

# PLAN DE FORMATION EN BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

## Prise en compte des différentes épreuves de certification pour dispenser les sciences appliquées

Ce tableau est indicatif sur les compétences et savoirs associés susceptibles d'être évalués lors des différents CCF, il ne constitue pas une progression pédagogique.  
Le plan de formation doit être organisé pour permettre à l'élève la maîtrise de ces compétences au moment des évaluations. Certaines compétences, évaluées en classe de terminale, peuvent être appréhendées dès la classe de seconde.

	ECHÉANCE	POLES	COMPÉTENCES OPERATIONNELLES	SAVOIRS ASSOCIÉS DE SCIENCES APPLIQUÉES
Certification intermédiaire BEP restauration option COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION	Avant la fin du premier semestre de la classe de première	POLE 2	C2-1.1 Entretien des locaux et des matériels	Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel
				L'hygiène du milieu et du matériel
				La lutte contre la prolifération des nuisibles (insectes, rongeurs,...)
			C2-2.1 Participer à l'organisation avec les autres services	La marche en avant dans le temps et dans l'espace en prévention des contaminations croisées
			C2-2.2 Participer à l'organisation et à la répartition des activités et des tâches avant, pendant et après le service	Les plats témoins
			C2-3.1 Servir des mets	Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies lors des cuissons
		La production de la chaleur		
		C2-3.3 Servir des boissons	L'alimentation en eau froide et chaude	
		POLE 3	C3-1.1 Adopter (et faire adopter) une attitude et un comportement professionnels	Hygiène et santé de la main d'œuvre
		POLE 4	C4-2.3 Stocker les produits	La production et l'utilisation du froid
			C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés	
		POLE 5	C5-1.4 Appliquer les principes de nutrition et de diététique	Les constituants des aliments et leurs rôles nutritionnels
				La dimension nutritionnelle des produits alimentaires
			C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions	La valorisation et le contrôle de la qualité alimentaire
			C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions	
C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions				

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Avant la fin du second semestre de la classe de première (E22)	POLE 1	C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers	Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire	
	POLE 2	C2-2.3 Optimiser le service	Les toxi-infections alimentaires	
			La toxicologie alimentaire	
	POLE 5	C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité	La perception sensorielle	
			La valorisation et le contrôle de la qualité alimentaire	
	Pour la fin de la classe de terminale	POLE 1	C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale	L'équilibre alimentaire
			C1-2.3 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure	Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire
			C1-3.2 Valoriser les espaces de vente	L'éclairage des locaux
				La ventilation et la climatisation
C1-3.6 Favoriser la vente additionnelle, la vente à emporter		La liaison chaude et les liaisons froides		
POLE 2		C2-3.2 Valoriser des mets	Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies lors des cuissons	
			Les protocoles mis en œuvre lors de l'utilisation des décors	
			La production de la chaleur	
POLE 3		C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel	La prévention des risques liés à l'activité physique	
POLE 4		C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif)	Les parasitoses alimentaires	
		C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement	Le conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifiée	
		C4-4.4 Gérer les invendus	La gestion des invendus	
POLE 5		C5-1.1 Etre à l'écoute de la clientèle	Les comportements alimentaires	
		C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité	Hygiène des méthodes	
		C5-1.4 Appliquer les principes de nutrition et de diététique	Les constituants des aliments et leurs rôles nutritionnels	
La dimension nutritionnelle des produits alimentaires				

