



BAC PRO RESTAURATION LIVRET DES COMPETENCES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE RESTAURANT

NOM DE L'ELEVE

SESSION

20.. / 20..

FONCTIONS	CHAMPS D'ACTIVITES	SECONDE	PREMIERE	TERMINALE	PFE n° 1	PFE n° 2	PFE n° 3	PFE n° 4	PFE n° 5
		Vu au lycée	Vu en entreprise						
MISE EN PLACE	Effectuer le nappage des tables de restaurant	Red	Yellow	Green					
	Effectuer les diverses mises en place en fonction des exigences et des prestations (carcasses, tables, consoles, guéridon, table chaude)	Red	Yellow	Green					
	Napper les tables de banquet et les buffets, en effectuer la mise en place								
	Trier, compter et organiser le change du linge sale	Red	Yellow	Green					
	Réceptionner, contrôler et stocker le linge propre								
	Contrôler la réalisation des phases préliminaires		Yellow	Green					
TENUE DE POSTE	Vérifier les phases préliminaires et faire rectifier si nécessaire		Yellow	Green					
	APPROVISIONNEMENTS ET GESTION DES STOCKS								
	Comparer et choisir les offres des fournisseurs	Red	Yellow	Green					
	Recenser les besoins d'approvisionnement : grammage, portionnage, volumes...		Yellow	Green					
	Décider de l'achat		White	Green					
	Contrôler la conformité des produits stockés, des matériels et des mobiliers à mettre en œuvre (quantitativement et qualitativement)	Red	Yellow	Green					
	Ranger par nature les produits selon les règles d'hygiène, de sécurité, de stockage dans le respect des règles de conservation	Red	Yellow	Green					
	Gérer et valoriser les stocks et les mouvements, faire un inventaire, calculer les consommations		Yellow	Green					
	CONFORMITE HYGIENE ET SECURITE								
	Respecter les directives générales et particulières des tableaux de service de répartition des tâches	Red	Yellow	Green					
TENUE DE POSTE	Réaliser seul les différentes tâches d'entretien des locaux, du mobilier et du matériel	Red	Yellow	White					
	Réaliser en équipe les différentes tâches d'entretien des locaux, du mobilier et du matériel, contrôler et rectifier si besoin		Yellow	Green					
	COMMANDE, CIRCULATION DES BONS, ENREGISTREMENT DES VENTES, FACTURATION, CAISSE ET CLOTURE								
	Prendre la commande du client, rédiger les bons, enregistrer la commande par un moyen approprié (informatique) et la faire parvenir aux services distributeurs	Red	Yellow	Green					
	Déterminer les prix de vente		Yellow	Green					
	Suivre la fiche de poste « main-courante », mettre en place le poste, ouvrir la main-courante, effectuer les enregistrements courants, effectuer les enregistrements spécifiques (annulation, additions séparées), fermer la main-courante	Red	Yellow	Green					
	Distinguer les différents modes de règlement et passer les écritures nécessaires	Red	Yellow	Green					
	Contrôler les encaissements et établir les différents bordereaux	Red	Yellow	Green					
	Effectuer les récapitulatifs, les balances au carrées, calculer le chiffre d'affaires et les statistiques	Red	Yellow	Green					

FONCTIONS	CHAMPS D'ACTIVITES	SECONDE	PREMIERE	TERMINALE	PFE n° 1	PFE n° 2	PFE n° 3	PFE n° 4	PFE n° 5
		Vu au lycée	Vu en entreprise						
SERVICE DES BOISSONS	APERITIFS ET DIGESTIFS								
	Choisir les verres adaptés et apprécier les doses servies.	■	■	■					
	Doser et élaborer des cocktails classiques simples à partir de fiches techniques		■	■					
	Vérifier les préparations et les rectifier si nécessaire		■	■					
	Effectuer le service au plateau au départ du bar	■	■	■					
	Conserver et éliminer les produits		■	■					
	VINS ET AUTRES BOISSONS								
	Choisir en fonction d'un vin donné ou d'une autre boisson la verrerie adaptée	■	■	■					
	Conditionner chaque type de vin, chaque boisson afin de les servir à bonne température et de les mettre en valeur	■	■	■					
	S'assurer de la concordance entre le produit commandé et le produit présenté aux clients (suivi rigoureux de l'étiquetage)	■	■	■					
SERVICE DES METS	Déboucher avec méthode la bouteille : droite et/ou en seau	■	■	■					
	Déboucher avec méthode la bouteille : en panier, carafage et décantage		■	■					
	Effectuer avec soin le service des vins en respectant les règles de préséance, en assurer le suivi et le débarrassage	■	■	■					
	Découvrir et reconnaître les défauts des vins les plus fréquents (goût de bouchon, madérisation)	■	■	■					
	LES BOISSONS CHAUDES								
	Choisir le matériel approprié au service de chaque boisson, en effectuer le service dans les règles et selon le type de prestation	■	■	■					
	Respecter les circuits (marche en avant, circulation...) pendant le service	■	■	■					
PREPARATION – FILETAGES – DECOUPAGES - FLAMBAGES	Identifier, choisir et appliquer les différentes méthodes et règles de service préconisées	■	■	■					
	Transporter en toute sécurité « les suites »	■	■	■					
	Débarrasser et préparer les tables pour les suites	■	■	■					
	Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction de la prestation, des finitions ou flambages	■	■	■					
	Tenir et organiser rationnellement sa console	■	■	■					
	Effectuer le service seul d'une table	■	■	■					
	Synchroniser le service de deux ou plusieurs tables avec commis		■	■					

FONCTIONS	CHAMPS D'ACTIVITES	SECONDE	PREMIERE	TERMINALE	PFE n° 1	PFE n° 2	PFE n° 3	PFE n° 4	PFE n° 5
					Vu au lycée Vu en entrepris e				
SERVICE DES METS	Carré d'agneau								
	Selle d'agneau								
	Gigot d'agneau et gigue de chevreuil								
	Steak au poivre flambé	red							
	Rognons flambés et variantes de viandes flambées								
	Escalope de veau vallée d'Auge								
	Magret de canard au poivre flambé	red							
	Epluchage, découpage et service des fruits frais	red	yellow						
	Préparation et service de l'ananas	red	yellow						
	Préparation et service des fruits exotiques				green				
	Préparation et service du pamplemousse rafraîchi	red							
	Préparation et service du pamplemousse cocktail/Florida	red							
	Préparation et service du melon portion				yellow				
	Préparation de melon en vue du service du melon à l'italienne				yellow				
	Préparation et service des figues				green				
	Bananes flambées	red							
	Pêches flambées	red							
	Cerises flambées				yellow				
	Ananas flambé					red			
	Fraises flambées								
	Variantes de fruits flambés								
	Crêpes flambées	red							
	Crêpes Suzette				yellow				
	Portionner avec un couteau ou une cuillère (entremets rond, glace, tarte)	red	yellow		green				
	Adapter la coupe du fromage	red	yellow		green				

FONCTIONS	CHAMPS D'ACTIVITES	SECONDE	PREMIERE	TERMINALE	PFE n° 1	PFE n° 2	PFE n° 3	PFE n° 4	PFE n° 5	
		Vu au lycée	Vu en entreprise							
COMMUNICATION PROFESSIONNELLE	VENTE									
	Construire un argumentaire de vente	Red	Yellow	Green						
	Etablir les actions de communication et de promotion, les finaliser (à l'interne et à l'externe)		Yellow	Green						
	Donner aux clients les supports de vente	Red	Yellow	Green						
	Utiliser les documents nécessaires à chaque type de vente	Red	Yellow	Green						
	Répondre dans un langage adapté aux questions du client et être en mesure de lui préciser la composition des plats	Red	Yellow	Green						
	Guider le client dans son choix en tenant compte de ses souhaits, des ses goûts afin de lui donner entière satisfaction	Red	Yellow	Green						
	ANIMER SON EQUIPE									
ACCUEIL	Planifier les tâches de son équipe		Yellow	Green						
	Assurer le contrôle et le déroulement du service du commis		Yellow	Green						
	Analyser et évaluer le travail du commis		White	Green						
	ACCUEIL ET COMMERCIALISATION									
	Réaliser une décoration florale pour une table individuelle	Red	Yellow	Green						
	Réaliser une décoration florale de buffet		Yellow	Green						
	Prendre les réservations, les enregistrer et les communiquer aux services concernés		Yellow	Green						
	Assurer l'accueil, l'installation et le confort des clients avec le sourire en faisant preuve d'attention et de disponibilité	Red	Yellow	Green						
PRISE DE CONTACT	Appliquer les règles de savoir-vivre et de préséance, notamment avec amabilité, discréction, politesse et disponibilité	Red	Yellow	Green						
	Observer avec discréction le comportement du client, anticiper sa demande		White	Yellow						
	Respecter une tenue professionnelle, une présentation, une hygiène irréprochable	Red	Yellow	Green						
	Faire preuve de savoir-vivre, politesse et discréction	Red	Yellow	Green						
	Faire appliquer aux commis les règles fondamentales du savoir être		White	Yellow						
	Assurer en permanence la satisfaction des clients	Red	Yellow	Green						
	Entretenir des relations courtoises et positives dans l'équipe de travail	Red	Yellow	Green						
	Respecter les règles, consignes, tableaux de service	Red	Yellow	Green						
SAVOIR ETRE AU SEIN DE L'ENTREPRISE	S'adapter aux exigences commerciales et professionnelles en fonction de la spécificité de l'entreprise	Red	Yellow	Green						
	Etre organisé et efficace pour une tâche définie dans un contexte donné	Red	Yellow	Green						
	Gérer les incidents avec diplomatie, rapidité et discréction		White	Yellow						
	Faire preuve de curiosité et de motivation professionnelles	Red	Yellow	Green						