

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 : Communication, démarche commerciale et relation clientèle	C1-1 Prendre en charge la clientèle	C1-1.1 Gérer les réservations individuelles et de groupe	X	X		
		C1-1.2 Accueillir la clientèle	X	X	X	
		C1-1.3 Recueillir les besoins et les attentes de la clientèle	X	X	X	
		C1-1.4 Présenter les supports de vente	X		X	
		C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale	X	X	X	
		C1-1.6 Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle	X	X		
		C1-1.7 Gérer les réclamations et les objections éventuelles	X			
		C1-1.8 Prendre congé du client	X		X	
	C1-2 Entretien des relations professionnelles	C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes (cuisine, bar, cave, réception ...)	X	X		
		C1-2.2 Communiquer en situation de service avec les équipes	X	X	X	
		C1-2.3 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure	X	X	X	
		C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers	X	X		
	C1-3 Vendre des prestations	C1-3.1 Valoriser les produits	X	X	X	
		C1-3.2 Valoriser les espaces de vente	X	X		
		C1-3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons	X	X	X	
		C1-3.4 Proposer des accords mets - boissons ou boissons - mets	X		X	
		C1-3.5 Prendre une commande	X	X	X	
		C1-3.6 Favoriser la vente additionnelle, la vente à emporter	X	X	X	
		C1-3.7 Facturer et encaisser	X	X	X	
	PÔLE N° 2 : Organisation et services en restauration	C2-1 Réaliser la mise en place	C2-1.1 Entretien des locaux et des matériels	X		X
			C2-1.2 Organiser la mise en place	X		X
C2-1.3 Réaliser les différentes mises en place			X		X	
C2-1.4 Contrôler les mises en place			X		X	
C2-2 Gérer le service		C2-2.1 Participer à l'organisation avec les autres services	X			
		C2-2.2 Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service	X		X	
		C2-2.3 Optimiser le service	X	X		
C2-3 Servir des mets et des boissons		C2-3.1 Servir des mets	X		X	
		C2-3.2 Valoriser des mets	X		X	
		C2-3.3 Servir des boissons	X		X	
PÔLE N° 3 : Animation et gestion d'équipe en restauration		C3-1 Animer une équipe	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
			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 Optimiser les performances de l'équipe	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		
		C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives		X		
	C3-3 Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats	C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats	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'approvisionnements		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	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) : Langue vivante

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