-3.5 Réaliser les garnitures d'accompagnement	X		X	
		C1-3.6 Réaliser les desserts	X		X	
		C1-3.7 Optimiser la production	X	X		
	C1-4 Dresser et distribuer les préparations	C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations	X		X	
		C1-4.2 Distribuer la production	X		X	
	PÔLE N° 2 : Communication et commercialisation en restauration	C2-1 Entretien des relations professionnelles	C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure	X	X	X
			C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers	X	X	
		C2-2 Communiquer à des fins commerciales	C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle	X	X	
			C2-2.2 Communiquer en situation de service	X		X
			C2-2.3 Communiquer avec la clientèle	X	X	
			C2-2.4 Gérer les réclamations et les objections éventuelles	X	X	
			C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels	X	X	X
			C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service	X	X	X
PÔLE N° 3 : Animation et gestion d'équipe en restauration	C3-1 Animer une équipe	C3-1.3 S'inscrire (ou inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un dispositif de formation continue tout au long de la vie	X	X		
		C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel	X	X		
		C3-2.1 Evaluer son travail et/ou celui de son équipe		X	X	
		C3-2.2 Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l'aide de son supérieur hiérarchique		X		
	C3-2 Optimiser les performances de l'équipe	C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives		X		
		C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats	X	X		
		C3-3.2 Présenter oralement la synthèse	X	X		

PÔLE	COMPÉTENCES	COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	U1	U2	U3
PÔLE N° 4 : Gestion des approvisionnements en restauration. Gestion 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	X	X	X
		C4-1.2 Participer à l'élaboration d'un cahier des charges	X	X	
		C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons		X	
		C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnement		X	X
	C4-2 Contrôler les mouvements de stocks	C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés	X	X	X
		C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement	X		X
		C4-2.3 Stocker les produits	X	X	X
		C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés	X	X	
		C4-2.5 Réaliser un inventaire		X	
		C4-2.6 Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage	X	X	
	C4-3 Maîtriser les coûts	C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons		X	
		C4-3.2 Améliorer la productivité		X	
		C4-3.3 Contribuer à la maîtrise des frais généraux liés à l'activité		X	
		C4-3.4 Calculer et analyser les écarts de coûts entre le prévisionnel et le réalisé		X	
		C4-3.5 Exploiter des outils de gestion		X	
	C4-4 Analyser les ventes	C4-4.1 Contribuer à la fixation des prix		X	
		C4-4.2 Suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne		X	
		C4-4.3 Mesurer la contribution des plats à la marge brute		X	
		C4-4.4 Gérer les invendus	X	X	
		C4-4.5 Mesurer la réaction face à l'offre "prix"		X	
C4-4.6 Mesurer et analyser les écarts de chiffre d'affaires entre le prévisionnel et le réalisé			X		
PÔLE N° 5 : Démarche qualité en restauration	C5-1 Appliquer la démarche qualité	C5-1.1 Etre à l'écoute de la clientèle	X	X	
		C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité	X	X	X
		C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle	X	X	X
		C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique	X		X
	C5-2 Maintenir la qualité globale	C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions	X		X
		C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions	X		X
		C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions	X		X
		C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité	X		
		C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement	X	X	

UNITÉS CONSTITUTIVES D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Unité (U13, épreuve E1) : Mathématiques

L'unité de mathématiques englobe l'ensemble des objectifs, capacités, compétences et savoir-faire mentionnés dans l'arrêté du 10 février 2009 fixant les programmes d'enseignement de mathématiques et de sciences physiques pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel (B.O.E.N. spécial n°2 du 19 février 2009).

Unité (U32, épreuve E3) : Prévention – Santé - Environnement

L'unité englobe l'ensemble des connaissances et capacités mentionnées dans l'arrêté du 10 février 2009 fixant le programme d'enseignement de Prévention-santé-environnement pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel (B.O.E.N. spécial n° 2 du 19 février 2009).

Unité (U4, épreuve E4) : Anglais

L'unité englobe l'ensemble des objectifs, capacités et compétences énumérés dans l'arrêté du 10 février 2009 fixant le programme de langues vivantes étrangères pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle et pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel (B.O.E.N. spécial n° 2 du 19 février 2009).

Unité (U51, épreuve E5) : Français

L'unité est définie par les compétences établies par l'arrêté du 10 février 2009 fixant le programme de français pour les classes préparant au baccalauréat professionnel (B.O.E.N. spécial n°2 du 19 février 2009).

Unité (U52, épreuve E5) : Histoire, géographie et éducation civique

L'unité est définie par les compétences établies par l'arrêté du 10 février 2009 fixant le programme d'enseignement de l'histoire et de la géographie pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel (B.O.E.N. spécial n°2 du 19 février 2009).

Unité (U6, épreuve E6) : Arts appliqués et cultures artistiques

L'unité englobe l'ensemble des capacités et compétences énumérées par l'arrêté du 10 février 2009 fixant le programme d'enseignement d'arts appliqués et cultures artistiques pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel (B.O.E.N. spécial n° 2 du 19 février 2009)

Unité (U7, épreuve E7) : Éducation physique et sportive

L'unité englobe l'ensemble des objectifs, capacités et compétences énumérés par l'arrêté du 10 février 2009 fixant le programme d'éducation physique et sportive pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle et pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel.

Unité (UF1, épreuve EF) : Langue vivante

L'épreuve a pour but de vérifier la capacité du candidat à comprendre une langue vivante parlée et la capacité de s'exprimer de manière intelligible pour un interlocuteur n'exigeant pas de particularités linguistiques excessives sur un sujet d'intérêt général