

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 12803**

Intitulé

BEP : Brevet d'études professionnelles restauration à deux options : cuisine et commercialisation et services en restauration

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE Modalités d'élaboration de références : CPC n° 17	Recteur de l'académie

Niveau et/ou domaine d'activité

V (Nomenclature de 1969)

3 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

334 Accueil, hôtellerie, tourisme

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le titulaire de ce BEP est opérationnel dans les activités de cuisine ou dans les activités de commercialisation et de service en restauration.

En production culinaire : il gère l'approvisionnement en produits, confectionne les plats et présente les mets sur des plats ou des assiettes.

En service : il travaille au service de la table, il peut aussi participer à la réception en gérant les réservations, l'accueil et la caisse.

Après expérience, il peut exercer:

- des fonctions de production culinaire (option cuisine)
- des fonctions d'accueil, de commercialisation et de service (option commercialisation et services en restauration)

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Restauration commerciale, restauration collective, entreprises connexes (agro-alimentaire, équipementiers).

option cuisine : cuisinier, commis de cuisine, équipier en restauration rapide ou collective.

option commercialisation et services en restauration : serveur, commis de salle, équipier en restauration rapide ou collective.

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1602 : Personnel de cuisine

G1803 : Service en restauration

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

- Pratique professionnelle
- Technologies professionnelles
 - Sciences appliquées
 - Gestion appliquée
- Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Education physique et sportive

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 12803 - Bloc de compétence N° 1 fiche RNCP n° 12803-Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée	Mobiliser les compétences et connaissances dans un contexte professionnel dans les domaines relevant de : <ul style="list-style-type: none">- la technologie professionnelle- des sciences appliquées- de la gestion appliquée

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 12803 - Bloc de compétence N° 2 fiche RNCP n° 12803- Pratique professionnelle</p>	<p>Option cuisine</p> <p>ORGANISER la production MAITRISE les bases de la cuisine CUISINER DRESSER et DISTRIBUER les préparations COMMUNIQUER à des fins commerciales TRAVAILLER en équipe RENDRE COMPTE de son travail RECENSER les besoins CONTRÔLER les mouvements de stock APPLIQUER la démarche qualité MAINTENIR la qualité globale</p> <p>Option commercialisation et services en restauration</p> <p>PRENDRE EN CHARGE la clientèle ENTRETIEN des relations professionnelles VENDRE des prestations RÉALISER la mise en place GÉRER le service SERVIR des mets et des boissons Travailler en équipe Rendre compte de son travail RECENSER les besoins d'approvisionnement CONTRÔLER les mouvements de stock APPLIQUER la démarche qualité MAINTENIR la qualité globale</p>
<p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 12803 - Bloc de compétence N° 3 fiche RNCP n° 12803- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique</p>	<p>Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique</p> <p>Français</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rentrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer - Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire - Devenir un lecteur compétent et critique - Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle. <p>Histoire-géographie et Enseignement moral et civique</p> <ul style="list-style-type: none"> - Repérer le thème d'étude dans le temps et dans l'espace - Mettre en œuvre les démarches et les connaissances du programme - Exploiter des documents pour analyser une situation historique ou géographique - Maîtriser des outils et des méthodes
<p>Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 12803 - Bloc de compétence N° 4 fiche RNCP n° 12803- Mathématiques et sciences physiques et chimiques</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Rechercher, extraire et organiser l'information. - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité. - Expérimenter, simuler. - Critiquer un résultat, argumenter. - Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 12803 - Bloc de compétence N° 5 fiche RNCP n° 12803- Éducation physique et sportive	Compétences de niveau 3 du référentiel de compétences attendues - Réaliser une performance motrice maximale mesurable à une échéance donnée - Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains - Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique - Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif - Réaliser et orienter son activité physique en vue du développement et de l'entretien de soi

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUI	NON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant		X	
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue	X		Le jury est présidé par un inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité. Il est composé d'enseignants et de membres de la profession intéressée par le diplôme.
En contrat de professionnalisation	X		idem
Par candidature individuelle	X		idem
Par expérience dispositif VAE	X		idem

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie	X	
Accessible en Polynésie Française	X	

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX
------------------------------------	-------------------------------------

Base légale

Référence du décret général :

articles D 337-26 à D 337-50 du Code de l'Education

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 18 aout 2011

Première session 2013

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Base Reflet Cereq

<http://www.cereq.fr>

Autres sources d'information :

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

<http://www.cndp.fr>

<http://www.onisep.fr>

Lieu(x) de certification :

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Historique de la certification :

Certification précédente : Métiers de la restauration et de l'hôtellerie