

REFERENTIEL D'ACTIVITES ET REFERENTIEL DE CERTIFICATION

REFERENTIEL D'ACTIVITES		REFERENTIEL DE CERTIFICATION		
ACTIVITE et TACHES	COMPETENCES ASSOCIEES AUX ACTIVITES ET TACHES	COMPETENCES OU CAPACITES QUI SERONT EVALUEES	MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
1/ Organiser et mettre en œuvre la production	Selon la taille et le type d'établissement			
Elaborer la carte des prestations	Seul ou en collaboration avec le responsable de l'établissement, élaborer des menus créatifs tenant compte de l'évolution des goûts, des tendances et des nouvelles technologies culinaires. Elaborer les fiches techniques correspondantes en cohérence avec la saisonnalité des produits, le nombre de couverts prévus, et dans le respect des ratios coûts/denrées.	Elaborer les menus et les fiches techniques	<p>Mise en situation professionnelle, dans le cadre du restaurant d'application : Avant chaque semaine de production, et à partir d'un type de prestation défini (bistronomique, gastronomique, classique,...), d'un thème donné (floral, jazz, années 30,...) et d'un budget déterminé, les étudiants doivent élaborer les fiches techniques de fabrication valorisées et les présenter oralement.</p> <p>Après sélection des fiches techniques les plus adaptées, les étudiants sélectionnent le menu et donnent une appellation commerciale aux plats</p> <p>Elaboration du business plan : L'étudiant doit élaborer une carte complète ainsi que les fiches techniques correspondantes en cohérence avec l'étude de marché menée.</p>	<p>Les menus proposés sont cohérents avec le thème et le positionnement de l'établissement</p> <p>Les recettes sont créatives</p> <p>Les règles de quantité/grammage/unités sont respectées</p> <p>La mercuriale (liste des produits valorisés) est utilisée systématiquement</p> <p>Le ratio coût/matières est cohérent et le budget alloué est respecté.</p> <p>Le support de dressage proposé est cohérent avec le plat</p> <p>L'exposé est clair, les arguments sont convaincants et l'appellation commerciale est originale.</p>
	En collaboration avec le sommelier et/ou le Directeur de Restaurant, élaborer une carte des vins en accord avec l'offre culinaire	Elaborer une carte des vins	<p>Mise en situation professionnelle, dans le cadre du restaurant d'application : Avant chaque semaine de production et à partir du menu prévu, les étudiants doivent proposer des accords vins-mets.</p> <p>Elaboration du business plan : L'étudiant doit élaborer l'offre liquide en cohérence avec le positionnement de l'établissement.</p> <p>Contrôle continu : Tout au long de l'année, questions portant sur les connaissances du vignoble français et des notions essentielles du monde du vin (cépages, terroirs, types de vins, dégustations, alliances mets-vins,...)</p>	<p>Pertinence des accords mets-vins proposés</p> <p>Cohérence de l'offre par rapport au projet</p> <p>Connaissance des principales caractéristiques du vignoble français</p>
Planifier la production	Planifier les fabrications dans le temps et l'espace et répartir les tâches du personnel en élaborant	Planifier les fabrications et répartir les tâches	<p>Mise en situation professionnelle, dans le cadre du restaurant d'application ainsi qu'en entreprise : Avant chaque production, l'étudiant</p>	<p>Les phases de production et des temps associés à chaque phase sont précisées.</p>

	les documents d'organisation spécifiques dans le respect des temps de fabrication, des délais impartis et des règles d'hygiène et de sécurité		doit compléter les documents d'organisation permettant d'optimiser et de rationaliser la production : <ul style="list-style-type: none"> - Fiches de répartition par postes - Planning de fabrication - Planning de production - Marche en avant 	<p>Les activités de l'équipe sont réparties en fonction des priorités</p> <p>Les règles d'hygiène et de sécurité sont respectées</p>
A partir de la fiche technique, fabriquer la production	Superviser ou réaliser les fabrications froides et chaudes prévues au menu en respectant les quantités nécessaires de produits alimentaires, les temps de réalisation et en mettant en œuvre les procédés de fabrication adaptés. Appliquer, le cas échéant, les mesures correctives nécessaires.	Superviser ou réaliser les fabrications froides et chaudes et solutionner les dysfonctionnements	Mise en situation professionnelle , dans le cadre du restaurant d'application et en entreprise : Lors de chaque production, les étudiants réalisent les recettes figurant sur les fiches techniques.	<p>Les fiches techniques sont respectées</p> <p>Les techniques de cuisson et de distribution sont adaptées au type de production (ex. consommation directe et/ou différée)</p> <p>Les délais impartis sont respectés.</p> <p>Utilisation pertinente des outils spécifiques de contrôles (thermomètres-sonde, mesure des temps, ...)</p> <p>Les aléas (arrivage tardif, produit manquant, panne d'énergie, ...) sont gérés en toute autonomie.</p>

REFERENTIEL D'ACTIVITES		REFERENTIEL DE CERTIFICATION		
ACTIVITE et TACHES	COMPETENCES ASSOCIEES AUX ACTIVITES ET TACHES	COMPETENCES OU CAPACITES QUI SERONT EVALUEES	MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
Superviser la bonne exécution de la production et la distribution en salle	Au moment du service, superviser la bonne réception des commandes clients et leur répartition sur les différents postes de travail en respectant l'ordre de commande, d'envoi et les temps de service.	Superviser la bonne réception des commandes clients et leur répartition sur les différents postes de travail.	<p>Mise en situation professionnelle, dans le cadre du restaurant d'application et en entreprise : L'étudiant placé au « passe » doit réceptionner et répartir les commandes clients sur les différents postes,</p> <p>Contrôler le respect des délais et de la qualité (température, cuisson, dressage,...) pour l'envoi en salle des commandes.</p>	<p>L'envoi (ordre, nombre de convives, heure de commande,...) est réalisé dans les délais.</p> <p>Les cuissons et les températures sont contrôlées.</p> <p>Les non-conformes sont gérés.</p> <p>La carte du jour est connue.</p>
	Contrôler la qualité de la production (qualité gustative et respect des techniques culinaires) dans le respect des délais impartis et des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires en réalisant des contrôles adaptés. Le cas échéant, apporter des mesures correctives.	Contrôler la qualité de la production.		
	Mettre en valeur la production culinaire en respectant la ligne de dressage figurant sur la fiche technique.	Mettre en valeur la production.	<p>Mise en situation professionnelle, dans le cadre du restaurant d'application et lors du stage en entreprise : Pour chaque service, les étudiants doivent dresser les plats conformément aux indications figurant sur les fiches techniques.</p>	
Garantir la qualité sanitaire des produits alimentaires utilisés	Mettre en place /Appliquer les procédures d'hygiène propres à l'établissement, en réalisant une analyse des risques selon la méthode HACCP. Le cas échéant, appliquer les mesures correctives.	<p>Mettre en place/Appliquer les procédures d'hygiène propres à l'établissement.</p> <p>Proposer, le cas échéant, les mesures correctives appropriées.</p>	<p>Etude de cas : A partir des informations communiquées concernant une entreprise de restauration donnée, l'étudiant doit réaliser une analyse des risques alimentaires potentiels en utilisant le diagramme de fonctionnement, élaborer des fiches d'auto-contrôles et proposer des mesures préventives et correctives.</p> <p>Mise en situation professionnelle, dans le cadre du restaurant d'application et en entreprise : Tout au long du service, les étudiants doivent assurer le nettoyage des plans de travail, et du matériel dans le respect des process élaborés.</p> <p>Elaboration du business plan : L'étudiant doit élaborer un plan de nettoyage et un document d'enregistrement de contrôle à réception.</p>	<p>L'analyse des risques est exhaustive et tous les risques potentiels ont été répertoriés.</p> <p>Les mesures préventives préconisées sont cohérentes avec les fiches d'auto-contrôles élaborées.</p> <p>Le contrôle des températures (froid négatif, positif) est réalisé.</p> <p>Les process et procédures de nettoyage sont strictement respectés.</p> <p>Les documents respectent la réglementation et les obligations</p> <p>Les documents sont cohérents avec le projet.</p>

REFERENTIEL D'ACTIVITES		REFERENTIEL DE CERTIFICATION		
ACTIVITE et TACHES	COMPETENCES ASSOCIEES AUX ACTIVITES ET TACHES	COMPETENCES OU CAPACITES QUI SERONT EVALUEES	MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
			Et décrire la mise en place du « paquet hygiène » dans sa future entreprise.	Le plan des locaux fait apparaître clairement la mise en place d'une « marche en avant » dans le temps ou dans l'espace respectant les règles des circuits « propres » et des circuits « sales ».

REFERENTIEL D'ACTIVITES		REFERENTIEL DE CERTIFICATION		
ACTIVITE et TACHES	COMPETENCES ASSOCIEES AUX ACTIVITES ET TACHES	COMPETENCES OU CAPACITES QUI SERONT EVALUEES	MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
2/ Manager l'équipe	Selon la taille de l'établissement et son organisation			
Recruter les collaborateurs	Elaborer les fiches et profils de poste en décrivant précisément les compétences attendues.	Elaborer les fiches et profils de poste.	Contrôle continu A partir des informations communiquées concernant une entreprise de restauration donnée, l'étudiant doit réaliser des fiches de poste.	Les fiches de postes sont claires et correctement rédigées. Elles comportent les différentes composantes du poste. La chronologie des tâches décrites est cohérente. La liste des compétences nécessaires pour tenir le poste est exhaustive.
	Mettre en œuvre les filières de recrutement adaptées au poste à pourvoir (Pole emploi, agences d'intérim spécialisées, réseau des anciens, associations professionnelles, journaux spécialisés, internet,...) en respectant les procédures légales de recrutement.	Réaliser les entretiens de recrutement.	Jeux de rôles en français: en binôme «recruteur/'salarie' ».	L'entretien a été correctement mené : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sur la forme : le niveau de langage (vocabulaire, structure, grammaire, prononciation, intonation) est correct. ➤ Sur le fond : L'entreprise a été clairement présentée, le poste à pourvoir précisément décrit et le questionnement a permis de mesurer l'adéquation du candidat au poste à pourvoir.
	Réaliser les entretiens de recrutement en respectant la méthodologie de conduite d'entretien.			
	Préparer les éléments qui donneront lieu à l'élaboration du contrat de travail.	Maîtriser les éléments du contrat de travail et les documents d'embauche.	QCM de connaissance l'étudiant doit connaître les éléments du contrat de travail et les documents d'embauche.	
Accueillir le nouveau collaborateur en respectant les procédures d'accueil en vigueur (présentation de l'établissement, des collègues, du poste de travail,...).	Accueillir le nouveau collaborateur.	Jeux de rôles en français et en anglais : en binôme «recruteur/'nouveau salarie' ». A partir des informations communiquées concernant une entreprise de restauration donnée.	Les procédures d'accueil sont respectées : présentation du recruteur, de l'équipe de travail, de l'espace personnel, de la politique et de la culture de l'entreprise ainsi que du travail à effectuer.	

REFERENTIEL D'ACTIVITES		REFERENTIEL DE CERTIFICATION		
ACTIVITE et TACHES	COMPETENCES ASSOCIEES AUX ACTIVITES ET TACHES	COMPETENCES OU CAPACITES QUI SERONT EVALUEES	MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
Animer et motiver l'équipe	Maintenir une communication régulière avec son équipe en animant les différentes réunions de travail (réunions de service, briefings et débriefings, réunions de fin de semaine,...) et Maintenir la cohésion d'équipe.	Maintenir une communication régulière avec son équipe.	<p>Jeux de rôles en centre de formation :</p> <p>1/ A partir d'une grille méthodologique, l'étudiant doit préparer et animer différents types de réunions de travail (briefing, débriefing, fin de service, fin de semaine,...).</p> <p>2/ Après chaque production, l'étudiant qui occupe le poste de « Chef de Projet » doit animer le débriefing.</p> <p>Mises en situations professionnelles, dans le cadre du restaurant d'application ainsi qu'en entreprise : Avant chaque production, l'étudiant doit animer le briefing de l'équipe de cuisine et du responsable du service en salle : objectifs du jour, informations produits, techniques culinaires, répartition et organisation du travail, priorités, prestations du jour, correction des erreurs du dernier service, planning des réservations,...</p>	<p>Les réunions de travail ont été correctement menées. Toutes les informations nécessaires (hiérarchisation, exhaustivité) ont été clairement énoncées et les questions ont été prises en compte.</p> <p>Les débriefings ont été animés en français et en anglais (vocabulaire, structure, grammaire, prononciation, intonation).</p>
	Fixer des objectifs communs et individuels, en respectant les critères d'un objectif bien formulé.	Fixer des objectifs communs et individuels.	<p>Mises en situations professionnelles, dans le cadre du restaurant d'application ainsi qu'en entreprise : Avant chaque production, l'étudiant doit communiquer clairement les objectifs liés à la production du jour.</p>	Les objectifs fixés pour l'organisation et pour le collaborateur ont été atteints.
	Prévenir et gérer les conflits.	Gérer les conflits.	<p>Jeux de rôles en centre de formation :</p> <p>1/ A partir d'un scénario de conflit donné, les étudiants doivent adapter leur attitude et solutionner le conflit</p> <p>2/ Ils doivent analyser la gestion des situations.</p>	<p>Le règlement d'un problème interne n'a jamais lieu devant les clients La maîtrise de soi est conservée en toutes circonstances Un climat de coopération est développé. Toutes les personnes sont traitées de façon juste et équitable Des solutions sont suggérées pour éviter que la situation ne se reproduise.</p>

Mettre en place une politique de rémunération	Appliquer ou mettre en place une politique équitable et motivante de rémunération en tenant compte des contraintes économiques de l'entreprise et du profil du collaborateur.	Appliquer ou mettre en place une politique équitable et motivante de rémunération.	Elaboration du business plan : En fonction de de l'effectif nécessaire à l'activité choisie, et des prévisions de chiffre d'affaires, l'étudiant doit définir sa politique de rémunération.	L'estimation des salaires est cohérente avec l'activité et les contraintes financières de l'entreprise (ratio coût / personnel) et la convention collective.
Evaluer et former les collaborateurs	Evaluer les collaborateurs en réalisant des entretiens périodiques ou annuels et prendre les décisions appropriées.	Evaluer les collaborateurs et prendre les décisions appropriées.	Jeux de rôles : l'étudiant est évalué au travers de jeux de rôle : 1/ sur sa capacité à mener un entretien de façon objective et à préconiser un plan d'actions cohérent. 2/ à partir d'une situation professionnelle concrète, l'étudiant applique une méthode pédagogique afin de transmettre un savoir-faire.	L'entretien a été correctement mené : le bilan général a été réalisé et a permis de mesurer les écarts entre les objectifs fixés et les objectifs atteints et à permis de préconiser des actions adéquates (formations, évolution, réajustement d'objectifs, licenciement...).
	Mettre en place des actions de formation en cohérence avec les objectifs de l'entreprise et les besoins des collaborateurs.	Mettre en place des actions de formation.		
Appliquer le droit du travail	Appliquer les règles de législation du travail concernant l'emploi et les conditions de travail (contrats de travail, procédures de licenciements, pointage, durée et amplitude du travail, ruptures conventionnelles, gestion des jours fériés ...).	Appliquer les règles de législation du travail.	Cas pratique : A partir d'une situation donnée, l'étudiant doit répondre à un certain nombre de questions relatives à la mise en œuvre du droit du travail, en général et en particulier, dans les entreprises relevant de l'hôtellerie-restauration.	Pertinence des réponses juridiques Les réponses juridiques sont articulées avec les règles spécifiques de la convention collective.
			Elaboration d'un business plan : L'étudiant doit élaborer un planning du personnel conforme à la convention collective.	Le planning du personnel respecte la convention collective et les spécificités de l'établissement.

REFERENTIEL D'ACTIVITES		REFERENTIEL DE CERTIFICATION		
ACTIVITE et TACHES	COMPETENCES ASSOCIEES AUX ACTIVITES ET TACHES	COMPETENCES OU CAPACITES QUI SERONT EVALUEES	MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
3/ Gérer et piloter un Centre de Profit	Selon le type d'établissement, sa capacité et sa catégorie			
Elaborer ou faire évoluer la stratégie marketing et commerciale	Connaître son marché (environnement, tendances, concurrence, ciblage) en réalisant une étude de marché rigoureuse et analyser de façon pertinente les opportunités et menaces de l'entreprise par rapport à son marché en utilisant les outils de diagnostics adaptés.	Connaître son marché en réalisant une étude de marché rigoureuse.	Elaboration du business plan : L'étudiant doit réaliser une étude de marché adaptée à son projet, analyser les résultats et déterminer les forces et les faiblesses de son entreprise par rapport à son environnement.	L'étude de marché réalisée respecte la méthodologie de réalisation d'une étude de marché (connaissance des différentes sources d'informations, techniques de recueil d'informations, études documentaires, interviews d'experts, enquêtes quantitatives,...)
		Analyser les opportunités et menaces de l'entreprise.		Les informations recueillies sont analysées, synthétisées et formalisées de façon claire et pertinente.
	Elaborer ou participer à l'élaboration de la stratégie marketing et définir l'offre en cohérence avec les résultats de l'étude de marché et en tenant compte des marges prévues. Positionner l'entreprise de façon cohérente en utilisant les outils du mix marketing.	Elaborer la stratégie marketing et positionner l'entreprise.	Elaboration du business plan : L'étudiant doit préconiser des axes de positionnement (concept, produits, cibles,..) cohérents avec l'étude de marché.	Définition pertinente des 4P (Price, Product, Place, Promotion) : -offre élaborée, -aménagements proposés, -politique de prix mise en place, - plan de communication. Les actions proposées sont budgétées.

REFERENTIEL D'ACTIVITES		REFERENTIEL DE CERTIFICATION		
ACTIVITE et TACHES	COMPETENCES ASSOCIEES AUX ACTIVITES ET TACHES	COMPETENCES OU CAPACITES QUI SERONT EVALUEES	MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
Elaborer ou faire évoluer la stratégie marketing et commerciale (suite)		Elaborer l'offre commerciale.	Elaboration du business plan : L'étudiant doit élaborer l'intégralité de l'offre commerciale (liquide et solide) en fonction du positionnement.	L'offre proposée est claire, lisible et cohérente avec le concept de l'entreprise. La faisabilité des recettes est fonction des moyens techniques et humains et respecte les marges envisagées.
	Elaborer un plan de communication en cohérence avec le positionnement marketing de l'entreprise et dans le respect des contraintes budgétaires.	Elaborer un plan de communication.	Elaboration du business plan : L'étudiant doit élaborer un plan de communication adapté à l'entreprise qu'il souhaite créer.	Le plan de communication et les outils de communication envisagés sont en cohérence avec le positionnement marketing et respectent les contraintes budgétaires.
	Déterminer les prévisions de chiffre d'affaires en lien avec les objectifs de vente et l'analyse marketing.	Déterminer les prévisions de chiffre d'affaires.	Elaboration du business plan : Les étudiants doivent déterminer les objectifs de vente à partir de leur offre et des analyses du marché.	L'estimation prévisionnelle des ventes est réaliste. Les règles de calcul du CA prévisionnel sont strictement respectées.
Assurer la gestion de l'activité au quotidien	Analyser les ventes en élaborant un tableau de bord comportant des indicateurs d'activités pertinents (suivi des ventes, montant moyen de commande, type de prestation,...), gérer les dysfonctionnements en mettant en place un plan d'actions correctives.	Elaborer un tableau de bord. Analyser la fréquentation et le ticket moyen. Analyser une main courante.	Exercices pratiques : A partir d'éléments concernant une entreprise X, les étudiants doivent sélectionner les indicateurs les plus pertinents pour la réalisation du tableau de bord , en tenant compte des spécificités de l'entreprise. Exercices pratiques : A partir d'éléments concernant une entreprise X, les étudiants doivent analyser les ventes et mettre en place un plan d'actions , en tenant compte des spécificités de l'entreprise. Mises en situations professionnelles , dans le cadre du restaurant d'application : après chaque production, l'étudiant doit analyser les ventes réalisées et définir un plan d'actions le cas échéant.	En fonction des spécificités d'une entreprise, le tableau de bord reprend les principaux indicateurs d'activités : indice de fréquentation, taux d'occupation, ticket-moyen, nombre de convives par prestation,...). Les actions proposées sont en cohérences avec la situation de l'entreprise. En fonction des spécificités du restaurant d'application, les principaux critères d'activités sont correctement analysés, les actions décidées sont mises en place lors

				des services suivants, les résultats sont analysés.
<p>Gérer les approvisionnements et les stocks :</p> <ul style="list-style-type: none"> - En sélectionnant les fournisseurs en cohérence avec l'offre et l'organisation de la production - En déclenchant les commandes en fonction de l'état du stock et des besoins prévisionnels, en tenant compte des délais d'approvisionnement, des contraintes de stockage de l'établissement et de sa politique d'approvisionnement (fréquence, rapport qualité/prix, modes de livraison, référencement,...) - En contrôlant quantitativement et qualitativement les livraisons et en assurant le rangement des marchandises et/ou la répartition par poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. 	<p>Sélectionner les fournisseurs.</p> <p>Gérer les stocks et les commandes.</p> <p>Contrôler et stocker les livraisons.</p>	<p>Contrôle continu : L'étudiant est évalué sur sa connaissance des différents labels et sur sa capacité à sélectionner tel produit labellisé en cohérence avec l'offre.</p> <p>Elaboration du business plan : L'étudiant doit sélectionner des fournisseurs en fonction de l'offre.</p> <p>Mise en situation professionnelle, dans le cadre du restaurant d'application : A partir des fiches techniques, des menus et du planning de réservation, l'étudiant doit rédiger les bons de commandes par type de produits (viandes, poissons,...) et les transmettre au service économat en tenant compte des produits en stock.</p> <p>Mise en situation professionnelle, dans le cadre du restaurant d'application ainsi qu'en entreprise : Après récupération de la marchandise à l'économat, l'étudiant doit contrôler qualitativement et quantitativement les produits livrés et assurer le décartonnage et le rangement.</p>	<p>Maîtrise des spécificités de chaque label.</p> <p>Adéquation entre l'offre et les fournisseurs sélectionnés.</p> <p>Les quantités commandées sont conformes aux besoins et au stock existant. Les unités utilisées sont exactes (kg, pièce, litres,...), Prise en compte des délais d'approvisionnement.</p> <p>Le contrôle livraison reprend la conformité de la livraison par rapport à la commande et l'évaluation de la qualité des produits livrés.</p> <p>Les règles d'hygiène, de conditionnement, de sécurité et de stockage sont strictement respectées.</p>	
<p>Assurer le suivi des consommations de matières premières et gérer les dysfonctionnements en</p> <ul style="list-style-type: none"> - En réalisant les inventaires en fonction du cadencement déterminé par l'entreprise - En calculant le ratio matières premières consommées - En recherchant et en analysant l'origine des dérives - En mettant en place des plans d'actions correctives. 	<p>Réaliser les inventaires.</p> <p>Contrôler les consommations de matières premières.</p> <p>Analyser les dysfonctionnements.</p>	<p>Mise en situation professionnelle, dans le cadre du restaurant d'application ainsi qu'en entreprise : l'étudiant doit contrôler qualitativement et quantitativement les stocks.</p> <p>Cas pratiques : A partir d'éléments concernant une entreprise X, les étudiants doivent calculer le ratio matières premières, analyser les éventuelles dérives et utiliser le cas échéant d'autres outils d'analyses et proposer des plans d'actions correctives pertinentes.</p> <p>Mise en situation professionnelle, dans le cadre du restaurant d'application, : l'étudiant doit analyser les consommations de matières premières d'une semaine de production, repérer les dérives et proposer des plans d'actions correctives.</p>	<p>Les fiches de stocks réalisées sont exactes. Les différentes méthodes de valorisation des stocks et la règle de calcul des écarts sont reprises.</p> <p>Les différents outils de gestion de la matière première sont connus Les calculs sont justes Les actions correctives proposées sont cohérentes et tiennent compte des spécificités de l'entreprise étudiée ou du restaurant d'application.</p>	

	<p>Assurer le suivi de la masse salariale en</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborer le planning de paye - Calculant le ratio frais de personnel - Recherchant et en analysant l'origine des dérivés - Mettant en place des plans d'actions. 	<p>Elaborer un planning. Contrôler les éléments de paye. Analyser les dysfonctionnements.</p>	<p>Cas pratiques : A partir d'éléments concernant une entreprise X, l'étudiant doit calculer les salaires bruts, les charges patronales et la masse salariale.</p> <p>Elaboration du business plan : L'étudiant doit calculer son ratio frais de personnel en fonction de la taille de l'équipe, son planning et sa politique de rémunération.</p>	<p>Les calculs sont justes et tiennent compte de tous les éléments de paye. La grille de salaire utilisée est celle en vigueur. Le ratio respecte les normes de la profession.</p>
	<p>Assurer l'entretien régulier du parc de matériel en élaborant un plan de maintenance préventive et en négociant les contrats de maintenance avec les fournisseurs.</p>	<p>Assurer l'entretien du parc de matériels.</p>	<p>QCM de connaissance l'étudiant doit connaître la technologie du matériel et les principales obligations d'un ERP.</p>	<p>Les obligations et la technologie de chacun des matériels sont connus.</p>
	<p>Assurer la gestion de la trésorerie en optimisant les délais de facturation des clients (banquets, séminaires,...) et des fournisseurs.</p>	<p>Assurer la gestion de la trésorerie.</p>	<p>Travaux pratiques : A partir d'éléments concernant le chiffre d'affaires, les montants d'achats, les délais d'encaissement et de décaissement, l'étudiant doit bâtir un budget de trésorerie.</p> <p>Elaboration du business plan : L'étudiant doit définir ses délais d'encaissement et de décaissement et bâtir son budget de trésorerie en tenant compte de la TVA.</p>	<p>Le budget de trésorerie est réaliste et conforme aux éléments communiqués. La méthodologie d'élaboration d'un budget de trésorerie et les règles de calcul d'un budget sont respectées. Les soldes mensuels négatifs sont analysés et expliqués.</p>
	<p>Assurer les relations avec les tiers : expert-comptable, organismes sociaux (URSSAF, caisses de retraite...) services fiscaux, banquiers.</p>	<p>Dialoguer avec les tiers.</p>	<p>QCM de connaissance l'étudiant doit connaître le « qui fait quoi » des tiers.</p> <p>Contrôle continu A partir des informations communiquées concernant une entreprise de restauration donnée, l'étudiant doit remplir les formulaires CERFA demandés.</p>	<p>Les différents organismes sont connus et leur compétences identifiées. Le vocabulaire adapté à chacun des organismes est maîtrisé.</p>

<p>Assurer la gestion prévisionnelle de l'activité</p>	<p>Elaborer ou participer à l'élaboration des documents prévisionnels de l'entreprise en</p> <ul style="list-style-type: none"> - listant les investissements en matériels à prévoir en fonction du type de prestations, des fréquentations prévisionnelles et de l'agencement des locaux et de l'état du matériel. - Elaborant un compte d'exploitation prévisionnel par prestation en cohérence avec le positionnement et les objectifs financiers de l'entreprise. - Assurant le suivi mensuel de budget d'exploitation (reporting) et en analysant les écarts. Mise en place d'actions correctives. 	<p>Elaborer et valoriser la liste des investissements à prévoir.</p> <p>Elaborer un compte d'exploitation prévisionnel.</p> <p>Elaborer et analyser un reporting.</p>	<p>Elaboration du business plan : L'étudiant doit lister les investissements à prévoir en fonction de son local de son activité, du type de prestation et de l'état du matériel à disposition.</p> <p>Cas pratiques : A partir d'éléments concernant une entreprise donnée (ex : taux de fréquentation, ticket-moyen, nombre de salariés,...), l'étudiant doit établir les budgets des ventes & des charges lui permettant d'élaborer le compte d'exploitation.</p> <p>Elaboration du business plan : L'étudiant doit établir un compte d'exploitation de son activité sur 3 ans.</p> <p>Cas pratiques : A partir d'éléments concernant une entreprise donnée l'étudiant doit établir et analyser un reporting.</p>	<p>La liste est valorisée Elle reprend les différentes familles d'investissement Le matériel choisi est cohérent avec le type d'activité.</p> <p>Le compte d'exploitation prévisionnel réalisé par rapport à l'étude de marché fait état de ratios coût matières, personnel, frais généraux, coût d'occupation en rapport avec les standards de la profession.</p> <p>Le résultat courant avant impôt est en rapport avec les standards de la profession.</p> <p>Les écarts sont analysés et expliqués.</p>
---	--	---	---	---

REFERENTIEL D'ACTIVITES		REFERENTIEL DE CERTIFICATION		
ACTIVITE et TACHES	COMPETENCES ASSOCIEES AUX ACTIVITES ET TACHES	COMPETENCES OU CAPACITES QUI SERONT EVALUEES	MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
Garantir la sécurité du personnel et des clients	Garantir la sécurité du personnel et des clients en respectant les règles de sécurité des ERP.	Garantir la sécurité du personnel et des clients.	Elaboration du business plan : L'étudiant doit réaliser un plan d'implantation des locaux cohérent avec l'activité en respectant les règles d'ergonomie propres à garantir la sécurité des personnes (accidents, maladie).	Le plan d'implantation respecte les principales règles d'ergonomie et obligations réglementaires.

REFERENTIEL D'ACTIVITES		REFERENTIEL DE CERTIFICATION		
ACTIVITE et TACHES	COMPETENCES ASSOCIEES AUX ACTIVITES ET TACHES	COMPETENCES OU CAPACITES QUI SERONT EVALUEES	MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
4/ Assurer une veille	Maintenir son niveau d'information sur les évolutions des nouvelles tendances de restauration et de la réglementation (droit, produits alimentaires, terrasses, assurance) en adoptant une méthodologie adaptée de recherche d'informations et l'appliquer dans son activité.	Maintenir son niveau d'information.	<p>Exposé thématique : L'étudiant doit mener des recherches sur un thème lié à l'actualité professionnelle, économique et juridique du métier et en présenter une synthèse oralement devant le groupe.</p> <p>Cycles de conférences « être entrepreneur au quotidien dans les CHR » l'étudiant participe sur l'ensemble de son cursus à des conférences thématiques liées à l'environnement métier (banque, financement participatif, réglementation d'urbanisme, assurance.....). IL est évalué sur ces connaissances finales au travers de QCM et de la réalisation collaborative d'un compte rendu.</p>	<p>L'exposé est clair, le vocabulaire et le niveau de langage est adapté. Les informations sont pertinentes et hiérarchisées.</p> <p>Les principaux éléments de chacune des conférences sont connus.</p>

 Documents à tenir à disposition de l'instructeur

Grilles d'évaluation, procès-verbaux, feuilles d'émargement, comptes rendus des délibérations des jurys...

