



BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

SPECIALITE RESTAURATION

Option production de services

ENSEIGNEMENTS TECHNIQUES

TECHNIQUES DE PRODUCTION DE SERVICES

Réceptionner et contrôler la conformité des matériels et des produits utilisés. Participer aux travaux de nettoyage des locaux, du mobilier et des matériels, avant et après le service, et les contrôler. Participer à la mise en place selon le type de prestation, contrôler et rectifier. Assurer la prestation de l'arrivée au départ du client, en mettant en œuvre les techniques de service et de commercialisation adaptées.

TECHNOLOGIE DU SERVICE

La restauration et son évolution : l'art de la table, les concepts de restauration. **Les produits et boissons français et européens** : les produits, les boissons, la dégustation, l'harmonie des vins et des mets. **Les éléments nécessaires à la réalisation d'une prestation donnée** : les locaux de service et leurs annexes, le matériel, le mobilier et le linge, la décoration, les supports de vente, le personnel de service.

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 marketing 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

esccom.restauration@orange.fr - www.esccom.net

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

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^{ère} année et 8 semaines en terminale.

REGLEMENT D'EXAMEN

Epreuves	Durée	Mode	Coeff.
E1 – Epreuve technologique			
<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
E2 – Epreuve d'économie, gestion de l'entreprise et mathématiques			
<i>A2 : Economie et gestion de l'entreprise</i>	2h	Ecrit	2
<i>B2 : Mathématiques</i>	1h	Ecrit	1
E2 – Epreuve de synthèse des activités en entreprise	30 min	Oral	3
E4 – Epreuve de langue vivante	20 min	Oral	3
E5 – Epreuve de français, histoire-géographie			
<i>A5 : Français</i>	2h30	Ecrit	3
<i>B5 : Histoire-géographie</i>	2h	Ecrit	2
E5 – Epreuve d'éducation artistique – Arts appliqués	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 chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale, comme pour celui 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 - www.escocom.net

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