



# BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

## SPECIALITE RESTAURATION

### Option production culinaire

#### ENSEIGNEMENTS TECHNIQUES

##### TECHNIQUES DE PRODUCTION CULINAIRE

Réceptionner et contrôler la conformité des produits à mettre en œuvre. Effectuer les traitements préliminaires. Réaliser les préparations, les contrôler, éventuellement les rectifier en fonction de la fiche technique et/ou des instructions. Vérifier les qualités organoleptiques et apporter, si nécessaire, les rectifications. Dresser et mettre en valeur les préparations, selon les usages de la profession. Gérer les produits alimentaires non utilisés. Assurer les opérations de fin de service.

##### TECHNOLOGIE CULINAIRE

**La restauration et son évolution** : l'art culinaire, les concepts de production. **La matière d'œuvre** : les produits en l'état, le principe de l'analyse sensorielle, les spécialités culinaires régionales et européennes, l'association des mets et des garnitures d'accompagnement. **Les éléments nécessaires à une production donnée** : les locaux de production et leurs annexes, le matériel, le personnel de cuisine.

##### SCIENCES APPLIQUEES

**La nutrition** : les aliments traditionnels et les nouveaux produits, les propriétés fonctionnelles des constituants alimentaires, des auxiliaires de fabrication et des additifs alimentaires, l'alimentation rationnelle, les modes alimentaires. **La qualité organoleptique des aliments** : les composantes de la qualité organoleptique, l'analyse sensorielle, la mise en valeur de la qualité organoleptique des aliments. **La qualité sanitaire** : les rappels de la microbiologie végétale, la microbiologie alimentaire, la lutte antimicrobienne concernant les denrées alimentaires, le personnel, le matériel, les équipements et les locaux, les mesures réglementaires, la parasitologie alimentaire, la toxicologie alimentaire. **La valorisation et le contrôle de la qualité alimentaire** : la réglementation européenne et française, la normalisation et la certification des produits, les moyens d'information, les organismes et les services de contrôle de la qualité. **La connaissance des principaux équipements des locaux professionnels** : les appareils de préparation, les appareils de cuisson, de remise et de maintien en température, les appareils de conditionnement et de stockage, les appareils de distribution et de transport, les appareils de lavage. **L'environnement et l'ambiance** : l'ambiance climatique, l'ambiance lumineuse, l'ambiance sonore, la gestion des déchets. **Les accidents du travail et ergonomie** : les statistiques d'accidents du secteur de la restauration, l'analyse des risques, les gestes et les postures adaptés aux activités professionnelles, la conduite à tenir en cas d'accidents en milieu professionnel.

##### TECHNIQUES COMMERCIALES

**Le marché de l'hôtellerie et de la restauration** : l'offre, la demande, les acteurs présents sur le marché. **L'entreprise hôtelière et de restauration** : l'entreprise prestataire de services, les étapes de la démarche mercatique de l'entreprise, l'entreprise et les autres entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration. **La vente des prestations en hôtellerie et restauration** : le point de vente, le personnel en contact avec la clientèle, les différentes méthodes de vente, la vente traditionnelle d'une prestation « service à table », l'animation ponctuelle du point de vente. **La communication commerciale** : la démarche de la communication orale et écrite, les situations de communication d'une entreprise hôtelière.

**eSCCOM Académie Culinaire**

22, rue El Nouzah  
06000 Nice  
Tél. 04 93 85 16 67

Fax. 04 93 13 88 40

32 avenue d'Estienne d'Orves  
06000 Nice  
Tél. 04 93 28 99 76

[esccom.restauration@orange.fr](mailto:esccom.restauration@orange.fr) - [www.esccom.net](http://www.esccom.net)

## GESTION DE L'ENTREPRISE

**La comptabilité de l'entreprise hôtelière** : le rôle de la comptabilité, les obligations comptables, l'exercice comptable, le principe de la partie double, le compte, le plan comptable, les pièces comptables, l'organisation comptable, la TVA, les documents fiscaux courants, les opérations d'achat, de vente et la gestion des stocks, le contrôle des comptes, les états de rapprochement, le contrôle des stocks, la gestion des investissements et du capital technique, les coûts, le prix de vente. **La création et la reprise de l'entreprise hôtelière** : le statut du commerçant et de l'artisan, les éléments constitutifs du fonds de commerce, les formalités réglementaires administratives, les conseils et les sources d'informations. **L'environnement social de l'entreprise hôtelière** : le contrat de travail, les conditions de travail, la durée du travail, les modes de rémunération, le règlement intérieur, la représentation des salariés dans l'entreprise, les syndicats, les conflits individuels et collectifs, la négociation collective. **Les ressources humaines et leur valorisation** : l'organisation du travail, le recrutement et la formation du personnel, l'évaluation. **L'environnement juridique de l'entreprise hôtelière** : les contrats, les obligations, la responsabilité.

### ENSEIGNEMENTS GENERAUX

- ✓ Mathématiques
- ✓ Langue vivante étrangère
- ✓ Français
- ✓ Histoire et Géographie
- ✓ Education artistique – Arts appliqués

### STAGES

Immersion en milieu professionnel d'une durée totale de **20 semaines** soit 12 semaines en 1<sup>ère</sup> année et 8 semaines en terminale.

### REGLEMENT D'EXAMEN

Epreuves	Durée	Mode	Coeff.
<b>E1 – Epreuve technologique</b>			
<i>A1 : Technologie</i>	2h	Ecrit	3
<i>B1 : Sciences appliquées</i>	1h15	Ecrit	1
<i>C1 : Pratique professionnelle</i>	5h	Ecrit et pratique	4
<b>E2 – Epreuve d'économie, gestion de l'entreprise et mathématiques</b>			
<i>A2 : Economie et gestion de l'entreprise</i>	2h	Ecrit	2
<i>B2 : Mathématiques</i>	1h	Ecrit	1
<b>E2 – Epreuve de synthèse des activités en entreprise</b>	30 min	Oral	3
<b>E4 – Epreuve de langue vivante</b>	20 min	Oral	3
<b>E5 – Epreuve de français, histoire-géographie</b>			
<i>A5 : Français</i>	2h30	Ecrit	3
<i>B5 : Histoire-géographie</i>	2h	Ecrit	2
<b>E5 – Epreuve d'éducation artistique – Arts appliqués</b>	3h	Ecrit	1

### APRES VOTRE BACCALAUREAT PROFESSIONNEL, VOUS POUVEZ :

- ✓ Poursuivre vos études en préparant un Brevet de Technicien Supérieur.
- ✓ Intégrer la vie professionnelle en occupant un poste de premier commis, de chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale, ou bien de chef de cuisine ou chef-gérant ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective.

 **Académie Culinaire**

22, rue El Nouzah  
06000 Nice  
Tél. 04 93 85 16 67

Fax. 04 93 13 88 40

[escocom.restauration@orange.fr](mailto:escocom.restauration@orange.fr) - [www.escocom.net](http://www.escocom.net)

32 avenue d'Estienne d'Orves  
06000 Nice  
Tél. 04 93 28 99 76