

Enseignements Techniques

Outre l'enseignement et l'approfondissement des bases culinaires, le Baccalauréat Professionnel met en avant les capacités de création et d'autonomie des élèves et les orientent vers la production culinaire et le service dits « Gastronomiques », utilisant également l'ensemble des nouvelles technologies. Le Baccalauréat Professionnel permet d'accroître, de maîtriser l'ensemble des compétences techniques des élèves. De plus l'Académie Culinaire offre une véritable mise en situation à ses élèves et leur permet ainsi d'optimiser leurs facultés d'initiatives et d'autonomie.

Production Culinaire

Organiser son travail et celui de son équipe : fiches de poste, de fonctions, planning, état des réservations, plans de production, programme de fabrication. **Assurer les préparations seul et/ou avec son commis** : la production est réalisée conformément à la fiche technique et en fonction de l'organigramme. **Dresser les préparations** : les préparations sont présentées et mises en valeur selon les normes et les usages professionnels. **Réaliser seul ou en équipe les opérations de nettoyage des locaux, des matériels et les contrôler** : plan de nettoyage, procédures, fiche d'autocontrôle, matériel d'autocontrôle. Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et de l'environnement.

Production de Service

Effectuer la mise en place en fonction du type de prestation et des exigences clients : fiche de fonction, état des réservations, supports de vente, dossier d'animation, produit d'accueil, décoration florale, plan de salle. **Prendre les réservations, les enregistrer et les communiquer aux services concernés** : téléphone, internet, registre de réservations ou logiciel. **Accueillir le client** : l'accueil, le vestiaire, les règles de tenue, la préséance, l'installation du client. **Prendre la commande** : supports de commande, les cartes et menus, supports de ventes, consignes commerciales, argumentaire de vente. **Assurer le service seul et/ou avec son commis** : service des mets adaptés aux situations, maîtrise des découpages et flambages, dosages des préparations, service des boissons, service efficace aux différentes tables attribuées. **Facturer et encaisser** : matériel et documents de facturation, fonds de caisse, taux de change ou de conversion, terminaux de paiement, détecteur de faux billet, réalisation des opérations liées à l'encaissement sans erreur. **Effectuer et enregistrer les opérations courantes** : gérer la caisse à la main ou bien à l'aide de l'outil informatique, effectuer la remise en banque, assurer le suivi des débiteurs, tenir la main courante, réaliser la clôture de caisse, déterminer le chiffre d'affaires. **Animer son équipe** : manuels de procédures, instructions du travail, planning de répartition des tâches, livret d'accueil. **Communiquer et promouvoir** : établir les actions de communication et de promotion : partenaires, budget, outils audiovisuels et informatiques, brochures..., construire l'argumentaire de vente.

Technologie Culinaire

La restauration et son évolution : l'art culinaire, les concepts de production. **La matière d'œuvre** : corps gras, œufs, poissons... **Le principe de l'analyse sensorielle** : la fiche d'analyse, le vocabulaire. **Les spécialités culinaires régionales et européennes** : les caractéristiques gastronomiques propres à chaque région et pays, les origines et la composition. **L'association des mets et des garnitures d'accompagnements** : respects des saveurs, mise en valeur des mets, respect des appellations, esthétique, créativité. **Les éléments nécessaires à une production donnée** : les locaux de production et leurs annexes : la réglementation et la marche en avant dans le temps, le matériel, le personnel de cuisine.

Technologie de Services

La restauration et son évolution : les arts de la table, influence des techniques et des comportements alimentaires, les concepts de restauration. **Les produits et boissons français et européens** : les produits : pains, œufs de poissons, fruits de mer, truffes... les vins français : climat, sol, cépages, méthodes de culture et d'élaboration, les autres vins européens, les autres boissons alcoolisées ou non, 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 et mobiliers de service, la décoration, le personnel de service, les supports de vente.

Techniques commerciales

Le marché de l'hôtellerie et de la restauration : l'offre hôtelière et de restauration, la demande, les acteurs présents sur le marché.
L'entreprise hôtelière et de restauration : l'entreprise prestataire de service, les étapes de la démarche mercatique, l'entreprise et les autres entreprises du secteur. **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, l'animation ponctuelle du point de vente. **La communication commerciale** : la démarche de la communication, situations de communication.

Sciences Appliquées

Nutrition : aliments traditionnels et nouveaux produits, propriétés fonctionnelles des constituants, alimentations rationnelles, modes alimentaires, qualité. **Qualité organoleptique des aliments** : composantes de la qualité, analyse sensorielle, mise en valeur des aliments. **Qualité sanitaire** : rappel de microbiologie générale, microbiologie alimentaire, lutte antimicrobienne, mesures réglementaires, parasitologie alimentaire, toxicologie alimentaire. **Valorisation et contrôle de la qualité alimentaire** : normalisation et certification des produits. **Connaissance des principaux équipements, des locaux professionnels** : appareils de préparation, appareil de cuisson et de remise et maintien en température, appareils de conditionnement et de stockage, appareils de distribution et de transport. Environnement et ambiance : ambiance climatique, ambiance lumineuse, ambiance sonore, gestion des déchets. Accidents du travail et ergonomie : analyse des risques, gestes et postures adaptés, conduite à tenir en cas d'accident en milieu professionnel

Gestion de l'entreprise

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, la TVA, les documents fiscaux, les opérations d'achat – vente - gestion de stock, le contrôle des comptes, les états de rapprochement, le contrôle des stocks, la gestion des investissements, les coûts, le prix de vente. **La création et la reprise de l'entreprise hôtelière** : le statut du commerçant, les éléments constitutifs du fonds, les formalités réglementaires, les conseils et sources d'informations. **L'environnement social de l'entreprise hôtelière** : le contrat de travail, les conditions de travail, la durée, 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, l'évaluation. **L'environnement juridique de l'entreprise hôtelière** : les contrats, les obligations, la responsabilité.

Enseignements Généraux

Français - Mathématiques
Histoire – Géographie + Spécificité à la Géographie Touristique
Langue vivante étrangère 1 - Langue vivante étrangère 2 (facultative)
Education artistique, Arts appliqués

Règlement Examen

INTITULE DES EPREUVES	Coefficient	Durée de l'épreuve
DOMAINE PROFESSIONNEL		
Pratique et techniques professionnelles	4	5 heures
Sciences appliquées	1	1 heure 15
Technologie	3	2 heures
Economie et gestion de l'entreprise	2	2 heures
Epreuve de synthèse des activités en entreprise	3	30 minutes (oral)
DOMAINES GENERAUX		
Français	3	2 heures 30
Mathématiques (en lien avec le domaine professionnel)	1	1 heure
Histoire – Géographie	2	2 heures
Langue vivante étrangère 1	3	20 minutes (oral)
Eduction artistique – Arts appliqués	1	3 heures
Langue vivante étrangère 2 (facultatif)		20 minutes (oral)

Vos CONTACTS

Patrick LE SAUX - Sabrina GIRARD – Sophie SGARRONI
22 rue El Nouzah – 06000 NICE
Tél. : 04 93 97 03 27 - 04 93 85 16 67 – Fax : 04 93 13 88 40
esccom.restauration@wanadoo.fr