

Repère dans le référentiel Bac Pro CSR

À TITRE D'EXEMPLE :  
Contexte pour l'élève  
Compétence  
opérationnelle utilisée en  
formation

Exemple de compétence dans le contexte  
Indicateur (issus du référentiel) le plus adaptés au niveau de formation  
Critères de réussite de l'indicateur choisi pour une compétence maîtrisée (M)

# LSL Pro- Livret Scolaire Lycéen Pro- aide méthodologique

\*Extrait de la lettre du 24 nov 2020, destinée à Mesdames et Messieurs les chefs d'établissement des lycées d'enseignement professionnel et lycées polyvalents, portant comme Objet : dématérialisation du livret scolaire de première « bac professionnel »  
« A l'instar des dispositions mises en œuvre pour les baccalauréats généraux et technologiques, l'arrêté du 17 juin 2020 publié au journal officiel du 05 juillet 2020 a étendu la dématérialisation du livret scolaire lycéen à l'examen du baccalauréat professionnel (LSL Pro).  
Dès cette présente année scolaire 2020-2021, il convient donc de renseigner le LSL Pro des élèves de première professionnelle en vue de la session du baccalauréat 2022 et de la délivrance d'une attestation de réussite qui se substitue aux certifications intermédiaires (BEP ou CAP), supprimées par le décret n°2020-1277 du 20 octobre 2020 ».

Compétences Livret Scolaire Lycéen Professionnel LSL Bac Prof CSR	Référentiel Bac Pro service : Compétences (5 pôles)	Sélection d'une compétence opérationnelle évaluée Un EXEMPLE de travail demandé à l'élève :	Indicateurs de performance Classe de première baccalauréat professionnel : Choix d'indicateurs de performance en lien avec le travail demandé à l'élève.	Indicateurs de performance Classe de terminale baccalauréat professionnel : Choix d'indicateurs de performance en lien avec le travail demandé à l'élève.
1 PRENDRE EN CHARGE la clientèle.	C1-1PRENDRE EN CHARGE la clientèle	C1-1.2 Accueillir la clientèle Accueillir les clients pendant une séance au restaurant	L'élève doit accueillir <b>une table</b> au restaurant avec une tenue professionnelle, être en posture de service, appliquer une procédure d'accueil, être poli et s'exprimer clairement. <b>Cohérence de la tenue et du comportement professionnel avec le concept de restauration</b> Critères de réussite : - Tenue propre complète et conforme - Se tenir de manière adaptée face à un client - Respecter les règles de base de l'accueil : savoir dire bonjour, accompagner les clients, ... - Appliquer les règles de préséance définies - S'exprimer avec un vocabulaire agréable et courtois - Adopter une attitude avenante : aller vers le client, le saluer, - ... Autres indicateurs du référentiel : - Respect des consignes, des procédures d'accueil, à partir des standards donnés du service - Qualité de l'expression verbale et non verbale (richesse du vocabulaire, attitude commerciale et avenante ...)	L'élève doit mobiliser les acquis de première pour accueillir <b>avec un commis l'ensemble des tables</b> au restaurant, avoir une attitude et une posture professionnelle. <b>Cohérence de la tenue et du comportement professionnel avec le concept de restauration</b> Critères de réussite : - Critères de première - Adapter l'accueil suivant le type de clientèle (affaire, sénior, enfant,) - S'adapter au profil des clients (attitude) - S'exprimer avec fluidité - Utiliser un vocabulaire adapté au contexte (brasserie, gastronomique, ...) - Avoir une attitude commerciale et avenante et faire participer son commis - ... Autres indicateurs du référentiel : - Respect des consignes, des procédures d'accueil, à partir des standards donnés du service - Qualité de l'expression verbale et non verbale (richesse du vocabulaire, attitude commerciale et avenante ...)
2 ENTRETENIR des relations professionnelles.	C1-2. ENTRETENIR des relations professionnelles	C1-2.3 Communiquer en situation de service avec les équipes (cuisine, bar, cave, réception,...) Exemple de travail demandé à	L'élève doit annoncer la commande d'un menu et faire les annonces tout au long du service de manière claire. <b>Clarté de l'information transmise</b>	L'élève doit mobiliser ses acquis de première pour annoncer et faire annoncer par son commis en rectifiant si nécessaire les différents bons d'un rang aux différents services dans différents contextes de restauration en anticipant les temps de cuisson.

			<p><b>l'élève : annoncer une commande d'un menu complet au passe cuisine lors d'une séance au restaurant</b></p>	<p><b>Critères de réussite :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voix posée et intelligible,</li> <li>- Vocabulaire professionnel adapté au menu</li> <li>- Respect de la procédure d'annonce d'un bon (entrée, plat chaud, dessert)</li> <li>- Annoncer les plats au fur et à mesure du repas et utiliser les bonnes annonces (Faire dresser, enlever, ...)</li> <li>- ...</li> </ul> <p><b>Autres indicateurs du référentiel :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualité de la communication adaptée à chaque membre de l'entreprise (respect de la hiérarchie)</li> <li>- Respect des procédures administratives et commerciales (fiches de stocks, fiches produits...)</li> <li>Qualité de l'utilisation des technologies de l'information et de la communication</li> <li>- Maîtrise de soi face aux différentes situations professionnelles</li> </ul>	<p><b>Clarté de l'information transmise</b></p> <p><b>Critères de réussite :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'annonce est claire, précise sans hésitation</li> <li>- Les annonces sont adaptées au contexte de restauration</li> <li>- Les annonces des plats sont faites en respectant le temps « repas client »</li> <li>- Les annonces sont anticipées et respectent le temps de préparation (cuisson d'une viande, soufflé,...)</li> <li>- Le vocabulaire utilise des termes professionnels précis adaptés aux contextes</li> <li>- Faire annoncer les plats par son commis et rectifier si nécessaire</li> <li>- ...</li> </ul> <p><b>Autres indicateurs du référentiel :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualité de la communication adaptée à chaque membre de l'entreprise (respect de la hiérarchie) Pertinence du vocabulaire professionnel utilisé Vérification de la compréhension de l'information</li> <li>- Respect des procédures administratives et commerciales (fiches de stocks, fiches produits...) Qualité de l'utilisation des technologies de l'information et de la communication</li> <li>- Maîtrise de soi face aux différentes situations professionnelles</li> </ul>
3	VENDRE des prestations.	C1-3 VENDRE des prestations	<p>C1-3.5 Prendre une commande</p> <p><b>Exemple de travail demandé à l'élève : l'élève prend la commande d'une table au restaurant.</b></p>	<p><b>L'élève doit prendre la commande d'une table sur un support traditionnel avec une argumentation simple et conforme</b></p> <p><b>Qualité de l'argumentation commerciale</b></p> <p><b>Critères de réussite :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Annoncer clairement les plats, le menu aux clients</li> <li>- Utiliser des termes vendeurs</li> <li>- Rédiger un bon de commande en respectant la procédure</li> </ul>	<p><b>L'élève doit mobiliser ses acquis de première et prendre la commande d'un rang, dans différents types de restauration, sur différents supports. La clientèle peut être étrangère.</b></p> <p><b>Qualité de l'argumentation commerciale</b></p> <p><b>Critères de réussite :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en œuvre une argumentation commerciale avec arguments et preuves</li> <li>- Savoir utiliser des supports divers (bon de commande, caisse tactile, pad, etc.)</li> <li>- Expliciter les menus et la carte du restaurant</li> </ul>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Expliciter le plat avec des termes professionnels adaptés aux clients ...</li> <li>- Avoir une posture vendeur face à la table des clients</li> <li>- ...</li> </ul> <p>Autres indicateurs du référentiel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Efficacité des techniques de vente mises en œuvre</li> <li>- Respect des spécificités (temps de préparation et d'attente, cuissons ...)</li> <li>- Qualité de la reformulation de la commande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reformuler une commande</li> <li>- Utiliser des techniques de vente (formuler deux choix, opérer des choix pour le client etc.)</li> <li>- ...</li> </ul> <p>Autres indicateurs du référentiel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Efficacité des techniques de vente mises en œuvre</li> <li>- Conformité de la commande</li> <li>- Respect des spécificités (temps de préparation et d'attente, cuissons ...)</li> </ul>
4	REALISER la mise en place.	C2.1 REALISER la mise en place.	<p>C2-1.3 Réaliser les différentes mises en place</p> <p>Exemple de travail demandé à l'élève : réaliser la mise en place du restaurant lors d'une séance de travaux pratiques.</p>	<p>L'élève doit réaliser la mise en place d'une table, de son guéridon et de la console dans un contexte défini.</p> <p><b>Conformité de la mise en place avec la prestation attendue (menu carte, banquet, buffet)</b></p> <p>Critères de réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réalisation d'une mise en place à la carte, banquet dans un temps défini</li> <li>- Appliquer la méthodologie de la réalisation des mises en place (carte ou banquet) .</li> <li>- Respecter les règles d'hygiène</li> <li>- Mettre en place le matériel sur son guéridon, sa console</li> <li>- ...</li> </ul> <p>Autres indicateurs du référentiel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des contraintes : temps, espace, service, observations particulières ...</li> <li>- Rapidité d'exécution de la mise en place</li> </ul>	<p>L'élève doit mobiliser ses acquis de première pour réaliser <b>et faire réaliser par son commis</b> les différentes mises en place d'un restaurant.</p> <p><b>Conformité de la mise en place avec la prestation attendue (buffet, brunch, service en chambre, petit déjeuner, cocktail, à la carte, menu, banquet ...)</b></p> <p>Critères de réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser la mise en place d'un rang dans un temps imparti.</li> <li>- Savoir réaliser les différentes mises en place (buffet, brunch, banquet...)</li> <li>- Faire réaliser la mise en place par son commis et rectifier si nécessaire</li> <li>- Réaliser les différentes mises en place de différents types de restauration</li> <li>- ...</li> </ul> <p>Autres indicateurs du référentiel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des contraintes : temps, espace, service, observations particulières ...</li> <li>- Rapidité d'exécution de la mise en place</li> </ul>
5	GERER le service	C2-2 GERER le service	<p>C2-2.2. Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service</p> <p>Exemple de travail demandé à l'élève : dans un contexte défini et suivant</p>	<p>L'élève doit réaliser l'ordonnancement <b>des tâches et des activités</b> suivant une procédure.</p> <p><b>Respect des procédures de l'entreprise</b></p>	<p>L'élève doit mobiliser ses acquis de première pour <b>planifier son travail et celui de son commis</b>, dans différents contextes et différentes prestations.</p> <p><b>Respect des procédures de l'entreprise</b></p>

			<p>une prestation de type repas de famille, l'élève doit répartir les tâches de la mise en place, de la production de services et de sa finalité durant une séance de TP.</p>	<p>Critères de réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser une procédure de planification des tâches</li> <li>- Réaliser des activités dans un ordre précis</li> <li>- Planifier son travail dans un temps imparti</li> <li>- Respect des règles d'hygiène et sécurité</li> <li>- Organiser le temps de la mise en place</li> <li>- ...</li> </ul> <p>Autres indicateurs du référentiel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des procédures de l'entreprise</li> <li>- Respect de la réglementation</li> <li>- Conformité des tâches planifiées avec la prestation commandée</li> <li>- Répartition équilibrée des tâches dans le temps et dans l'espace</li> <li>- Optimisation des compétences humaines : savoirs faire, savoirs-être</li> </ul>	<p>Critères de réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des procédures en vigueur dans l'établissement</li> <li>- Planifier son travail et celui de son commis</li> <li>- Respect de la réglementation</li> <li>- Réaliser un ordonnancement des tâches et des activités</li> <li>- Répartir ses tâches dans le temps imparti (avant, pendant et après)</li> <li>- ...</li> </ul> <p>Autres indicateurs du référentiel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des procédures de l'entreprise</li> <li>- Respect de la réglementation</li> <li>- Conformité des tâches planifiées avec la prestation commandée</li> <li>- Optimisation de la capacité d'accueil (rotation, temps de service ...)</li> <li>- Planification de son travail et celui de son (ses) commis</li> <li>- Répartition équilibrée des tâches dans le temps et dans l'espace</li> <li>- Optimisation des compétences humaines : savoirs faire, savoirs-être</li> </ul>
6	SERVIR des mets et des boissons	C2-3 SERVIR des mets et des boissons	<p>C2-3.1 Servir des mets : Exemple de travail demandé à l'élève : L'élève doit servir un menu à thème lors d'une séance de travaux pratiques avec une animation en salle.</p>	<p>L'élève doit réaliser le service d'un menu à thème préparé, <b>mettre en œuvre des techniques</b> de service adaptées à la prestation et <b>réaliser une animation</b> en salle.</p> <p><b>Respect et maîtrise des techniques et règles de service (préséance, temps, température, dressage ...)</b></p> <p>Critères de réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Choisir le matériel adapté à l'animation en salle</li> <li>- Choisir le mobilier adapté à la prestation</li> <li>- Utiliser le matériel en adéquation avec la réalisation</li> <li>- Mettre en œuvre des techniques de service (service à l'assiette, au plat, à l'anglaise et au guéridon)</li> <li>- Respecter les règles de préséance</li> <li>- Connaissance des produits servis suivant une argumentation préparée</li> </ul>	<p>L'élève doit mobiliser ses acquis de première pour organiser le service d'un repas à thème avec animations en salle, <b>avec son commis et choisir les techniques pertinentes de service.</b></p> <p><b>Respect et maîtrise des techniques et règles de service (préséance, temps, température, dressage ...)</b></p> <p>Critères de réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respecter les pratiques et les techniques d'usage dans l'entreprise</li> <li>- Avoir et faire avoir à son commis une attitude professionnelle et commerciale (verbale et non-verbale)</li> <li>- Appliquer les règles de service dans la préséance à table pour lui et son commis</li> </ul>

				<p>- ...</p> <p>Autres indicateurs du référentiel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Attitude professionnelle et commerciale</li> <li>- Respect des pratiques propres à l'entreprise</li> <li>Connaissance des produits</li> <li>- Connaissance des grammages</li> <li>- Utilisation adaptée du matériel</li> <li>- Respect de la réglementation et de la législation</li> <li>Réapprovisionnement de l'office (ménagères, condiments ...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en œuvre des techniques avec assurance</li> <li>- Utiliser les matériels avec pertinence</li> <li>- ...</li> </ul> <p>Autres indicateurs du référentiel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Attitude professionnelle et commerciale</li> <li>- Respect des pratiques propres à l'entreprise</li> <li>Connaissance des produits</li> <li>- Connaissance des grammages</li> <li>- Utilisation adaptée du matériel</li> <li>- Respect de la réglementation et de la législation</li> <li>Réapprovisionnement de l'office (ménagères, condiments ...)</li> </ul>
7	Animer une équipe	C3-1. ANIMER une équipe	<p>C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels</p> <p>Exemple de travail demandé à l'élève : l'élève doit intégrer la capacité à travailler en équipe lors d'une séance d'atelier expérimental.</p>	<p>L'élève doit <b>apprendre à travailler en équipe</b>, brigade, pour se rendre disponible et au service de.</p> <p><b>Capacité à travailler en équipe (solidarité, entraide)</b></p> <p>Critères de réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir se maîtriser dans le groupe</li> <li>- Faire preuve d'écoute avec l'équipe</li> <li>- Accepter de travailler avec l'équipe</li> <li>- Faire preuve d'implication dans les tâches à réaliser et les partager</li> <li>- Savoir échanger pour réussir les activités</li> <li>- Assumer sa fonction dans le groupe</li> <li>- Favoriser l'entraide</li> <li>- ...</li> </ul> <p>Autres indicateurs du référentiel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conformité de la tenue professionnelle</li> <li>- Respect des horaires de travail (ponctualité), du règlement intérieur</li> <li>- Respect de l'application du principe de la marche en avant</li> <li>- Aptitude à prendre et à assumer des responsabilités, des tâches, des fonctions ...</li> <li>- Autonomie dans le travail</li> <li>- Maîtrise de soi et qualité de médiation</li> </ul>	<p>L'élève doit mobiliser ses acquis de première pour faire <b>et faire adopter le travail en équipe</b> et à son commis</p> <p><b>Capacité à travailler en équipe (solidarité, entraide)</b></p> <p>Critères de réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se maîtriser dans son attitude et comportement dans toutes situations</li> <li>- Echanger avec l'équipe et avoir une médiation dans les échanges</li> <li>- Etre moteur dans ses fonctions</li> <li>- ...</li> </ul> <p>Autres indicateurs du référentiel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conformité de la tenue professionnelle</li> <li>- Respect des horaires de travail (ponctualité), du règlement intérieur</li> <li>- Respect de l'application du principe de la marche en avant</li> <li>- Aptitude à prendre et à assumer des responsabilités, des tâches, des fonctions ...</li> <li>- Autonomie dans le travail</li> <li>- Maîtrise de soi et qualité de médiation</li> <li>- Capacité d'adaptation et de réactivité</li> <li>Implication, motivation, épanouissement personnel, curiosité professionnelle,</li> </ul>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacité d'adaptation et de réactivité Implication, motivation, épanouissement personnel, curiosité professionnelle,</li> <li>- Information à la hiérarchie</li> </ul>	- Information à la hiérarchie
8	OPTIMISER les performances de l'équipe	C3-2. Optimiser les performances de l'équipe	<p>C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe</p> <p>Exemple de travail demandé à l'élève : Remplir la fiche d'autoévaluation d'une séance de travaux pratiques.</p>	<p>L'élève <b>doit réaliser son autoévaluation</b> en remplissant la fiche fournie en fin de TP.</p> <p><b>Rigueur et objectivité de l'autoévaluation (organisation, productivité, ...)</b></p> <p>Critères de réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître les points clefs de la réussite de l'activité donnés en début de TP avec un rappel sur la fiche</li> <li>- Savoir décrire à l'écrit une activité simple</li> <li>- Utiliser des termes professionnels décrivant ses actions</li> <li>- Rassembler les informations, les consignes, et les reformulés en les comparants à l'activité</li> <li>- ...</li> </ul> <p>Autres indicateurs du référentiel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prise en compte des objectifs à atteindre</li> <li>- Pertinence des informations transmises à la hiérarchie</li> </ul>	<p>L'élève doit mobiliser ses acquis de première pour <b>réaliser une autoévaluation objective de son activité et celle de son commis.</b></p> <p><b>Rigueur et objectivité de l'autoévaluation (organisation, productivité, ...)</b></p> <p>Critères de réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Décrire objectivement les points positifs et négatifs de ses activités par objectifs.</li> <li>- Etre précis dans la description écrite</li> <li>- Utiliser des termes pertinents et descriptifs</li> <li>- Utiliser tous les documents disponibles et les utiliser pour décrire avec pertinence l'autoévaluation</li> <li>- ...</li> </ul> <p>Autres indicateurs du référentiel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prise en compte des objectifs à atteindre</li> <li>- Évaluation des compétences de son équipe</li> <li>- Pertinence des informations transmises à la hiérarchie</li> </ul>
9	Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats	C3-3. RENDRE COMPTE du suivi de son activité et de ses résultats	<p>C3-3.2 Présenter oralement la synthèse</p> <p>Exemple de travail demandé à l'élève : Présenter oralement une argumentation commerciale simple sur un plat en séance d'atelier expérimental</p>	<p>L'élève doit être capable de <b>s'exprimer devant un groupe d'élèves</b> pour présenter une argumentation commerciale</p> <p><b>Qualité de l'expression orale (clarté, registre de langage, intonation)</b></p> <p>Critères de réussite</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voix audible</li> <li>- Débit de la voix,</li> <li>- Registre du langage approprié</li> <li>- Utilisation d'un vocabulaire vendeur</li> <li>- ...</li> </ul> <p>Autres indicateurs du référentiel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualité de l'argumentation (structure, concision, adéquation avec les activités menées et les résultats obtenus)</li> </ul>	<p>L'élève doit être capable de mobiliser ses acquis de première pour faire <b>l'argumentation complète d'un menu, d'une carte en situation de vente.</b></p> <p><b>Qualité de l'expression orale (clarté, registre de langage, intonation)</b></p> <p>Critères de réussite</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voix assurée et parfaitement audible, Débit de la voix fluide et marquant les points importants</li> <li>- Intonation et expression dans la voix</li> <li>- Clarté de l'expression</li> <li>- ...</li> </ul> <p>Autres indicateurs du référentiel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualité de l'argumentation (structure, concision, adéquation avec les activités menées et les résultats obtenus)</li> </ul>

10	Recenser les besoins d'approvisionnement	C4-1 RECENSER les besoins d'approvisionnement	C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnement. Exemple de travail demandé à l'élève : l'élève doit renseigner une fiche de stock en cave pour le restaurant d'application	<p>L'élève doit être capable de <b>remplir un document de « fiche de stock »</b> réel pour la cave du jour</p> <p><b>Respect des procédures, des consignes et du cahier des charges</b></p> <p>Critères de réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Remplir un document fiche de stock avec un contrôle du professeur</li> <li>- Appliquez les consignes dans son utilisation</li> <li>- Connaitre la fréquence d'utilisation du document</li> <li>- ...</li> </ul> <p>Autres indicateurs du référentiel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des délais pour la passation de la commande</li> <li>- Rigueur et précision dans le renseignement des documents d'approvisionnement</li> </ul>	<p>L'élève doit être capable de <b>créer un document fiche de stock</b> pour l'ensemble de la cave et des lieux de stockage</p> <p><b>Respect des procédures, des consignes et du cahier des charges</b></p> <p>Critères de réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Créer un document adapté au contexte</li> <li>- Faire une procédure d'utilisation dans un cahier des charges</li> <li>- Rédigez des consignes</li> <li>- ...</li> </ul> <p>Autres indicateurs du référentiel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des délais pour la passation de la commande</li> <li>- Rigueur et précision dans le renseignement des documents d'approvisionnement</li> </ul>
11	Contrôler les mouvements de stock	C4-2 CONTRÔLER les mouvements de stock	C4-2.3 Stocker les produits Exemple de travail demandé à l'élève Repérer et définir les lieux et matériels de stockage des produits. Calcul des surfaces et volumes de stockage lors d'une séance en Co-intervention Mathématiques.	<p>L'élève doit être capable de <b>repérer et utiliser les lieux de stockage</b> en fonction des produits.</p> <p><b>Respect des zones et températures de stockage</b></p> <p>Critères de réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Situer les zones de stockage au restaurant dans les locaux</li> <li>- Repérer les matériels de stockage et les mobiliers</li> <li>- Différencier les zones de stockage par produits</li> <li>- Chaîne du froid à respecter</li> <li>- Repérer les températures des matériels de stockage</li> <li>- ...</li> </ul> <p>Autres indicateurs du référentiel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conformité de l'identification et du classement des produits par famille</li> <li>- Respect de la réglementation, des procédures et des consignes</li> </ul>	<p>L'élève doit être capable de mobiliser ses acquis de première pour <b>optimiser le stockage des produits et d'en assurer le suivi</b>, les aléas et contraintes</p> <p><b>Respect des zones et températures de stockage</b></p> <p>Critères de réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respecter les températures de stockage</li> <li>- Agir en fonction des aléas et problèmes rencontrés sur le matériel (modif température de stockage, ...)</li> <li>- Utiliser rationnellement les lieux et matériels de stockage</li> <li>- ...</li> </ul> <p>Autres indicateurs du référentiel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conformité de l'identification et du classement des produits par famille</li> <li>- Conformité du stockage selon la méthode de valorisation des sorties de stock retenue</li> <li>- Respect de la réglementation, des procédures et des consignes</li> </ul>

					- Identification des anomalies et précision des informations transmises à la hiérarchie
12	Maîtriser les coûts	C4- MAÎTRISER les coûts	C4-3.2 Améliorer la productivité Exemple de travail demandé à l'élève : Rédiger une fiche de poste en Co-intervention français en lien avec le TP au restaurant.	L'élève doit être capable de <b>rédiger une fiche de poste</b> d'un restaurant.  <b>Respect de l'organisation et des procédures mises en place.</b>  Critères de réussite : - Définir les éléments qui la compose - Rédiger les rôles du poste au niveau du travail - Connaître les responsabilités d'une entreprise traditionnelle - ... -	L'élève doit mobiliser ses acquis de première pour <b>créer une fiche de poste dans son intégralité, pour tout type de restaurant.</b>  <b>Respect de l'organisation et des procédures mises en place</b>  Critères de réussite : - Créer une fiche de poste en restauration - Définir les responsabilités dans un organigramme d'une structure complète - Définir les points clefs qui la compose - ...  Autres indicateurs du référentiel : - Croissance du niveau de productivité (individuelle et en équipe) et de la qualité de service
13	Analyser les ventes	C4- 4 ANALYSER les ventes	C4-4.1 Contribuer à la fixation des prix Exemple de travail demandé à l'élève : A partir d'une fiche technique d'un cocktail, valorisation et fixation d'un prix de vente, marge brute, coefficient multiplicateur en co-intervention <b>Mathématiques</b>	L'élève doit être capable de <b>fixer un prix de vente</b> en utilisant un coef. Mult. en s'appuyant des connaissances transversales  <b>Conformité du coefficient multiplicateur adapté à la prestation.</b>  Critères de réussite : - Utilisation d'un vocabulaire technique adapté - Valorisation d'une fiche technique avec mercuriale - Utilisation des ressources numériques - Utilisation d'un exemple donné - Utiliser des formules et les appliquer - ...	L'élève doit être capable de <b>fixer un prix de vente</b> en utilisant la méthode la plus adaptée et en <b>s'appuyant des connaissances transversales</b>  <b>Conformité du coefficient multiplicateur adapté à la prestation.</b>  Critères de réussite - Utiliser ses connaissances de première et de PFMP - Connaître les usages de la restauration sur la fixation des prix de vente - Connaître les principe d'Omnès et les appliquer - Justifier du choix coeff. Multiplicateur ou autre - ...  Autres indicateurs du référentiel : - Fiabilité des informations transmises à la hiérarchie : coût matière, coût de la main d'œuvre, ... - Respect des coûts cibles et du budget alloué

14	Appliquer la démarche qualité	C5-1 APPLIQUER la démarche qualité	<p>C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité</p> <p>Exemple de travail demandé à l'élève : Réaliser son travail en atelier tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur pendant la mise en place avant le service.</p>	<p>L'élève doit être capable de <b>réaliser les travaux préliminaires</b> en respectant les consignes et les protocoles</p> <p><b>Respect des bonnes pratiques professionnelles en vigueur, de la réglementation, des protocoles et consignes :</b></p> <p><b>Respect des protocoles de nettoyage et de désinfection ;</b></p> <p>Critères de réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître la progression des travaux d'entretien préliminaires</li> <li>- Repérer les protocoles de nettoyage appliqués pour chacun des travaux</li> <li>- Appliquer les protocoles de l'établissement pour chacune des tâches</li> <li>- Utiliser les produits adaptés avec les différents travaux</li> </ul> <p>...</p> <p>Autres indicateurs du référentiel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conformité de l'utilisation et de l'entretien des matériels et des équipements</li> <li>- Respect des bonnes pratiques professionnelles en vigueur, de la réglementation, des protocoles et consignes :</li> <li>- Lavage régulier des mains</li> <li>- Hygiène corporelle et vestimentaire conforme</li> <li>- Tenue professionnelle complète</li> <li>- Utilisation adaptée des équipements de protection individuelle et collective (gants à usage unique, gants – tablier de protection, masque papier, ...</li> <li>- Gestes et postures adaptées, ergonomie du poste de travail</li> <li>- Respect de la procédure de traçabilité des denrées alimentaires</li> <li>- Respect du principe de la marche en avant dans le temps et /ou dans l'espace</li> </ul>	<p>L'élève doit être capable de <b>réaliser et de faire réaliser</b> à son commis les travaux préliminaires suivant les consignes et les protocoles</p> <p><b>Respect des bonnes pratiques professionnelles en vigueur, de la réglementation, des protocoles et consignes :</b></p> <p><b>Respect des protocoles de nettoyage et de désinfection ;</b></p> <p>Critères de réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire appliquer par son commis les protocoles de nettoyage</li> <li>- Optimiser l'utilisation des produits dans les protocoles d'entretien</li> <li>- Appliquer et Faire évoluer les protocoles en fonction du type de restauration</li> </ul> <p>...</p> <p>Autres indicateurs du référentiel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification précise des risques et des mesures de prévention</li> <li>- Conformité de l'utilisation et de l'entretien des matériels et des équipements</li> <li>- Qualité de la vérification effective du bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité</li> <li>- Respect des procédures en matière de renseignement systématique du cahier de maintenance</li> <li>- Respect des bonnes pratiques professionnelles en vigueur, de la réglementation, des protocoles et con- signes :</li> <li>- Lavage régulier des mains</li> <li>- Hygiène corporelle et vestimentaire conforme</li> <li>- Tenue professionnelle complète</li> <li>- Utilisation adaptée des équipements de protection individuelle et collective (gants à usage unique, gants – tablier de protection, masque papier, ...</li> <li>- Gestes et postures adaptées, ergonomie du poste de travail</li> <li>- Respect de la procédure de traçabilité des denrées alimentaires</li> </ul>
----	-------------------------------	------------------------------------	---	---	---

					- Respect du principe de la marche en avant dans le temps et /ou dans l'espace
15	Maintenir la qualité globale	C5-2 MAINTENIR la qualité globale	C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement (innovation, créativité, ...) <b>Exemple de travail demandé à l'élève : Lors d'un travail en chef d'œuvre (pluridisciplinaire) en lien avec une structure culturelle (musée, théâtre...) recherche pour la production d'une prestation thématique, cocktail et ses accompagnements, fromages, les vins en vue de la réalisation du projet.</b>	<p>L'élève doit être capable d'utiliser différentes ressources, <b>de rechercher l'information</b>, de <b>produire une recherche</b> centrée sur une <b>prestation simple</b>.</p> <p><b>Culture – curiosité professionnelle (connaissance des matières premières, des terroirs, des spécialités, des contextes professionnels, ...)</b></p> <p>Critères de réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser les ressources disponibles</li> <li>- Lister les recherches dans différentes ressources (internet, magazines, livres, vidéos...)</li> <li>- Réinvestir les connaissances vues en atelier et dans les autres disciplines</li> <li>- Capacité à travailler à plusieurs, respect des consignes/protocole donnés par les professeurs</li> </ul> <p>...</p>	<p>L'élève doit être capable de mobiliser ses acquis de première, de les enrichir <b>pour produire un dossier prestation manifestation</b>.</p> <p><b>Culture – curiosité professionnelle (connaissance des matières premières, des terroirs, des spécialités, des contextes professionnels, ...)</b></p> <p>Critères de réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Travail en autonomie de recherche</li> <li>- Lister et sélectionner les sources</li> <li>- Utiliser ses acquis sur les PFMP, les Connaissances vues en atelier</li> <li>- Travailler en équipe avec implication</li> <li>- Justifier ses choix</li> </ul> <p>...</p> <p>Autres indicateurs du référentiel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualité de la prise en compte des tendances, des modes de consommation, des usages professionnels</li> <li>- Qualité de la prise en compte des évolutions technologiques et scientifiques</li> </ul>