



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

BEP

des METIERS de la RESTAURATION et de l'HOTELLERIE

SEPTEMBRE 2001

DIRECTION DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE
SERVICE DES FORMATIONS
SOUS DIRECTION DES FORMATIONS PROFESSIONNELLES



**MINISTERE
DE L'EDUCATION NATIONALE**

**DIRECTION
DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE**

Service des formations

Sous-direction des formations
professionnelles

Bureau de la réglementation
des diplômés professionnels

Arrêté portant création du brevet d'études
professionnelles *des métiers de la
restauration et de l'hôtellerie*

LE MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE

- VU le décret n° 87-851 du 19 octobre 1987 modifié portant règlement général des brevets d'études professionnelles délivrés par le ministre de l'éducation nationale.
- VU l'arrêté du 29 juillet 1992 modifié fixant les modalités d'organisation et de prise en compte des épreuves organisées sous forme d'un contrôle en cours de formation en établissement ou en centre de formation d'apprentis et en entreprise pour la délivrance des brevets d'études professionnelles et certificats d'aptitude professionnelle .
- VU l'arrêté du 29 juillet 1992 fixant les conditions d'habilitation des centres de formation d'apprentis à mettre en oeuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance des brevets d'études professionnelles et certificats d'aptitude professionnelle .
- VU l'arrêté du 26 avril 1995 relatif aux dispenses des domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle ,
- VU l'arrêté du 5 août 1998 modifié relatif à des dispenses de domaines généraux aux examens du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles ;
- Vu l'arrêté du 25 février 2000 relatif à l'organisation et aux horaires des enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant aux brevets d'études professionnelles ;
- Vu l'arrêté du 2 novembre 2000 relatif à la notation aux examens du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles.
- VU l'avis de la commission professionnelle consultative "tourisme-hôtellerie-loisirs" du 12 janvier 2000

ARRETE

Art. 1er. - La définition et les conditions de délivrance du brevet d'études professionnelles *des métiers de la restauration et de l'hôtellerie* sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

Art. 2. - Le référentiel de certification de ce brevet d'études professionnelles figure en annexe 1 au présent arrêté.

Art. 3. - La préparation au brevet d'études professionnelles *des métiers de la restauration et de l'hôtellerie* comporte une période de formation en entreprise de 8 semaines, définie en annexe 1 au présent arrêté, dont 4 semaines sont évaluées dans les conditions fixées en annexes II et III au présent arrêté.

Art. 4. - Le brevet d'études professionnelles *des métiers de la restauration et de l'hôtellerie* est délivré au vu des résultats de l'examen prévu au titre III du décret du 19 octobre 1987 susvisé, dans les conditions prévues aux articles 5, 6, 7 ci-dessous.

Art. 5. - L'examen du brevet d'études professionnelles *des métiers de la restauration et de l'hôtellerie* comporte huit épreuves obligatoires regroupées en six domaines, et une épreuve facultative.

La liste des domaines et le règlement d'examen figurent en annexe II au présent arrêté.

La définition des épreuves figure en annexe III au présent arrêté.

Art. 6 - Pour se voir délivrer le brevet d'études professionnelles *des métiers de la restauration et de l'hôtellerie* par la voie de l'examen prévu au titre III du décret du 19 octobre 1987 susvisé, le candidat doit obtenir, d'une part, une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des domaines, d'autre part, une note égale ou supérieure à 10 sur 20 au domaine professionnel.

Le diplôme est délivré au vu des résultats obtenus, soit par combinaison d'épreuves se déroulant sous forme d'un contrôle en cours de formation et d'épreuves ponctuelles terminales, soit en totalité à des épreuves ponctuelles terminales.

Le diplôme ne peut être délivré au candidat déclaré absent à l'évaluation d'une épreuve sauf lorsque l'absence est dûment justifiée. Dans ce cas elle donne lieu à l'attribution de la note zéro à l'épreuve.

Art. 7. - Les candidats non admis conservent pendant cinq ans les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues aux domaines.

Lorsqu'un candidat n'a pas obtenu au domaine professionnel de note égale ou supérieure à 10 sur 20, il conserve pendant cinq ans les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues aux épreuves constitutives de ce domaine.

Un candidat peut renoncer à un ou plusieurs bénéfices. Dans ce cas, seules les notes à nouveau obtenues aux domaines ou épreuves correspondants sont prises en compte pour l'obtention du diplôme.

Art. 8. - Les correspondances entre les épreuves et domaines de l'examen organisé conformément à l'arrêté du 28 août 1990 modifié portant création du brevet d'études professionnelles *hôtellerie-restauration* et les épreuves de l'examen organisées conformément au présent arrêté sont prévues en annexe IV au présent arrêté.

La durée de validité des notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues aux domaines et épreuves de l'examen subi selon les dispositions de l'arrêté du 28 août 1990 précité est reportée dans le cadre de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté.

Art. 9. - La première session du brevet d'études professionnelles *des métiers de la restauration et de l'hôtellerie* régi par le présent arrêté aura lieu en 2003.

Art. 10. - L'arrêté du 28 août 1990 modifié portant création du brevet d'études professionnelles *hôtellerie-restauration* est abrogé à l'issue de la dernière session d'examen qui aura lieu en 2002.

Art. 11. - Le directeur de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le

Nota : Le présent arrêté et ses annexes III et IV seront publiés au bulletin officiel de l'éducation nationale du

L'arrêté et l'ensemble de ses annexes sont disponibles au Centre national de documentation pédagogique 13, rue du Four 75006 Paris, ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique. Ils sont diffusés en ligne à l'adresse suivante : <http://www.cndp.fr>

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

ACTIVITES PROFESSIONNELLES

CHAMP D'ACTIVITE

Le titulaire du B.E.P. des Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie a reçu une formation professionnelle pratique et théorique.

Il est polyvalent dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie avec une dominante :
- soit production culinaire
- soit production de services.

La polyvalence du titulaire du diplôme du B.E.P. Métiers de la Restauration et Métiers de l'Hôtellerie permet une adaptation à tous les secteurs d'activités liés à l'hôtellerie et à la restauration.

Le titulaire de ce B.E.P. peut occuper un poste de commis dans le secteur :

- de la restauration commerciale,
- de la restauration collective,
- des entreprises connexes à l'industrie hôtelière,
- des hôtels, des résidences hôtelières...

Le titulaire du BEP des métiers de la restauration et de l'hôtellerie intervient dans les fonctions de production culinaire et de production de services.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

FONCTION : Production culinaire

TÂCHES (Dans le respect de l'environnement , des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur)

A son niveau de commis :

- Réceptionner la matière d'oeuvre et effectuer les traitements préliminaires,
- Participer à l'élaboration des mets,
- Réaliser et dresser des préparations simples,
- Participer à la distribution,
- Assurer les opérations de fin de service.

CONDITIONS D'EXERCICE

Données et informations utiles

- Règles d'hygiène et de sécurité,
- Fiches techniques de fabrication,
- Consignes, fiches de production, modes opératoires,
- Notices d'utilisation des matériels et des produits.

Matière d'oeuvre

- Produits bruts,
- Produits semi-élaborés et produits d'aide culinaire,
- Produits finis.

Moyens et ressources

• **Moyens**

- ◇ Matériels spécifiques de contrôle et de conservation, de préparation, de transformation et de cuisson, de conditionnement, de transport et de remise en température, adapté à l'activité professionnelle,
- ◇ Matériels et produits nécessaires au nettoyage.

• **Procédés**

- ◇ Techniques de production culinaire traditionnelles, d'assemblage et de finition pour une consommation directe ou différée,
- ◇ Techniques de nettoyage.

• **Lieux et sites**

- ◇ Restauration commerciale,
- ◇ Restauration collective,
- ◇ Industries agro-alimentaires de plats cuisinés,
- ◇ Hôtellerie.

• **Liaisons-relations**

- ◇ Internes
 - Avec l'équipe, la hiérarchie et les services de l'entreprise.
- ◇ Externes
 - Avec les clients.

• **Autonomie**

Dans le cadre des instructions de travail.

RÉSULTATS ATTENDUS

Réaliser des prestations conformes aux instructions reçues.

FONCTION : Production de services

TÂCHES (dans le respect de l'environnement , des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur)

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

- Réaliser les travaux de nettoyage des locaux, du mobilier et des matériels avant et après le service,
- Réceptionner les produits, effectuer la mise en place et les préparations préliminaires.
- **A son niveau de commis:**
 - ◇ Assurer l'accueil du client dans les différents services de l'établissement,
 - ◇ Assurer la prise de commande, le service, la suite et le débarrassage
 - ◇ Préparer, distribuer et débarrasser les petits déjeuners,
 - ◇ Préparer, distribuer et débarrasser les prestations en étage.

CONDITIONS D'EXERCICE

Données et informations utiles

- Règles d'hygiène et de sécurité,
- Fiches de postes,
- Supports de vente,
- Bons de commande,
- Notices d'utilisation du matériel et des produits,
- Fiches techniques de commercialisation.

Matière d'oeuvre

- Produits bruts,
- Produits semi-élaborés,
- Produits finis,
- Boissons chaudes et froides.

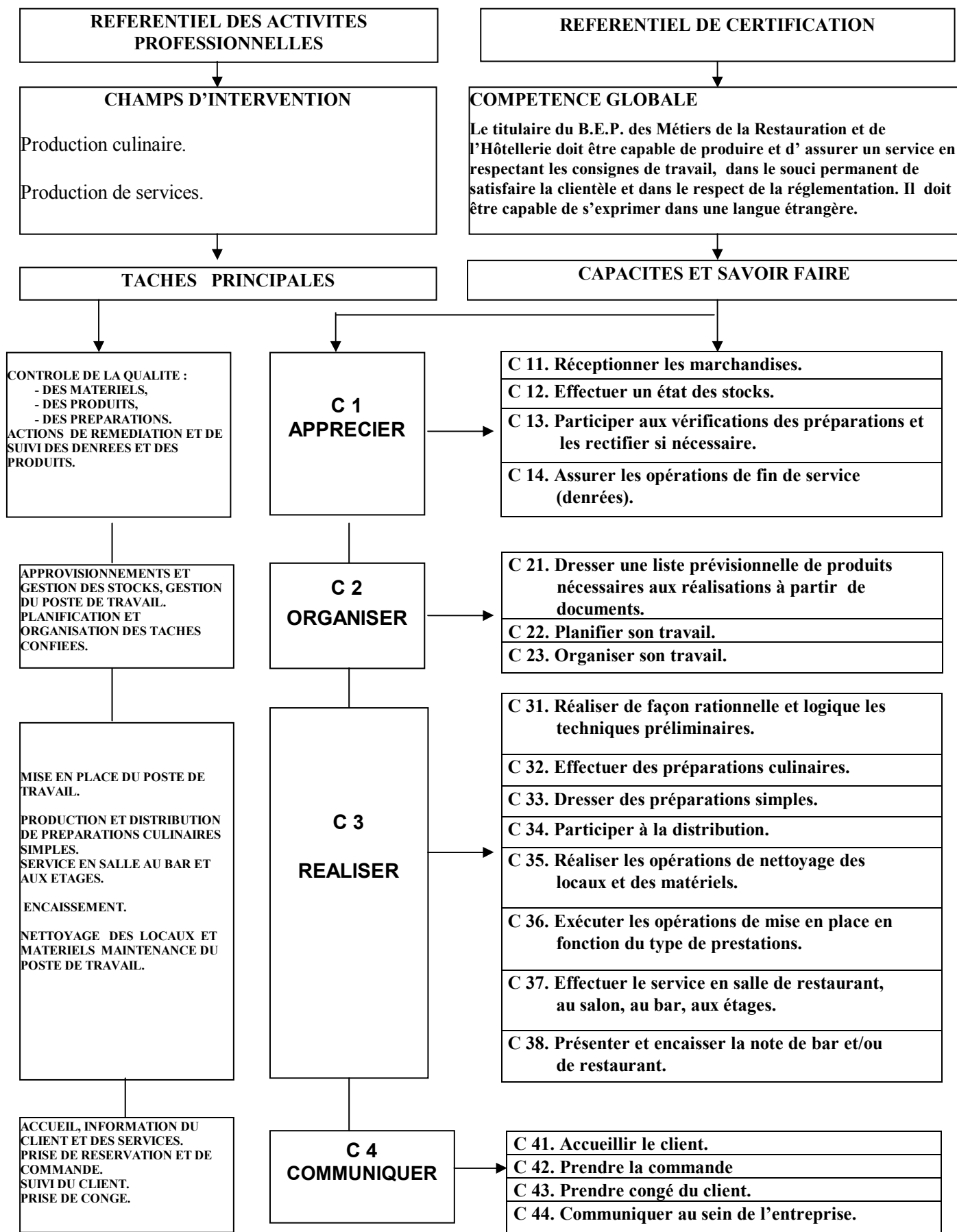
Moyens et ressources

- **Moyens**
 - ◇ Matériel spécifique de contrôle et de conservation, de préparation, de transformation de mise et de maintien en température, de finition et de présentation pour les aliments et les boissons chaudes et froides,
 - ◇ Outils de communication,
 - ◇ Eléments de décoration et d'ambiance,
 - ◇ Produits d'accueil, linge et tenue vestimentaire,
 - ◇ Mobilier spécifique,
 - ◇ Matériels et produits nécessaires au nettoyage.
- **Procédés**
 - ◇ Techniques de services adaptées à tous types de restauration,
 - ◇ Techniques de nettoyage.
- **Lieux et sites**
 - ◇ Restauration commerciale,
 - ◇ Restauration collective,
 - ◇ Hôtellerie.
- **Liaisons-relations**
 - ◇ Internes
 - Avec l'équipe, la hiérarchie et les services de l'entreprise.
 - ◇ Externes
 - Avec les clients.
- **Autonomie**
 - ◇ Dans le cadre des instructions de travail.

RÉSULTATS ATTENDUS

Réaliser des prestations dans le cadre d'instructions techniques et commerciales.

BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE



**BREVET D 'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

REFERENTIEL DE CERTIFICATION

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

**SOMMAIRE DES COMPETENCES
(SAVOIR-FAIRE)**

Pour obtenir le Brevet d'Etudes Professionnelles des Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie, le candidat doit faire preuve qu'il est capable :

C 1 APPRECIER

- C 11. Réceptionner les marchandises.
- C 12. Effectuer un état des stocks.
- C 13. Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire.
- C 14. Assurer les opérations de fin de service (denrées).

C 2 ORGANISER

- C 21. Dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations à partir de documents.
- C 22. Planifier son travail.
- C 23. Organiser son travail.

C 3 REALISER

- C 31. Réaliser de façon rationnelle et logique les techniques préliminaires.
- C 32. Effectuer des préparations culinaires.
- C 33. Dresser des préparations simples.
- C 34. Participer à la distribution.
- C 35. Réaliser les opérations de nettoyage des locaux et des matériels.
- C 36. Exécuter les opérations de mise en place en fonction du type de prestations.
- C 37. Effectuer le service en salle de restaurant, au salon, au bar, aux étages.
- C 38. Présenter et encaisser la note de bar et/ou de restaurant.

C 4 COMMUNIQUER

- C 41. Accueillir le client.
- C 42. Prendre la commande
- C 43. Prendre congé du client.
- C 44. Communiquer au sein de l'entreprise.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

C1 APPRECIER

Savoir faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
	<p>En situation réelle ou simulée (matières d'oeuvre, produits, locaux, linge, matériels et mobiliers adaptés...).</p>	<p>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité.</p>
<p>C 1.1 Réceptionner les marchandises :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les produits et les matériels, les classer par famille <p>Vérifier la qualité et la quantité des marchandises livrées, et les stocker à l'endroit approprié.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fiches de produits, • Bons de commandes internes, • Documents d'approvisionnement, • Mercuriale... 	<ul style="list-style-type: none"> • Les quantités, les qualités et origines des produits sont contrôlées. • Le matériel est réceptionné selon les usages, • Le stockage est effectué selon la nature des produits.
<p>C 1.2 Effectuer un état des stocks.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dans les locaux (cave du jour, bar, offices, lingerie...). 	<ul style="list-style-type: none"> • Documents (inventaire, fiches de stock permanent, bons de sortie, denrées, produits, boissons, linge...). 	<ul style="list-style-type: none"> • Le stock existant est constaté, • Les bons de sortie sont rédigés et le réajustement est opéré en fonction des stocks définis.
<p>C 1.3 Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fiches techniques, • Fiches de dégustation, • Matériels, • Matières d'oeuvre. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les préparations simples et de base sont conformes aux standards professionnels, • L'appréciation gustative est juste, • Les rectifications éventuelles appropriées.
<p>C 1.4 Assurer les opérations de fin de service (denrées).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fiches de suivi des denrées, • Fiches de suivi des stocks. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les denrées sont conservées ou éliminées dans le respect de la réglementation en vigueur et des consignes données.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

C2 ORGANISER

Savoir faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, linge, matériels et mobiliers adaptés...).	Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité.
C 2.1 Dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations à partir de documents.	<ul style="list-style-type: none"> • Bons d'économat, • Fiches techniques. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le bon d'économat est correctement rédigé et correspond aux besoins.
C 2.2 Planifier son travail.	<ul style="list-style-type: none"> • Planning de production, • Fiches techniques, • Fiches d'organisation. 	<ul style="list-style-type: none"> • La planification est cohérente avec le travail à effectuer et les consignes reçues.
C 2.3 Organiser son travail.	<ul style="list-style-type: none"> • Fiches techniques, • Fiches de poste, • Poste de travail... 	<ul style="list-style-type: none"> • L'adaptation aux postes de travail et aux matériels mis à disposition est effectuée suivant les consignes reçues et les tâches à réaliser.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

C3 REALISER

Savoir faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
	En situation réelle ou simulée (matières d'oeuvre, produits, locaux, linge, matériels et mobiliers adaptés...).	Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité.
C 3.1 Réaliser de façon rationnelle et logique les techniques préliminaires.	<ul style="list-style-type: none"> • Fiches techniques, • Matières d'oeuvre, • Matériels spécifiques. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques préliminaires sont conformes aux normes professionnelles. • Les phases de travail sont ordonnancées de façon logique.
C 3.2 Effectuer des préparations culinaires.	<ul style="list-style-type: none"> • Matières d'oeuvre, • Matériels de cuisson, • Fiches techniques, • Manuels technique, • Ouvrages professionnels, • Outil informatique. 	<ul style="list-style-type: none"> • La production est effectuée selon : <ul style="list-style-type: none"> – les consignes données et les informations • La confection des plats est réalisée en respectant : <ul style="list-style-type: none"> – les techniques culinaires, – le temps imparti, – l'enchaînement logique des tâches, – les consignes ponctuelles (temps de cuisson), – l'utilisation rationnelle des moyens. • L'organisation des tâches est conforme à la planification.
C 3.3 Dresser des préparations simples.	<ul style="list-style-type: none"> • Petits matériels, • Matériels de service, • Fiches techniques. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel de service est adapté aux préparations, • La propreté du matériel de dressage est irréprochable, • Les préparations sont dressées selon les usages professionnels en respectant le temps imparti.
C 3.4 Participer à la distribution.	<ul style="list-style-type: none"> • Bons de commande, • Outil informatique. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les annonces sont bien interprétées, • Les envois sont conformes aux commandes.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

C3 REALISER

Savoir faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
	En situation réelle ou simulée (matières d'oeuvre, produits, locaux, linge, matériels et mobiliers adaptés...).	Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité.
<p>C 3.5 Réaliser les opérations de nettoyage des locaux et des matériels :</p> <ul style="list-style-type: none"> • cuisine, • restaurant, • locaux communs, • bars, • offices. 	<ul style="list-style-type: none"> • Plans de nettoyage, • Procédures ou protocoles, • Matériels et produits d'entretien, • Fiches d'auto-contrôle visuels. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les opérations de nettoyage sont réalisées dans le respect de l'environnement des règles d'hygiène et de sécurité, • Les locaux et matériels sont nettoyés, rangés conformément aux procédures (usages professionnels et standards définis), • L'utilisation rationnelle des produits d'entretien est appliquée selon des directives données, • La remise en état et le rangement des postes de travail et des locaux sont correctement effectués en fin de séance, • Les auto-contrôles visuels sont réalisés et enregistrés.
<p>C 3.6 Exécuter les opérations de mise en place en fonction du type de prestations :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Service restaurants, • Service banquets, • Buffets, cocktails... • Petit-déjeuner (tables, buffets, plateaux), • Etc... 	<p>En situation réelle ou simulée (matières d'oeuvre, produits, locaux, linge, matériels et mobiliers adaptés) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etat des réservations, • Plan des locaux, • Décoration florale, • Produits d'accueil, • Fiches de fonctions, • Matériels, linges et mobiliers. 	<ul style="list-style-type: none"> • La carcasse est établie conformément aux directives, • Le nappage est exécuté selon les techniques professionnelles et les exigences commerciales, • Tables, consoles, buffets, guéridons, plateaux, voitures, vitrines sont dressés en fonction des consignes et des normes professionnelles.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

C3 REALISER

Savoir faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
	<p>En situation réelle ou simulée (matières d'oeuvre, produits, locaux, linge, matériels et mobiliers adaptés...).</p>	<p>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité.</p>
<p>C 3.7 Effectuer le service :</p> <ul style="list-style-type: none"> • en salle de restaurant, • au salon, • au bar, • en salle de banquet, • dans les étages... 	<ul style="list-style-type: none"> • Produits et boissons, • Préparations culinaires, • Matériels spécifiques. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le service des mets est effectué selon les techniques professionnelles et les consignes reçues, • Les techniques suivantes doivent être maîtrisées : <ul style="list-style-type: none"> – Le dosage et la préparation des boissons chaudes et froides sont réalisés conformément aux fiches techniques, – Le service des boissons et des vins est assuré selon les usages professionnels, – Le service aux différentes tables est réalisé avec efficacité, en mettant en oeuvre certaines techniques de découpage et flambage simples afin de concourir à la satisfaction du client. – Les petits déjeuners sont présentés et servis conformément aux normes professionnelles en salle et/ou à l'étage, – Le débarrassage des tables, buffets, consoles, guéridons, plateaux est effectué selon les consignes reçues.
<p>C 3.8 Présenter et encaisser la note de bar et/ou de restaurant</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Factures et documents publicitaires. • Matériels d'encaissement. • Moyens de paiement. 	<ul style="list-style-type: none"> • La facture est présentée aux clients selon les usages professionnels et les consignes reçues, • L'encaissement est réalisé, sans erreur, conformément aux procédures selon les différents types de paiement.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

C4 COMMUNIQUER

Savoir faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
	En situation réelle ou simulée (matières d'oeuvre, produits, locaux, linge, matériels et mobiliers adaptés...).	Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité.
C 4.1 Accueillir le client	<ul style="list-style-type: none"> • Cartes et menus, • Plan de salle, • Fiche d'accueil, • Dossier accueil client, • Planning de réservation, • Vestiaires, • Bagages. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le client est accueilli avec attention, disponibilité et courtoisie, • Les règles de tenue, de présence sont respectées, • Les supports de vente ou d'accueil sont présentés aux clients et commentés, • Le vestiaire et/ou les bagages sont correctement pris en charge.
C 4.2 Prendre la commande	<ul style="list-style-type: none"> • Supports de commande manuels ou informatisés, • Cartes et menus, • Supports de vente, • Consignes commerciales internes, • Arguments de vente. 	<ul style="list-style-type: none"> • La prise de commande s'effectue dans le cadre d'une prestation simple, d'un nombre de convives limité. Elle doit être transmise avec exactitude et selon les normes définies.
C 4.3 Prendre congé du client	<ul style="list-style-type: none"> • Documents et objets à caractère publicitaire, • Vestiaire et bagages. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le client est raccompagné à la sortie, salué et remercié avec courtoisie.
C 4.4 Communiquer au sein de l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> • Organigramme, • Plan des locaux, • Fonctions. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'importance de la communication entre les services est correctement appréciée.

**BREVET D 'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

ARTICULATION entre REFERENTIEL d'ACTIVITES PROFESSIONNELLES et REFERENTIEL de CERTIFICATION

FONCTIONS	PRODUCTION CULINAIRE					PRODUCTION de SERVICES					
<p align="center">TACHES</p> <p>CAPACITES GENERALES COMPETENCES et SAVOIR FAIRE</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Réceptionner la matière d'œuvre et effectuer les traitements préliminaires 2. Participer à l'élaboration des mets 3. Réaliser et dresser des préparations simples 4. Participer à la distribution 5. Assurer les opérations de fin de service 					<ol style="list-style-type: none"> 1. Réaliser les travaux de nettoyage des locaux, du mobilier et des matériels avant et après le service 2. Réceptionner les produits, effectuer la mise en place et les préparations préliminaires 3. Assurer l'accueil du client dans les différents services de l'établissement 4. Assurer la prise de commande, le service, la suite et le débarrassage 5. Préparer, distribuer et débarrasser les petits déjeuners 6. Préparer, distribuer et débarrasser les prestations en étage 					
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6
C 1 APPRECIER											
C11 Réceptionner les marchandises											
C 12 Effectuer un état des stocks											
C 13 Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire											
C 14 Assurer les opérations de fin de service (denrées)											
C 2 ORGANISER											
C 21 Dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations à partir de documents											
C 22 Planifier son travail											
C 23 Organiser son travail											
C 3 REALISER											
C 31 Réaliser de façon rationnelle et logique les techniques préliminaires											
C 32 Effectuer des préparations culinaires											
C 33 Dresser des préparations simples											
C 34 Participer à la distribution											
C 35 Réaliser les opérations de nettoyage des locaux et matériels											
C 36 Exécuter les opérations de mise en place en fonction du type de prestations											
C 37 Effectuer le service en salle de restaurant, au salon, au bar, aux étages											
C 38 Présenter et encaisser la note de bar et/ou de restaurant											
C 4 COMMUNIQUER											
C 41 Accueillir le client											
C 42 Prendre la commande											
C 43 Prendre congé du client											
C 44 Communiquer au sein de l'entreprise											

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIRS ASSOCIES

S 1 TECHNOLOGIE CULINAIRE

S 2 TECHNOLOGIE DE SERVICES

S 3 COMMUNICATION

S 4 SCIENCES APPLIQUEES

**S 5 ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE
HÔTELIERE**

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 1 : Technologie culinaire

CONNAISSANCES

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

1.1. L'HISTOIRE DE LA CUISINE

- *L'histoire et l'évolution de la cuisine française au cours du Xxème siècle*
- Les grandes modifications des années 1970.

1.2. L'EDUCATION DU GOÛT, DE L'ODORAT ET LES REGLES DE PRESENTATION

- *La sensibilisation à la dégustation.*
- *Les saveurs de base, l'importance de l'assaisonnement et de la présentation.*

1.3. LE PERSONNEL DE CUISINE

1.3.1. LE PERSONNEL

- *La structure d'une brigade ou d'une équipe en fonction de l'organisation de l'entreprise.*

1.3.2. LA REPARTITION DU TRAVAIL

- La lecture des différents tableaux de service affichés dans les entreprises.

1.3.3. TENUE ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- Les points de comportement spécifiques en cuisine.
- Les règles essentielles d'hygiène corporelle et vestimentaire.

1.3.4. LA SECURITE

- La prévention des risques sur le lieu de travail.

1.4. LES LOCAUX

1.4.1. LES LOCAUX, LES SECTEURS OU ZONES DE TRAVAIL

- L'énumération et l'utilisation des principaux locaux ou secteurs de travail et leur représentation, sous forme de schéma (les circuits), en restauration traditionnelle.

1.4.2. L'ENTRETIEN DES LOCAUX

- L'interprétation d'un plan de nettoyage et de désinfection des locaux.
- L'identification des procédures de nettoyage.

1.4.3. TRAITEMENT DES DECHETS

- La réglementation en matière d'hygiène et d'environnement.

1.4.4. LA VENTILATION

- Les avantages d'une ventilation efficace.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 1 : Technologie culinaire

CONNAISSANCES

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

1.5. LE MATERIEL

**1.5.1. LE MATERIEL FIXE DE CUISSON, DE
PREPARATION, DE STOCKAGE ET DE
CONSERVATION**

1.5.2. LE MATERIEL MOBILE

**1.5.3. LES COUTEAUX ET LE PETIT
OUTILLAGE**

1.5.4. LE MATERIEL ELECTROMECHANIQUE

1.6. LES CUISSONS

1.7. LES PREPARATIONS DE BASE

- Fonds de bases.
- Gelées.
- Eléments de liaison.
- Sauces de base.
- Beurres composés.
- Courts-bouillons.
- Farces et duxelles.
- Marinades.

- La description, les principes simples d'utilisation, d'entretien et de sécurité.

- La description, les principes simples d'utilisation, d'entretien et de sécurité.

- La description, les principes simples d'utilisation, d'entretien et de sécurité.

- La description, les principes simples d'utilisation, d'entretien et de sécurité.

- Les différents types et modes de cuisson.
- Les aliments traités, le matériel utilisé (exemples).

- La classification, la composition, les utilisations et la réglementation.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 1 : Technologie culinaire

CONNAISSANCES

1.8. LES PRODUITS ET LES PREPARATIONS CULINAIRES

- Produits laitiers.
- Corps gras.
- Oeufs.
- Potages.
- Hors d'oeuvre.
- Pâtes, farinages et préparations à base de céréales.
- Produits de la mer et d'eau douce.
- Viandes de boucherie et abats.
- Volailles.
- Gibiers.
- Fruits et légumes frais et secs.
- Desserts.
- Produits semi-élaborés.
- Vins, alcools et autres boissons utilisées en cuisine.

1.9. LES PROCEDES DE CONSERVATION

- traditionnels (salage, sucrage, enrobage...),
- par le froid,
- par la chaleur.

1.10. LES APPROVISIONNEMENTS DES SERVICES

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

En fonction des produits culinaires et/ou de leurs utilisations, on se limitera à :

- *la classification,*
- *la composition,*
- *les critères de fraîcheur et de qualité,*
- *la saisonnalité,*
- *la réglementation et l'étiquetage,*
- *la présentation commerciale,*
- *l'origine des produits,*
- *le stockage et la conservation.*

- Les principes, les températures et les durées de stockage.
- Les précautions à observer lors de l'utilisation des produits conservés.

- Le contrôle quantitatif et qualitatif.
- L'identification des produits et rubriques d'une feuille de marché, d'un bon de commande, de sortie...
- La rédaction d'une fiche technique de fabrication.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 2 : Technologie de services

CONNAISSANCES

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

**2.1. LA RESTAURATION ET SON
EVOLUTION**

2.1.1. LES ARTS DE LA TABLE

- Les coutumes françaises.
- Habitudes des principales clientèles étrangères.

2.1.2. LA CLIENTELE

**2.1.3. LES DIFFERENTES FORMULES DE
RESTAURATION**

- La comparaison des habitudes françaises et des habitudes des principales clientèles étrangères.
- Les différents types de clientèles (loisirs, affaires...).
- *Les principales formules de restauration :
Définition et exemple :*
 - Traditionnelle,
 - Brasserie,
 - Grill,
 - Snack-bar,
 - Libre-service,
 - Cafétéria...

**2.2. LE PERSONNEL, LES LOCAUX ET
LE MATERIEL**

2.2.1. LE PERSONNEL ET LES LOCAUX

2.2.2. LA REPARTITION DU TRAVAIL

**2.2.3. TENUE ET COMPORTEMENTS
PROFESSIONNELS**

2.2.4. LA SECURITE

2.2.5. LES LOCAUX

**2.2.6. LE MOBILIER, LE MATERIEL ET LE
LINGE**

- La structure d'une brigade ou d'une équipe en fonction de l'organisation de l'entreprise.
- La lecture des différents tableaux de service affichés dans l'entreprise.
- Les règles essentielles d'hygiène corporelle et vestimentaire.
- Les points de comportements spécifiques aux professions hôtelières et de restauration.
- La prévention des risques sur le lieu de travail.
- L'énumération et l'utilisation des principaux locaux et leur représentation sous forme de schéma (les circuits), en restauration traditionnelle.
- L'interprétation d'un plan de nettoyage et de désinfection des locaux.
- L'identification des procédures de nettoyage.
- L'énumération et utilisation des différents matériels spécifiques nécessaires au service.
- L'énumération des différentes pièces de linge.
- L'inventaire permanent du matériel et du linge.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 2 : Technologie de services

CONNAISSANCES

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à:)**

2.3. LES PRODUITS

- Poissons fumés,
- Fruits de mer,
- Charcuterie,
- Fromages A.O.C.,
- Fruits locaux et exotiques.

- *L'énumération, caractéristiques et origines des produits les plus courants.*

2.4. APPROVISIONNEMENTS DES SERVICES

2.4.1. LES COMMANDES

- La rédaction de bons (commande, sorties...) pour réapprovisionner les différents services :
 - le bar,
 - la cave du jour,
 - l'office,
 - le restaurant,
 - la lingerie.

2.4.2. LA RECEPTION ET LE STOCKAGE DES MARCHANDISES

- L'identification des documents d'approvisionnement et leur utilisation.
- Les contrôles à effectuer lors de la réception dans les services.
- Les principaux modes de stockage.

2.5. LA VENTE AU RESTAURANT

2.5.1. LES SUPPORTS DE VENTE

- Types de menus

- Carte des mets et des vins

- Les différentes formules :
 - menu,
 - plat du jour,
 - menu banquet,
 - etc...
- La présentation et la lecture d'une carte des mets et des vins et les obligations légales.

2.6. LES AUTRES FORMES D'ACTIVITES

**2.6.1. LES PETITS-DEJEUNERS
LA RESTAURATION A L'ETAGE**

- Les formes de service.

**2.6.2. LES BANQUETS, LUNCHS, COCKTAILS,
BUFFETS, SEMINAIRES**

- La définition des différentes manifestations pouvant se dérouler au restaurant.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 2 : Technologie de services

CONNAISSANCES

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à:)**

2.7. LES VINS ET AUTRES BOISSONS

2.7.1. LA VIGNE - LE RAISIN

- Les diverses parties de la grappe et du grain de raisin, leurs composants essentiels et leurs influences sur la qualité future des vins.
- Les principaux cépages.

2.7.2. LES VINIFICATIONS

- Les principales opérations mises en œuvre dans les diverses méthodes de vinification en rouge.
- Le principe de la vinification en blanc en précisant les opérations de vendange et de vinification particulières pour obtenir des vins blancs liquoreux.
- Les procédés d'obtention des vins mousseux.
- Les méthodes de vinification des vins rosés.
- Le procédé d'obtention des V.D.N. et V.D.L..

**2.7.3. LE STOCKAGE ET LA CONSERVATION
DES VINS**

- Les fonctions et les qualités d'une cave générale et d'une cave du jour.

**2.7.4. LES VIGNOBLES ET LES VINS
A.O.C. FRANCAIS**

- *La situation des vignobles A.O.C. français et la localisation de chacun d'eux à partir de points de repères géographiques. On se limitera à :*
 - *Les Appellations d'Origines Contrôlées génériques.*
 - *Leurs couleurs et les caractères principaux.*
 - *L'étude particulière des vins les plus consommés avec la gastronomie et les spécialités locales.*

2.7.5. LES AUTRES BOISSONS ALCOOLISEES

- *Les familles de produits*
 - *Eaux de vie,*
 - *Apéritifs,*
 - *Liqueurs,*
 - *Cidres,*
 - *Crèmes,*
 - *Bières.*

2.7.6. LES BOISSONS NON-ALCOOLISEES

- *Les familles de produits*
 - *Eaux minérales,*
 - *Sodas,*
 - *Sirops.*
 - *Jus de fruits.*

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 2 : Technologie de services

CONNAISSANCES

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

2.7.7. LES BOISSONS CHAUDES

- *Les différentes boissons chaudes présentées au restaurant :*
 - *Cafés,*
 - *Chocolats,*
 - *Thés,*
 - *Infusions...*

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 3 : Communication.

CONNAISSANCES

**3.1. LA PRESENTATION ET
COMPORTEMENT PROFESSIONNEL**

- L'attitude corporelle.
- L'esthétique (tenue vestimentaire, coiffure...)

3.2. LA TYPOLOGIE DE LA CLIENTELE

**3.3. LA COMMUNICATION
PROFESSIONNELLE ET COMMERCIALE
(ORALE, ECRITE...)**

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

- *Les attitudes, et la présentation adaptés aux exigences de l'entreprise.*
- *L'identification des différents types de clientèles et de leurs attentes.*
- *Les principes, les techniques simples de communication verbales et non verbales dans l'entreprise.*
- *Les techniques de prise de commandes et de réservations téléphoniques.*
- *Les techniques de rédaction de messages, de notes, de réservations...(à l'aide de l'outil informatique).*
- *Les différentes étapes de la vente.*
- *L'argumentaire de vente : points forts, points faibles.*
- *Le traitement des objections, des réclamations et l'attitude du vendeur.*

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 4 : Sciences Appliquées

CONNAISSANCES

**4.1. CONSTITUANTS BIOCHIMIQUES
DES ALIMENTS**

4.1.1. NATURE DES CONSTITUANTS

- Protides,
- Glucides,
- Lipides,
- Eléments minéraux,
- Vitamines,
- Eau.

**4.1.2. PRINCIPALES PROPRIETES PHYSICO-
CHIMIQUES DES CONSTITUANTS
ALIMENTAIRES**

- Etat physique
- Solubilité, diffusion, suspension, émulsion
- Action de la chaleur (milieu aqueux ou ambiance sèche) sur les protides, les lipides, les glucides, les vitamines
- Action de l'air sur les vitamines, les lipides

4.2. LES ALIMENTS

**4.2.1. CLASSIFICATION DES ALIMENTS ET
VALEUR NUTRITIONNELLE**

4.2.2. EQUIVALENCES ALIMENTAIRES

**4.2.3. PERCEPTION SENSORIELLE DES
ALIMENTS**

Qualité organoleptique des aliments et des préparations et rôles des organes sensoriels.

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

La présentation :

- des principales molécules glucidiques et indication de sources alimentaires.
- des différentes molécules azotées et indication de quelques protides d'origine animale et d'origine végétale.
- des principaux lipides entrant dans la constitution des corps gras alimentaires.
- des principaux éléments minéraux (calcium, phosphore, fer, sodium, potassium).
- des vitamines hydrosolubles, des vitamines liposolubles.

- La mise en relation des propriétés avec les applications culinaires (modes de cuisson, préparation de fonds, de sauces, de pâtes...):

- *explication ou justification de la technique.*
 - nature des transformations subies par les constituants alimentaires sous l'effet de différents facteurs (milieu aqueux, température, pH ...).
 - *incidences (organoleptiques, nutritionnelles...).*
- L'oxydation des vitamines et les facteurs d'oxydation.
- *Les modifications de la valeur nutritionnelle en fonction des modes de cuisson et intérêt de certaines technique (cuisson vapeur, sous pression).*

- *La répartition en groupes des aliments et indication de leurs caractéristiques nutritionnelles.*

- Le calcul de la valeur énergétique d'un aliment ou d'une préparation à partir de sa composition (donnée pour 100g).

- *Le calcul d'équivalences alimentaires, à l'aide d'une table de composition entre :*

- viandes/poissons/œufs (protides)
- produits laitiers (calcium – protides)
- aliments riches en amidon (énergie)

- *La perception physiologique des saveurs élémentaires et des odeurs.*

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 4 : Sciences Appliquées

CONNAISSANCES

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

4.3. NUTRITION

**4.3.1. RAPPELS DE PHYSIOLOGIE DE LA
DIGESTION ET DE L'ABSORPTION
INTESTINALE**

- Phénomènes mécaniques et chimiques de la digestion
- Mécanismes d'absorption et devenir des produits absorbés
- Stockage des glucides et des lipides

**4.3.2. BESOINS NUTRITIONNELS ET APPORTS
RECOMMANDES - EQUILIBRE
ALIMENTAIRE**

- Rations alimentaires.
- Elaboration de menus équilibrés.

4.4. HYGIENE ET PREVENTION

4.4.1. MICROBIOLOGIE APPLIQUEE

- Diversité du monde microbien.

- Modes de contamination en milieu professionnel.

- Hygiène et prévention en milieu professionnel.

- Dispositif réglementaire de contrôle

- Le schéma de l'appareil digestif mettant en évidence les principales étapes de la digestion.
- La nature des substances assimilables résultant de la digestion.
- Les voies d'absorption des glucides et des lipides.
- Les principaux rôles dans l'organisme des molécules absorbées.

- Les principaux besoins nutritionnels qualitatifs de l'organisme pour :
 - Les adolescents
 - Les adultes d'activité moyenne.
- Les apports énergétiques recommandés pour un adulte d'activité moyenne.
- La définition de la ration alimentaire journalière.
- *La vérification de l'équilibre qualitatif d'un menu d'une journée et recherche de solutions d'équilibre.*

- *Des exemples de différents types de micro-organismes (bactéries, champignons et levures, protozoaires).*
- *Les conditions favorables ou non à la vie et à la multiplication des micro-organismes (oxygène, température, humidité, pH, composition du milieu).*
- *La sporulation.*

- *Les vecteurs de micro-organismes dans le milieu professionnel.*

- *Les recommandations et la réglementation relatives à :*
 - * l'hygiène corporelle et vestimentaire,
 - * la surveillance de l'état de santé,
 - * l'organisation des circuits propre/sale...
 - * l'hygiène de l'outillage, des matériels, et des locaux : nettoyage, décontamination, désinfection, lutte contre les nuisibles...
 - * au conditionnement des productions,
 - * la conservation et au transport,
 - * la commercialisation des productions.

- Les rôles des services vétérinaires

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

SAVOIR ASSOCIE 4 : Sciences Appliquées

CONNAISSANCES

**4.4.2. TRANSFORMATIONS BIOCHIMIQUES
DUES AUX MICRO-ORGANISMES**

- Fermentations
 - * rôles technologiques
 - * applications à la technologie alimentaire ou culinaire :
 - fermentation alcoolique/panaire
 - fermentation lactique
 - fermentation acétique

- Altérations des aliments et des préparations culinaires
 - * causes d'altération
 - * conséquences : modes de conservation

- * cas particulier des préparations élaborées à l'avance

**4.4.3. INTOXICATIONS ET PARASIToses
ALIMENTAIRES**

- Aliments vecteurs de TIAC.
- Mesures réglementaires : critères microbiologiques.
- Analyses des dangers et mesures d'hygiène pour la préparation et la conservation des productions culinaires (démarche HACCP).
- Parasitoses.

4.5. QUALITE ALIMENTAIRE

**4.6. SCIENCES APPLIQUEES AUX
LOCAUX, AUX EQUIPEMENTS
PROFESSIONNELS**

4.6.1. ENERGIE ELECTRIQUE

- Rappels des principales grandeurs utilisées en électricité.

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

- La présentation d'une expérience de fermentation (alcoolique/lactique) avec :
 - identification de l'agent de fermentation,
 - énumération des facteurs favorables à la fermentation,
 - énoncé les produits formés.

- Les principales causes d'altération des aliments ou des préparations et conséquences sur la qualité des produits (sanitaire, organoleptique, nutritionnelle).
- La mise en relation du mode d'action des procédés de conservation avec le développement microbien et leurs limites.
- Le principe de la chaîne du froid et les moyens techniques utilisés pour la contrôler (relevé et enregistrement de températures ...).

- La définition d'une préparation élaborée à l'avance et les conditions réglementaires de conservation jusqu'à la remise au consommateur (température, durée de conservation).

- *Les principaux types d'intoxications alimentaires (bactéries, champignons, substances chimiques).*
- *Les signes caractéristiques des intoxications alimentaires d'origine microbienne.*
- *Les aliments vecteurs fréquemment impliqués dans les intoxications alimentaires.*
- *Les intérêts des critères microbiologiques réglementaires.*
- *Les dangers, règles d'hygiène, actions et comportements à mettre en oeuvre pour une situation professionnelle donnée pour limiter les risques (démarche HACCP).*
- *Les parasites les plus courants et précautions à prendre pour éviter les parasitoses.*

- Les composantes de la qualité alimentaire : aspects nutritionnels, sanitaires, organoleptiques.

- Les grandeurs caractérisant le courant électrique figurant sur la plaque signalétique d'appareils et sur les notices techniques (tension, intensité, puissance).
- Le calcul d'une consommation électrique pour une activité professionnelle donnée.

BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE

SAVOIR ASSOCIE 4 : Sciences Appliquées

CONNAISSANCES

- Sécurité : réglementation et contrôle.

4.6.2. COMBUSTIBLES

- Combustion et production de chaleur.
- Equipements de combustion : brûleurs.
- Sécurité concernant la distribution et l'alimentation en combustibles des locaux professionnels.

4.6.3. ALIMENTATION EN EAU FROIDE

- Distribution collective d'eau destinée à la consommation humaine.
- Adoucissement de l'eau.

4.6.4. CHAUFFAGE CULINAIRE ET CHAUFFAGE DE L'EAU

- Production et propagation de la chaleur par effet Joule, par combustion, par induction, par micro-ondes.
- Applications aux équipements de cuisson et de chauffage de l'eau.

4.6.5. PRODUCTION ET UTILISATION DU FROID EN MILIEU PROFESSIONNEL

- Principes de production du froid.
- Applications aux appareils :
 - * réfrigérateurs et chambres froides positives,
 - * congélateurs, surgélateurs,
 - * cellules de refroidissement rapide.

4.6.6. ENTRETIEN DES LOCAUX ET DES MATERIELS

- Produits de nettoyage.
- Matériels de nettoyage et d'entretien des locaux et des matériels.
- Nettoyage des locaux : entretien courant, entretien périodique.

4.6.7. PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS

- Sécurité
- Ergonomie

LIMITES DE CONNAISSANCES (on se limitera à :)

- Les risques liés au courant électrique : électrocution, court-circuit, incendie.
- Les dispositifs de sécurité concernant l'alimentation en énergie électrique des locaux professionnels : rôle d'un disjoncteur, d'une prise de terre.

- Les combustibles utilisés dans le secteur professionnel.
- Le principe de la production de chaleur par combustion et les conditions d'une combustion complète.
- Le principe de fonctionnement d'un brûleur à partir de schémas.
- Les risques liés au non respect des règles de sécurité (asphyxie, explosion, incendie).

- Les caractéristiques d'une eau destinée à la consommation humaine.

- Les caractéristiques et les inconvénients d'une eau dure en milieu professionnel.
- Le principe de l'adoucissement d'une eau.

- La comparaison des différents principes de production de chaleur.
- Les modes de propagation de la chaleur.
- L'intérêt des systèmes de régulation, des systèmes de sécurité.

- Les changements d'état physique utilisés pour produire du froid et mise en œuvre dans les appareils.
- Les systèmes de régulation et de sécurité.
- Les conditions d'utilisation des divers appareils de conservation en fonction des températures atteintes ou du résultat visé.

- La classification, les modes d'action et les dosages des différents types de produits.
- La sécurité liée à l'utilisation des produits.
- La lecture de protocoles et de plans de nettoyage de locaux (ou de matériels).

- Le repérage des risques liés à l'activité professionnelle.
- Les mesures de prévention individuelles et collectives.
- Les gestes et postures adaptés.
- La conduite à tenir en cas d'accident.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

**SAVOIR ASSOCIE 5 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise
hôtelière.**

CONNAISSANCES

LIMITES DE CONNAISSANCES

(on se limitera à :)

**5.1. INITIATION A LA CONNAISSANCE
DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE**

5.1.1. NOTION D'ENTREPRISE.

5.1.1.1. Rôle.

5.1.1.2. - Diversité des entreprises, classement selon
la taille et la forme juridique.
- Notion de R.C.S.

**5.1.2. L'ENTREPRISE ET SON
ENVIRONNEMENT.**

5.1.2.1. Environnement économique, relations
avec les autres acteurs de la vie économique.

**5.2. INITIATION ECONOMIQUE
JURIDIQUE ET SOCIALE.**

5.2.1. LA CONSOMMATION INDIVIDUELLE.

- Le budget familial : revenus, dépenses,
épargne.
- Notion d'impôts et de prélèvements sociaux.

5.2.2. LES PRIX.

Evolution et suivi des prix.

- Le but de l'entreprise.
- La reconnaissance de la raison sociale, du siège social, du statut juridique (Entreprise individuelle, E.U.R.L., S.A.R.L. et S.A.) et du capital.

- L'identification des partenaires : fournisseurs, clients, banque, Etat et organismes sociaux.
- La place de l'entreprise dans le circuit économique simplifié.

- La présentation d'un budget simplifié à partir d'un revenu donné.
- L'énumération des principaux impôts et prélèvements.
- La recherche des dépenses à travers les différents postes de charges des ménages.

- Les facteurs d'influence sur la formation des prix.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

**SAVOIR ASSOCIE 5 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise
hôtelière.**

CONNAISSANCES

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

5.2.3. LE DROIT USUEL

- 5.2.3.1. - Les personnes physiques.
- La capacité juridique.
- Les personnes morales.
- Le commerçant.

5.2.3.2. Les contrats

5.2.3.3. Le contrat en hôtellerie et en restauration.

5.2.3.4. La responsabilité (de l'hôtelier et du restaurateur) : contractuelle, délictuelle et pénale.

5.2.3.5. Le contrat d'assurance.

5.2.4. LE DROIT SOCIAL.

- 5.2.4.1. - Les syndicats.
- Les délégués du personnel.
- Le comité d'entreprise.
- Le comité d'hygiène et de sécurité.

5.2.4.2. Les conventions collectives.

5.2.4.3. Le contrat de travail.

5.2.4.4. La fiche de paie.

5.2.5. LES INSTITUTIONS JUDICIAIRES.

5.2.5.1. L'organisation judiciaire civile et pénale.

- Les attributs et les caractéristiques.

- *Les caractéristiques générales des contrats et conditions de validité.*
- *L'objet, les parties d'un contrat et les obligations des parties.*

- *Les spécificités du contrat.*

- *La nature de la responsabilité en hôtellerie et en restauration.*

- *Les risques courants en hôtellerie et en restauration.*

- *Leurs rôles respectifs.*

- *Les notions et leurs rôles.*
- *Les éléments du contrat.*
- *Les conditions légales du travail, durée, congé.*

- *Le bulletin de salaire est donné.*
- *L'analyse des différentes parties : le brut, (avantages en nature, heures supplémentaires, et primes) les cotisations salariales et patronales, le net, le net imposable et le net à payer.*

- Le repérage des principaux tribunaux :
 - Tribunal de commerce,
 - Tribunal des Prud'hommes,
 - Tribunal d'instance,
 - Tribunal correctionnel.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

**SAVOIR ASSOCIE 5 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise
hôtelière.**

CONNAISSANCES

5.3. ELEMENTS COMPTABLES.

5.3.1. LES OPERATIONS COMMERCIALES.

5.3.1.1. La commande.

5.3.1.2. La livraison.

5.3.1.3. Les stocks.

5.3.1.4. - La facture fournisseur.

- La facture et la note client.

5.3.1.5. Les avoirs.

5.3.1.6. Les règlements.

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

- La notion de recherche des fournisseurs, d'appels d'offre et de tableau de comparaison d'offres.
- La rédaction du bon de commande, son rôle.
- Les conditions de vente.

- L'utilisation du bon de livraison.

- La présentation des fiches de stocks (manuelles ou informatisées) selon les méthodes Premier Entré Premier Sorti (P.E.P.S.) et Coût Moyen Unitaire Pondéré après chaque entrée (C.M.U.P.).

- Lecture et analyse d'une facture.
- Les différences entre : les réductions commerciales et financières.

- La différenciation entre la note et la facture.
- Le calcul du Hors Taxes et de la Taxe sur la Valeur Ajoutée à partir du Toutes Taxes Comprises.
- Les arrhes et les acomptes.

- La lecture et l'analyse de l'avoir.

- Les différents modes et leur utilisation :
 - Espèces
 - Chèques
 - Cartes de paiement
 - Chèques de voyage
 - Titres de restaurants
 - Les opérations de change (limitées à l'encaissement).

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

**SAVOIR ASSOCIE 5 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise
hôtelière.**

CONNAISSANCES

LIMITES DE CONNAISSANCES

(on se limitera à :)

5.3.2. LES ELEMENTS COMPTABLES.

5.3.2.1. Les comptes, le principe de la partie double et le plan comptable hôtelier.

- *Le principe de fonctionnement : structures et répartitions des comptes dans les classes.*
- *L'enregistrement simplifié des documents dans les comptes schématiques (facture, avoir, espèces, chèque bancaire et postal)*
- *Le contrôle de la partie double : la balance.*

5.3.2.2. Le compte de résultat

- *La présentation d'un compte de résultat simplifié à partir d'une balance par solde donnée.*

5.3.2.3. Le bilan

- *La présentation d'un bilan simplifié à partir d'une balance par solde donnée.*

BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE

TECHNIQUES DE PRODUCTION CULINAIRE

GROUPE A	GROUPE B	GROUPE C
PREPARATIONS PRELIMINAIRES		
Peser et mesurer	Habiller des poissons plats, des poissons ronds	Tourner, escaloper des fonds d'artichauts
Laver et éplucher les légumes	Détailler des poissons en darnes et / ou tronçons	Tourner des têtes de champignons
Préparer persil en branche, pluche de cerfeuil	Plaquer les poissons	Lever les filets de poissons (sole)
Concasser et hacher persil, ail	Habiller et brider des volailles pour rôtir	Habiller un carré d'agneau, veau, porc
Clouter un oignon, préparer un bouquet garni	Brider en entrée	Découper à cru des volailles (4portions)
Trier du cresson	Préparer des abattis de volaille	Découper une volaille pour griller
Brûler des demi oignons	Détailler des lardons	Découper à cru un lapin
Canneler des fruits ou des légumes	Lever les segments des agrumes	Parer et détailler un filet, un contre filet
Peler à vif des agrumes	Chemiser un moule	
Historier des agrumes	Tourner différents légumes	
Emincer les légumes	Lever à la cuillère à racine	
Tailler en mirepoix, brunoise, bâtonnets	Dépouiller une queue de lotte	
Tailler en julienne, en paysanne	Ouvrir et ébarber des moules	
Utiliser une mandoline et ou un robot	Décortiquer des crevettes	
Ciseler oignons, échalotes, laitue	Ficeler de la viande	
Escaloper des champignons	Détailler de la viande en morceaux	
Monder des tomates, concasser	Hacher de la viande au couteau, au hachoir	
Préparer de la mie de pain, de la chapelure	Peler et ou monder un poivron	
Paner à l'anglaise	Détailler des escalopes de poisson	
Tailler des croûtons, des canapés	Façonner à la cuillère des quenelles, sorbets	
Râper et tamiser du gruyère	Préparer un gigot	
Clarifier des œufs		
Plier, découper, graisser du papier sulfurisé		
Passer au chinois, passer à l'étamine		
Gratter et laver des moules		
Refroidir réglementairement une préparation		

CUISSONS		
Cuire dans un liquide	Cuire des légumes secs	Griller des poissons plats et ronds
Cuire des œufs à la coque, mollets, durs	Cuire des pâtes et du riz à grand mouillement	Griller des darnes et des tronçons
Cuire des légumes à l'anglaise	Cuire du riz à court mouillement	Griller des viandes rouges
Cuire des pommes de terre en robe des champs	Cuire des champignons à blanc	Poêler des viandes et des volailles
Cuire des pommes de terre à l'anglaise	Glacer des légumes à blanc et à brun	Sauter des œufs
Blanchir des légumes	Cuire à la vapeur des légumes	Cuire des omelettes plates et roulées
Blanchir des couennes, de la poitrine de porc	Etuver des légumes, tomates concassées	Sauter avec déglçage (tournedos, noisettes)
Pocher des poissons dans un court bouillon simple	Griller des viandes blanches	Sauter avec déglçage (volailles)
Pocher des poissons dans un court bouillon au lait	Griller des charcuteries	Frïre des œufs, du persil
Pocher des viandes et volailles départ à froid	Rôtir des viandes rouges, blanches et volailles	Frïre des aliments panés
Pocher des viandes et volailles départ à chaud	Sauter des poissons meunière	Frïre des aliments enrobés de pâte à frïre
Mettre en place le poste de travail à la grillade	Sauter des poissons et des viandes panés	Cuire en ragoût à blanc, à brun
Mettre en place le poste de travail à la friture	Sauter des pommes de terre, des champignons	Braiser des légumes
Pocher des œufs	Sauter des croûtons	Braiser à court mouillement des poissons
Pocher des poissons dans court bouillon, une nage	Frïre des pommes de terre	Glacer à la salamandre
	Frïre des aliments farinés	Clarifier une marmite et une gelée
	Cuire de la semoule au lait	
	Cuire des légumes dans un blanc	
	Cuire à la grecque	
	Pocher de la pâte à choux	
	Cuire à la vapeur des poissons, de la viande	
	Rissoler des pommes de terre	
	Cuire des œufs brouillés	
	Griller des volailles	
	Griller des légumes	

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE
TECHNIQUES DE SERVICE ET COMMERCIALISATION**

TECHNIQUES A	TECHNIQUES B
Mise en place	
Effectuer le nappage des tables de restaurant	Napper les tables de banquets et les buffets, en effectuer la mise en place.
Effectuer les diverses mises en place (tables, consoles, guéridon, table chaude...)	Trier, compter, et organiser le change du linge sale, réceptionner, contrôler et stocker le linge propre.
Tenue des postes	
Approvisionnements	
Contrôler les livraisons internes (Bar, cave...)	Evaluer les quantités à commander : grammages, portionnages, volumes.
Ranger par nature les produits selon les règles d'hygiène, de sécurité et de stockage selon les consignes de conservation	
Entretien	
Respecter les directives générales et particulières des tableaux de service de répartition des tâches d'entretien, appliquer les règles d'hygiène et de sécurité et réaliser seul ou en équipe les différentes tâches d'entretien des locaux, du mobilier et du matériel	
Prise de commande, enregistrement des ventes, facturation, caisse main courante manuelle et informatisée	
Prendre la commande du client, rédiger les bons, enregistrer la commande par un moyen approprié (informatique) et la faire parvenir aux services distributeurs Présenter une note au client.	Suivre la fiche de poste "main – courante", mettre en place le poste, ouvrir la main – courante, effectuer les enregistrements courants, effectuer les enregistrements spécifiques (annulation, additions séparées...). Fermer la main – courante.
Distinguer les différents modes de règlement et passer les écritures nécessaires.	Effectuer les récapitulatifs, les balances carrées.
	Contrôler les encaissements et établir le bordereau de recettes.
Service des boissons	
Apéritifs et digestifs	
Effectuer le service au plateau au départ du bar	Choisir les verres adéquats et apprécier les doses servies. Doser et élaborer des cocktails classiques simples à partir de fiches techniques.
Vins et autres boissons	
Choisir, en fonction d'un vin donné ou d'une autre boisson, la verrerie adaptée.	Respecter les consignes de stockage et de conservation (cave générale et cave du jour).
Conditionner chaque type de vin, chaque boisson afin de les servir à bonne température et de les mettre en valeur.	S'assurer de la concordance entre le produit commandé et le produit présenté au client (suivi rigoureux de l'étiquetage).
Déboucher avec méthode en fonction de la présentation de la bouteille : droite, dans un seau, dans un panier.	
Effectuer avec soin le service des vins en respectant les règles de préséance en assurant le suivi et la débarrassage.	
Boissons chaudes.	
Choisir le matériel approprié au service de chaque boisson, en effectuer le service au plateau ou à la verseuse.	
Analyse sensorielle	
	Découvrir et reconnaître les défauts des vins les plus fréquents (goût de bouchon, madérisation).
Service des mets	
Les Circuits	
Respecter les circuits pendant le service.	
Méthodes de service	
Identifier, choisir et appliquer les différentes méthodes de service.	
Utilisation du matériel	
Transporter en toute sécurité " la suite "	
Débarrasser et préparer la table pour le dessert	
Utilisation du guéridon	
Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des mets à servir (plaque chauffante, réchaud...).	Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des finitions ou flambages.
Utilisation de la console	
Tenir efficacement et proprement sa console.	

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

Service	
Effectuer le service d'une table (4 personnes)	Synchroniser le service de deux tables.
TECHNIQUES A	TECHNIQUES B
Préparations spécifiques	
Hors d'œuvre, charcuterie	
Portionner et servir une terrine.	Préparer une sauce émulsionnée instable, une sauce émulsionnée stable relevée et agrémentée (crevettes), les utiliser pour le service des avocats
Poissons	
Enlever la peau et l'arête d'une darne de poisson grillée ou pochée	Découper et servir un poisson rond portion meunière et poché (truite, Daurade) un poisson plat portion (Sole Meunière, grillée) et un tronçon de turbot poché.
Volailles	
	Découper une volaille sans carcasse (poulet grillé), une volaille pour 4 personnes (poulet ou pintadeau), un magret de canard.
Viandes	
Couper et servir une entrecôte double	Couper et servir une côte de bœuf pour 2 personnes
Trancher verticalement une pièce avec côtes et entrecôtes	
Fruits	
Peler, découper et servir au client les principaux fruits frais et les pamplemousses rafraîchis	Peler, découper et servir au client pamplemousse cocktail et ananas
	Réaliser une coupe Florida
Préparations, Finitions et flambages	
Préparation des steaks Tartare	Flamber une viande en terminant la sauce (steak au poivre)
	Flamber des Bananes et des pêches.
	Préparer une crêpe flambée.
Particularités de service	
Portionner avec un couteau ou une cuillère Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme	
Préparations commerciales à l'information, à la présentation des boissons (à partir d'un support de vente).	
Supports de vente	
Donner aux clients les supports de vente	Utiliser les documents nécessaires à chaque type de vente : Plats du jour, Menus, Cartes...
Rechercher et utiliser des propositions argumentées pour :	
Les mets	Les apéritifs, les cocktails et les digestifs
Rechercher et proposer des accords mets et vins	
Sur un plat et sur un menu simple.	Sur un menu plus complexe
Mets proposés	
Répondre dans un langage adapté aux questions du client et être en mesure de lui préciser la composition des plats.	Guider le client dans son choix en tenant compte de ses souhaits, de ses goûts afin de lui donner entière satisfaction
Accueil dans une ambiance communicative. Prise de contact. Recherche de l'information client	
Atmosphère d'accueil	
Réaliser une décoration florale pour une table individuelle	Réaliser une décoration florale de buffet.
Accueil, Prise de contact	
Assurer l'accueil, l'installation et le confort des clients avec le sourire en faisant preuve d'attention et de disponibilité	Appliquer les règles de savoir – vivre et de préséance et notamment avec amabilité, discrétion, politesse, disponibilité...
	Observer avec discrétion le comportement du client. Anticiper une demande.
Continuité dans le profil général de communication (jusqu'à la prise de congé).	
Tenue, attitude	
Respecter une tenue professionnelle, une présentation, une hygiène corporelle irréprochable. Faire preuve de savoir – vivre, politesse, attention, disponibilité et discrétion.	
Etat d'esprit	
Entretenir des relations courtoises et positives dans l'équipe de travail.	Avoir un comportement commercial afin de mieux vendre.
Respecter les règles, consignes, tableaux de service.	Se préoccuper constamment du confort des clients et s'enquérir de leur satisfaction ;

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

TECHNIQUES A	TECHNIQUES B
Adaptabilité aux situations	
Appliquer avec logique des techniques définies.	Etre organisé, efficace, pour une tâche définie dans un contexte donné.
	Faire face aux situations : évaluer les éléments de la situation et y conformer sa conduite.
Relations avec les services	
Annoncer correctement une commande en cuisine en utilisant les termes professionnels adéquats.	Transmettre avec exactitude les informations aux différents services.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE

OBJECTIFS :

- Découvrir l'entreprise, les réalités professionnelles et les exigences de la formation
- Acquérir les compétences professionnelles négociées faisant l'objet de l'annexe pédagogique à la convention.

Il s'agit des savoirs, savoir-faire, et savoir-être figurant dans le référentiel et complémentaires à ceux acquis dans les établissements de formation.

- Assurer une continuité pédagogique entre l'établissement de formation et l'entreprise.
- Permettre au jeune d'exploiter sa formation en entreprise et l'aider à construire son projet professionnel.

DUREE ET MODALITES

1°/ pour les candidats de la voie scolaire, la formation se déroule en deux périodes de quatre semaines, de préférence dans la même entreprise; la deuxième période qui donne lieu à l'évaluation certificative correspond à la dominante choisie par le candidat.

Conformément à la circulaire n°2095 du 26 juin 2000 (B.O. n°25 du 29 juin 2000), l'établissement doit trouver pour chaque élève un lieu d'accueil pour les périodes en entreprise, en fonction des objectifs de formation.

Le choix des dates des périodes de formation est laissé à l'initiative des établissements en concertation avec les milieux professionnels et les conseillers de l'enseignement technologique, pour tenir compte des conditions locales.

Le candidat fait l'objet d'un suivi et d'une évaluation formative en fin de première période à un moment variable selon les régions. Celle-ci peut correspondre à une période de pleine activité de l'entreprise qui représente en soi un intérêt pédagogique. Si cette période se situe après la fin de l'année scolaire, l'élève doit bénéficier obligatoirement de quatre semaines consécutives de congés au titre des vacances scolaires d'été définies par le calendrier officiel, sauf dérogation accordée par le recteur en fonction du contexte régional.

La deuxième période se situe en fin de deuxième année de formation, au cours de laquelle s'effectuent des activités plus structurées et approfondies permettant au tuteur d'être particulièrement attentif à l'acquisition des compétences du jeune. En effet, pendant cette période, le candidat fera l'objet d'une évaluation chiffrée qui sera prise en compte pour l'attribution de la note de l'épreuve EP1.

Un candidat qui, pour une raison de force majeure dûment constatée n'effectue qu'une partie de sa période de formation en entreprise, peut être autorisé par le recteur à se présenter à l'examen, le jury étant tenu informé de sa situation.

La formation en entreprise doit faire l'objet d'une convention entre l'établissement fréquenté par l'élève et les entreprises d'accueil. Cette convention est établie conformément aux dispositions en vigueur (note de service n° 96-241 du 15 octobre 1996 –BOEN n° 38 du 24 octobre 1996).

- . Pendant la formation en entreprise, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié.
- . L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section. Ces

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

derniers effectuent plusieurs visites au cours de la formation en entreprise.

2°/ Candidats de la voie de l'apprentissage

- a) La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions du code du travail.
- b) La période de formation en entreprise auprès du maître d'apprentissage et les activités effectuées respectent les objectifs définis ci-dessus.
- c) Afin d'assurer une formation méthodique et complète, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis informe le maître d'apprentissage des objectifs de la formation en entreprise (document de liaison).

3°/ Candidats relevant de la voie de la formation continue :

La durée de la formation en entreprise est de 8 semaines.

Toutefois, les candidats de la formation continue peuvent être dispensés des périodes de formation en entreprise s'ils justifient d'une expérience professionnelle d'au moins six mois dans l'hôtellerie – restauration.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

ANNEXE II

Règlement d'examen

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

LISTE DES DOMAINES

❶ Domaine professionnel

❷ Domaines généraux :

- Français ;
- Mathématiques ;
- Histoire - géographie ;
- Langue vivante étrangère ;
- Education physique et sportive.

REGLEMENT D'EXAMEN

BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES des métiers de l'hôtellerie et de la restauration				
INTITULE DES EPREUVES	Coeff	Candidats voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public	Candidats voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue dans un établissement privé, CNED, candidats libres	Durée de l'épreuve ponctuelle
DOMAINE PROFESSIONNEL				
E.P. 1 :Pratique et techniques professionnelles	10	CCF	ponctuelle pratique	5h
E.P. 2 :Technologies professionnelles et sciences appliquées	4	ponctuelle écrite		2h
E.P. 3 :Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière.	2	ponctuelle écrite		1h
DOMAINES GENERAUX				
EG 1 - Français	4	ponctuelle écrite		2 h
EG 2 - Mathématiques	2	ponctuelle écrite		1 h
EG 3 - Histoire - Géographie	2	ponctuelle écrite		1 h
EG 4 - Langue vivante étrangère (1)	3	ponctuelle écrite		1 h
EG 5- Education physique et sportive	1	CCF	ponctuelle	
<i>Epreuve facultative de langue vivante étrangère (2)</i>		<i>ponctuelle orale</i>		<i>20 min</i>

(1) Ne sont autorisées à l'examen que les langues vivantes enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur.

(2) L'épreuve n'est organisée que s'il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent. Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

ANNEXE III

Définition des épreuves

BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE

Le candidat précise lors de son inscription la dominante choisie :

- Dominante Production Culinaire ;
- Dominante Production de Services.

E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

coefficient 10

Dominante Production Culinaire

L'épreuve porte sur la mise en œuvre de techniques débouchant sur des réalisations culinaires commercialisables, basées sur les savoir faire et les savoirs associés relatifs à l'organisation et à la production culinaire ainsi que sur les techniques de production de services.

Peuvent être évaluées tout ou partie des compétences : C.11, C.12, C.13, C.14 - C.21, C.22, C.23, C.31, C.33, C.34, C.35, C.36, C.37, C.38, C.41, C.42, C.43, C.44.
et des savoirs : S.1, S.2, S.3.

A) Evaluation par contrôle en cours de formation

L'évaluation des compétences des candidats se fait sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion de trois situations d'évaluation différentes, organisées au cours de la dernière année de formation.

Deux des situations d'évaluation sont organisées en établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles de formation, une autre a lieu dans l'entreprise au cours de la formation.

L'évaluation porte sur la mise en œuvre de techniques et de savoirs technologiques au travers d'exercices concrets.

Un professionnel au moins est associé à chaque évaluation, qui fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par l'équipe pédagogique et le(s) professionnel(s) associé(s).

Les points sont additionnés pour obtenir la proposition de note finale qui sera transmise au jury.

1) Première situation d'évaluation : coefficient 2

Elle est organisée dans l'établissement de formation, à la fin de l'année civile précédant l'examen.

Le candidat doit être capable sur instructions :

- d'exécuter des gestes professionnels et des actes techniques répondant aux situations proposées et à l'utilisation des matériels ;
- d'exécuter des préparations culinaires simples susceptibles d'entrer dans un produit commercialisable en utilisant des techniques des groupes A et B du tableau des techniques de production culinaire.
- d'organiser son poste de travail.

2) Deuxième situation d'évaluation : coefficient 6 (4+2)

Elle a lieu dans l'établissement de formation, à la fin du 2ème trimestre de l'année civile de la session d'examen, de préférence après la dernière période de formation en entreprise. Sont évaluées la production culinaire (coef 4) et les techniques professionnelles dans la production de services (coef 2).

BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE

- en production culinaire, le candidat doit être capable :
 - d'exécuter en autonomie des tâches professionnelles correspondant au niveau de poste de commis de cuisine, ce qui implique la réalisation de préparations culinaires commercialisables, en utilisant des techniques des groupes A, B et C du tableau des techniques de production culinaire
 - d'adapter les méthodes d'organisation et les techniques en respectant les consignes, les informations, les règles et les impératifs professionnels.
- en techniques professionnelles dans la production de services :
le candidat sera évalué dans 3 situations différentes sur ses capacités à mettre en œuvre des techniques professionnelles de service

L'inspecteur de l'enseignement technique de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef d'établissement.

3) Situation d'évaluation en entreprise : coefficient 2

Elle a lieu à la fin de la 2^{ème} période de formation, en dernière année de formation.
Elle est complémentaire aux évaluations en établissement.

L'évaluation de la formation en entreprise s'appuie sur des situations professionnelles et sur des critères établis sur la base du référentiel et explicités dans un document remis à l'entreprise par le centre de formation et validé sur le plan académique. La synthèse est faite par le formateur de l'entreprise d'accueil et un membre de l'équipe pédagogique, en présence le cas échéant du candidat.

B) Evaluation par épreuve ponctuelle

Epreuve pratique, d'une durée 5 heures

L'évaluation se fait en deux phases :

a) Organisation et production culinaire : 4 heures (envoi compris) - 16 points.

Le candidat complète une fiche de fabrication pour 8 personnes, relative à des réalisations (fiche d'estimation quantitative et qualitative des produits).

Il doit ensuite exécuter deux préparations culinaires pour quatre ou huit personnes, en utilisant des techniques des groupes A, B et C du tableau des techniques de production culinaire.

L'une des préparations est un plat principal chaud élaboré avec garniture(s), l'autre peut être un hors-d'œuvre, un potage, une entrée ou un dessert. Les préparations peuvent être dressées au plat ou à l'assiette.

L'évaluation portera particulièrement sur les points suivants :

- L'organisation du poste de travail.
- L'enchaînement logique des tâches.
- Le respect des techniques de base et des techniques de cuisson.
- Le choix judicieux du matériel.
- L'utilisation rationnelle des énergies.
- Le respect de l'hygiène et de la sécurité.
- Le respect du temps imparti.
- La présentation, la cuisson, le goût, l'assaisonnement et la température de la préparation.

b) Techniques professionnelles de production de services : 1 heure - 4 points.

Mis dans 3 situations différentes, le candidat est évalué sur ses capacités à mettre en œuvre des techniques professionnelles de services et de commercialisation.

BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE

Dominante Production de Services

L'épreuve porte sur les savoir faire et les savoirs associés relatifs à l'organisation et à la production de services ainsi que sur les techniques de production culinaire.

L'épreuve consiste à mettre en œuvre des techniques et des savoirs technologiques au moyen d'exercices concrets permettant au candidat de justifier ses compétences en préparation – distribution, en vente et communication et en techniques de production culinaire.

Peuvent être évaluées tout ou partie des compétences : C.11, C.12, C.13, C.14 - C.21, C.22, C.23, C.31, C.33, C.34, C.35, C.36, C.37, C.38, C.41, C.42, C.43, C.44.
et des savoirs : S.1, S.2, S.3.

A) Evaluation par contrôle en cours de formation

L'évaluation porte sur la mise en œuvre de techniques et de savoirs technologiques au travers d'exercices concrets.

L'évaluation des compétences des candidats se fait sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion de trois situations d'évaluation différentes, organisées au cours de la dernière année de formation.

Deux des situations d'évaluation sont organisées en établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles de formation, une autre a lieu dans l'entreprise au cours de la formation.

L'évaluation porte sur la mise en œuvre de techniques et de savoirs technologiques au travers d'exercices concrets.

Un professionnel au moins est associé à chaque évaluation, qui fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par l'équipe pédagogique et le(s) professionnel(s) associé(s).

Les points sont additionnés pour obtenir la proposition de note finale qui sera transmise au jury.

1) Première situation d'évaluation. Coefficient 2

Elle est organisée dans l'établissement de formation, à la fin de l'année civile précédant l'examen.

Le candidat doit être capable, sur instructions, d'assurer un service commercial en mettant en œuvre, d'une part, des techniques de base de mise en place et de distribution (techniques A du tableau des techniques de service et commercialisation) et, d'autre part, des techniques de base de vente (se rapportant à un menu fixe simple accompagné d'un vin) et de communication.

2) Deuxième situation d'évaluation. Coefficient 6 (4+2)

Elle a lieu dans l'établissement de formation, à la fin du 2ème trimestre de l'année civile de la session d'examen, de préférence après la dernière période de formation en entreprise. Sont évaluées la production de services (coef 4) et les techniques professionnelles de production culinaire (coef 2).

- en production de services, le candidat doit être capable :
 - de tenir un poste aux responsabilités bien définies ;
 - de réaliser un service commercial de restauration mettant en œuvre, d'une part, les techniques de base de préparation et de distribution (techniques A et B du tableau des techniques de service et commercialisation) et, d'autre part, les techniques de base de vente et de communication.

- en techniques professionnelles de production culinaire,
le candidat est évalué sur ses capacités à mettre en œuvre 3 techniques professionnelles de production culinaire.

BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE

L'inspecteur de l'enseignement technique de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef d'établissement.

3) Situation d'évaluation en entreprise : coefficient 2

Elle a lieu à la fin de la 2^{ème} période de formation, en dernière année de formation.
Elle est complémentaire aux évaluations en établissement.

L'évaluation de la formation en entreprise s'appuie sur des situations professionnelles et sur des critères établis sur la base du référentiel et explicités dans un document remis à l'entreprise par le centre de formation et validé sur le plan académique. La synthèse est faite par le formateur de l'entreprise d'accueil et un membre de l'équipe pédagogique, en présence le cas échéant du candidat.

B) Evaluation par épreuve ponctuelle

Epreuve pratique, d'une durée de 5 heures (4+1)

L'évaluation se fait en deux phases : préparation–distribution : 6points, 4 heures.
et techniques professionnelles de production culinaire : 4 points, 1 heure

a) Préparation – distribution. 6 couverts répartis sur 2 tables (4 et 2)

1° mise en place : 1 point.

Le candidat prendra individuellement en charge son secteur pour y effectuer le nappage et la mise en place.

2° commercialisation : 5 points.15 minutes.

Devant une table composée de membres du jury tenant le rôle de clients, le candidat devra argumenter, prendre les commandes, en fonction de supports professionnels.

Les supports de l'épreuve sont communiqués aux candidats au moins un mois avant le début des épreuves pratiques.

Nature des supports :

Une carte menu comprenant :

Un menu à prix fixe sans choix ;
Un menu à prix fixe avec choix ;
Un menu gastronomique régional.

Une carte de boissons comprenant :

Un choix de dix apéritifs courants ;
Trois cocktails simples ;
Un choix (20 références) de vins des différentes régions viticoles de France (une attention particulière sera apportée aux boissons régionales) ;
Six digestifs (3 eaux de vie, 3 liqueurs) ;
Six boissons non alcoolisées.

Au cours de cette épreuve le candidat sera interrogé dans l'une des langues enseignées dans les lycées professionnels de l'académie, par l'un des examinateurs qui, à partir d'une conversation en termes simples, tiendra le rôle d'un convive étranger (accueil, service, départ). L'évaluation a pour but d'apprécier

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

l'aptitude du candidat à utiliser un vocabulaire de base approprié ; elle ne donne pas lieu à une notation spécifique. La prestation du candidat est alors prise en compte avec l'ensemble des résultats obtenus à l'épreuve.

3° Service des boissons (froides et chaudes), des mets et des préparations spécifiques : 8 points

Il est effectué individuellement dans un cadre commercial en utilisant des techniques des colonnes A et B du tableau des techniques de service et commercialisation , dans le respect des usages professionnels.

4° Attitude professionnelle lors de l'accueil et du suivi de la clientèle, jusqu'à la prise de congé : 2 points

Au cours de son activité de service devant clientèle, le candidat doit mettre en valeur son comportement relationnel et faire face aux diverses situations professionnelles.

b) Techniques professionnelles de production culinaire : 4 points - 1 heure.

Le candidat est évalué sur ses capacités à mettre en œuvre 3 techniques professionnelles de cuisine.

E.P.2 : TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUEES Coefficient 4

Epreuve ponctuelle écrite d'une durée de 2 heures

Contenu : l'épreuve porte sur les savoir faire et savoirs associés relatifs à la production culinaire, à la production de services et aux sciences appliquées.

Il s'agit des compétences: C.11, C.12, C.21, C.22, C.23, C.38, C.44.
et des savoirs: S.1, S.2, S.3, S.4.

Cette épreuve comprend deux parties :

A. Technologies professionnelles (15 points) : les questions peuvent être indépendantes ou liées.

B. Sciences appliquées (5 points) : les questions peuvent être indépendantes ou liées.

Le jury apprécie :

- l'exactitude des connaissances.

- l'aptitude du candidat à mobiliser les connaissances voulues pour présenter et justifier ces choix, des modes d'action et/ou des solutions en réponse à des questions qui peuvent se poser dans la vie professionnelle.

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

**E.P.3 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière
coefficient 2**

Epreuve ponctuelle écrite d'une heure.

L'épreuve porte sur les compétences et les savoirs associés relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière.

Peuvent être évalués tout ou partie des compétences: C.11, C.12, C.21, C.22, C.23, C.38.
et des savoirs: S.5.

A partir de quelques brefs extraits de documentation en rapport avec les préoccupations et les intérêts personnels, sociaux, professionnels des candidats, l'épreuve comporte plusieurs questions simples relevant de parties différentes contenues dans le référentiel du diplôme dont une expressément en droit du travail.

Le jury apprécie l'aptitude du candidat à utiliser un vocabulaire de base approprié, à tirer parti d'éléments de documentation ou de connaissance.

EG 1 - FRANCAIS

Epreuve ponctuelle écrite

Durée : 2 heures

Coef. : 4

(Arrêté du 3 août 1994 fixant les modalités d'évaluation de l'enseignement général dans les brevets d'études professionnelles)

L'épreuve comporte deux parties :

- une première partie, notée sur 10, évalue les compétences de lecture,
- une deuxième partie, notée sur 10, évalue les compétences d'écriture.

L'épreuve s'appuie sur un ou plusieurs supports d'évaluation : textes littéraires ou non, images...

Dans la première partie, deux ou trois questions visent à vérifier la capacité du candidat à construire le sens global du ou des textes.

La seconde partie vise à évaluer la capacité du candidat à écrire un texte qui s'inscrit dans une situation de communication clairement précisée par l'énoncé.

Le texte attendu, dont la longueur est indiquée, peut relever de différents types d'écrits.

EG 2 - MATHEMATIQUES

Epreuve ponctuelle écrite

Durée : 1 heure

Coef. : 2

(Arrêté du 3 août 1994 fixant les modalités d'évaluation de l'enseignement général dans les brevets d'études professionnelles)

L'épreuve a pour but de mettre en œuvre :

- des connaissances spécifiques aux mathématiques,
- des capacités méthodologiques.

BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE

A travers deux ou trois exercices, le sujet doit prendre appui sur trois types de situations :

- ❶ l'application des savoirs et savoir-faire de base,
- ❷ la mise en œuvre de capacités méthodologiques, l'énoncé étant rédigé de manière à privilégier l'une d'entre elles, autre que " réaliser ",
- ❸ l'étude d'une situation permettant d'évaluer le candidat par rapport à son aptitude à mobiliser ses connaissances et à mettre au point un raisonnement.

L'usage du formulaire officiel de mathématiques est autorisé : l'utilisation des calculatrices pendant l'épreuve est définie par la réglementation en vigueur spécifique aux examens et concours relevant du ministère de l'Éducation nationale.

EG 3 HISTOIRE-GEOGRAPHIE		
Epreuve ponctuelle écrite	Durée : 1 heure	Coef. : 2

(Arrêté du 3 août 1994 fixant les modalités d'évaluation de l'enseignement général dans les brevets d'études professionnelles)

Histoire ou Géographie (selon le choix fait par la commission de choix de sujet).

Définition de l'épreuve : à partir d'un thème précis se rapportant au programme de Terminale de BEP, le sujet sera composé de deux à trois documents, adaptés au niveau des élèves et de nature variée (textes, cartes, données statistiques, courbes, diagrammes, images, photographies...).

On évaluera les compétences suivantes :

- relever et analyser des informations contenues dans les documents,
- mettre en relation ces documents en intégrant les connaissances acquises au cours de l'année scolaire.

EG 4 - LANGUE VIVANTE ETRANGERE		
Epreuve ponctuelle écrite	Durée : 1 heure	coef. : 3

(Arrêté du 11 janvier 1988 modifié portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle)

L'épreuve comporte :

- soit une traduction en français d'un texte simple et concret,
- soit une rédaction en langue étrangère (réponses à des questions qui peuvent porter sur un texte, ou développement d'un sujet simple et concret),
- soit des exercices (questionnaire à choix multiple, exercices lacunaires...) portant sur les éléments linguistiques des programmes et pouvant se rapporter à un texte.

EG 5 - EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	
	Coef. : 1

L'épreuve se déroule dans les conditions définies par l'arrêté du 22 novembre 1995 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen ponctuel terminal prévus pour l'éducation physique et sportive en lycées (BO n° 46 du 14 décembre 1995).

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

EPREUVE FACULTATIVE : LANGUE VIVANTE ETRANGERE

Arrêté du 11 janvier 1988 modifié portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle)

Epreuve facultative d'une durée de 20 minutes.

L'épreuve comporte :

- soit un entretien se rapportant à un document étudié en classe (texte, image...),
- soit un entretien sur un sujet se rapportant à la profession et qui prend appui sur un document (qui peut être un bref enregistrement sur bande magnétique).

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

ANNEXE IV

Tableau de correspondance d'épreuves

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

TABLEAU DE CORRESPONDANCE

Brevet d'études professionnelles Hôtellerie-restauration (arrêté du 28 août 1990 modifié)	Brevet d'études professionnelles des métiers de la restauration et de l'hôtellerie défini par le présent arrêté
Domaine professionnel	Domaine professionnel
<u>Epreuve EP1</u> Pratique professionnelle	<u>Epreuve EP1</u> Pratique et techniques professionnelles
<u>Epreuve EP2</u> Technique professionnelle et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	<u>Epreuve EP2</u> Technologies professionnelles et sciences appliquées
<u>Epreuves EP3</u> Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social	<u>Epreuve EP3</u> Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière
Domaines généraux	Domaines généraux
<u>Epreuve EG1</u> Français	<u>Epreuve EG1</u> Français
<u>Epreuve EG2</u> Mathématiques	<u>Epreuve EG2</u> Mathématiques
<u>Epreuve EG3</u> Langue vivante étrangère	<u>Epreuve EG3</u> Langue vivante étrangère
<u>Epreuve EG4</u> Histoire-Géographie	<u>Epreuve EG4</u> Histoire-Géographie
<u>Epreuve EG5</u> Education physique et sportive	<u>Epreuve EG5</u> Education physique et sportive