

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<ul style="list-style-type: none"> • Conception des plats et maîtrise de l'ensemble des techniques professionnelles culinaires et pâtisseries • Proposition d'une offre de restauration avec des plats et desserts, s'inscrivant dans des cartes et menus équilibrés, et maîtrise de la composition nutritionnelle des aliments • Mise en valeur des plats et maîtrise des bases du dressage et des techniques de présentation • Conception des plats innovants et des nouvelles méthodes de travail des produits ; maîtrise d'une culture scientifique et expérimentation • Réponse aux exigences des consommateurs en appréhendant les tendances culinaires actuelles • Description des caractéristiques organoleptiques d'un plat et conduite d'un testing produit 	<p>Produire des créations culinaires en maîtrisant les techniques essentielles</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier l'évolution des pratiques culinaires et des systèmes alimentaires pour développer sa créativité • Prendre en compte les caractéristiques et les effets nutritionnels des aliments pour créer des menus équilibrés • Maîtriser les techniques de base de la cuisine • Représenter graphiquement ses plats et recettes en utilisant la technique des croquis • Développer des techniques culinaires créatives en utilisant les tendances culinaires et en expérimentant la chimie des aliments 	<ul style="list-style-type: none"> • Examens théoriques et techniques en situation • Mises en situation professionnelle dans les restaurants d'application de l'Institut • Mise en application pratique dans le cadre des événements de l'Institut • Projet créatif et mise en application • Projet de fin d'études "CAPSTONE" (dossiers écrits, réalisations pratiques et soutenance orale) • Mission de stage en entreprise 	<ul style="list-style-type: none"> • Les plats sont réalisés dans les délais et dans le respect de la fiche technique • L'offre de restauration proposée est cohérente • L'équilibre alimentaire et la saisonnalité sont respectés • L'association des saveurs et texture est appropriée • Les tendances et technologies innovantes sont habilement utilisées • La pratique de l'autoévaluation est intégrée • Les objectifs individuels sont clairement décrits et atteints • La présentation des études de cas est structurée, argumentée et convaincante dans le fond et la forme
<ul style="list-style-type: none"> • Analyse des marchés et des modes de consommation • Utilisation maîtrisée des canaux digitaux pour créer efficacement du lien avec le client • Compréhension des mécanismes de la marque personnelle, et gestion sur les réseaux sociaux • Création de concepts riches en expériences émotionnelles, cognitives et mémorables avec les outils marketing expérimentiel • Elaboration et pilotage d'une stratégie d'évaluation et de satisfaction client et proposition des ajustements nécessaires 	<p>Définir un positionnement, une segmentation et mettre en place une stratégie marketing pour optimiser la relation client</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place une stratégie de marché dans le respect des concepts fondamentaux du marketing • Définir un positionnement marketing en tant que Chef ou pour un établissement lié à la restauration • Analyser l'expérience client pour établir un plan d'actions correctives • Prendre en compte les enjeux de la RSE pour élaborer une stratégie d'organisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Etudes de cas • Projet créatif et mise en application • Projet de fin d'études Etudes de cas sur site (Institut) et sur le terrain individuelles et collectives • Tests écrits • Etudes de marché et audit terrain • Projet de fin d'études "CAPSTONE" (dossiers écrits, réalisations pratiques et soutenance orale) • Mission de stage en entreprise (selon les cas)"Capstone" 	<ul style="list-style-type: none"> • La méthodologie pour conduire une étude de marché est maîtrisée • La mise en place d'une marque et de sa promotion, intégrant les outils digitaux est comprise et cohérente • Les techniques d'évaluation de satisfaction client sont maîtrisées • La présentation des études de cas est structurée, argumentée et convaincante dans le fond et la forme

<ul style="list-style-type: none"> • Compréhension de l'environnement métier et des interactions entre les services (arts de la table...) • Recrutement, formation, accompagnement d'un collaborateur et/ou une équipe dans le développement de ses compétences • Organisation de l'équipe selon les compétences individuelles et collectives • Fédération, animation, motivation de son équipe dans un objectif de performance • Planification, budgétisation des besoins en effectif dans un objectif d'amélioration de la productivité • Analyse d'une situation de travail et gestion des conflits et des émotions 	<p>Accompagner et animer avec bienveillance une équipe en intégrant les dimensions stratégiques, interculturelles et éthiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gérer les RH dans le respect du droit du travail • Manager son équipe et proposer une stratégie RH en intégrant le management de la diversité et en communiquant dans un contexte international 	<ul style="list-style-type: none"> • Tests écrits • Exposés oraux en groupes • Etudes de cas • Mises en situation professionnelle dans les restaurants d'application de l'Institut • Jeux de rôle, simulations individuelles et en groupes • Projet de fin d'études "CAPSTONE" (dossiers écrits, réalisations pratiques et soutenance orale) • Mission de stage en entreprise (selon les cas) 	<ul style="list-style-type: none"> • Les bases du management et de gestion des RH sont maîtrisés • La gestion et l'animation du personnel sont organisées dans le respect des règles d'éthique et d'inclusion • La politique salariale est cohérente avec le choix de structure • Les bases de la communication et de la gestion de conflits sont maîtrisées • La présentation des études de cas est structurée, argumentée et convaincante dans le fond et la forme
<ul style="list-style-type: none"> • Gestion des approvisionnements (achats, conditionnement, stockage des marchandises) • Production et utilisation des documents de production (fiches techniques...) • Organisation de la production culinaire dans l'espace, dans le temps et selon la méthode HACCP • Contrôle et supervision du bon respect des règles de nettoyage et d'hygiène et de sécurité et environnement • Application des réglementations en vigueur pour les ERP • Calcul et analyse des coûts et ratios spécifiques à l'activité de restauration • Elaboration et suivi des prévisions budgétaires et d'exploitation • Analyse et interprétation des états comptables et financiers • Elaboration d'un plan de financement de projet 	<p>Organiser, gérer et optimiser la production culinaire et gérer une business-unit en mesurant la performance qualitative et économique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborer et utiliser les fiches techniques • Organiser la production culinaire dans le respect des règles et procédures QHSE • Gérer les approvisionnements, les achats et la supply chain • Comprendre et analyser les coûts en restauration • Connaître et appliquer la réglementation des ERP • Piloter la performance dans une démarche RSE et en proposant une stratégie de développement 	<ul style="list-style-type: none"> • Tests écrits • Etudes de cas • Travail de recherche individuel • Mises en situation professionnelle dans les restaurants d'application de l'Institut • Projet de fin d'études "CAPSTONE" (dossiers écrits, réalisations pratiques et soutenance orale) • Mission de stage en entreprise (selon les cas) 	<ul style="list-style-type: none"> • La réalisation de la fiche technique est maîtrisée • La production culinaire est organisée selon les méthodes de conservation et de nettoyage conformes aux règles d'hygiène et normes HACCP • Le prévisionnel du chiffre d'affaires avec les charges est complet et réaliste • Le calcul et l'analyse des coûts sont fiables • Les éléments du plan de financement d'un projet sont intégrés et justes • La présentation des études de cas est structurée, argumentée et convaincante dans le fond et la forme
<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation des outils informatiques en lien avec la profession • Communication par oral et par écrit, de façon claire et non ambiguë en anglais 	<p>Piloter son projet professionnel et mobiliser l'ensemble des compétences indispensables à sa réalisation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Effectuer une veille professionnelle active pour prendre en compte les évolutions du métier • Piloter son parcours professionnel en vue de développer sa 	<ul style="list-style-type: none"> • Tests et essais écrits • Examens TOEIC et TFI • Pitch de présentation orale • Jeux de rôle 	<ul style="list-style-type: none"> • Les outils informatiques liés à la profession sont intégrés • La maîtrise d'une langue étrangère est assurée

<ul style="list-style-type: none"> • Maîtrise de son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives • Respect des principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale • Travail en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet 	<p>carrière professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piloter des équipes multiculturelles dans une langue étrangère 	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en situation professionnelle dans les restaurants d'application de l'Institut • Projet créatif et mise en application • Mission de stage en entreprise • Mémoire professionnel 	<ul style="list-style-type: none"> • La compréhension du plagiat est assimilée • Les activités de stages sont analysées avec pertinence • La pratique de l'autoévaluation est intégrée • Le projet professionnel est clairement rédigé et présenté dans une expression orale et écrite maîtrisée
---	--	--	--

Le référent handicap de l'Institut est l'interlocuteur privilégié qui permettra la mise en place d'un dispositif d'accompagnement personnalisé pour l'apprenant(e) et obtenir ainsi, la certification visée.

Pour les apprenants en situation de handicap, les modalités d'évaluation sont adaptées de manière à garantir une égalité de traitement. Possibilité de sortir dès le début des épreuves, décompte du temps d'interruption d'épreuve avec compensation au prorata des pauses, allongement du temps d'examen avec tiers temps ou mi-temps, ou des délais de remise des documents.

Les apprenants sont mis en situation de travailler avec des personnes en situation de handicap au sein des équipes métiers de l'Institut lors de leurs périodes de mise en situation professionnelle.

Les blocs intègrent les principes de conception universelle pour inclure les Personnes en Situation de Handicap.