

CAPACITÉS ET COMPÉTENCES

PÔLES DE COMPÉTENCES	CHAMPS DE SAVOIRS
<p style="text-align: center;">1. FONCTION PRODUCTION DE BIENS ET DE SERVICES</p>	
<p>1.1 Conception, organisation et maintenance de systèmes de production</p> <p>1.1.1 Participer à la conception d'une unité de restauration, d'hébergement</p> <p>1.1.2 Prévoir les implantations, les équipements nécessaires et les procédures en fonction de l'organisation retenue</p> <p>1.1.3 Assurer le suivi de la réalisation</p> <p>1.1.4 Veiller à la maintenance des locaux et des matériels</p> <p>1.2 Approvisionnements</p> <p>1.2.1 Définir les besoins en produits et fournitures diverses</p> <p>1.2.2 Rechercher et choisir les fournisseurs</p> <p>1.2.3 Déclencher la commande et en assurer le suivi</p> <p>1.2.4 Contrôler la livraison</p> <p>1.2.5 Gérer les stocks</p> <p>1.3 Production culinaire</p> <p>1.3.1 Mettre au point des produits</p> <p>1.3.1.1 Élaborer des recettes spécifiques</p> <p>1.3.1.2 Construire des propositions de prestations</p> <p>1.3.1.3 Établir des coûts prévisionnels</p> <p>1.3.1.4 Prévoir la distribution en liaison avec les autres services</p>	<p>– Techniques professionnelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Génie culinaire • Restauration et connaissance des boissons • Hébergement et communication professionnelle <p>– Ingénierie et maintenance</p> <p>– Sciences appliquées à l'hôtellerie et à la restauration</p> <p>– Mise en œuvre de l'outil informatique</p>

<p>1.3.2 Conduire la production</p> <p>1.3.2.1 Établir un plan de fabrication</p> <p>1.3.2.2 Répartir les tâches</p> <p>1.3.2.3 Assurer la fabrication</p> <p>1.3.2.4 Animer, motiver et former l'équipe de production</p> <p>1.3.2.5 Optimiser les moyens de production</p> <p>1.3.2.6 Coordonner les opérations de production et de distribution</p> <p>1.3.3 Évaluer les résultats</p> <p>1.3.3.1 Apprécier la qualité et la conformité des réalisations</p> <p>1.3.3.2 Corriger les non-conformités</p> <p>1.3.3.3 Analyser les écarts sur production</p> <p>1.3.3.4 Conduire des plans d'action qualité incluant la formation du personnel</p> <p>1.4 Production de service « restauration »</p> <p>1.4.1 Concevoir et élaborer les prestations</p> <p>1.4.2 Choisir les méthodes de services</p> <p>1.4.3 Organiser le service, l'assurer, le contrôler et l'évaluer</p> <p>1.4.4 Facturer et encaisser</p> <p><i>1.5 Production de service « hébergement »</i></p> <p>1.5.1 Organiser, exécuter et contrôler les tâches et activités des différents services</p> <p>1.5.2 Organiser et contrôler le service des étages</p>	
--	--

2. FONCTION COMMERCIALISATION DE BIENS ET DE SERVICES	
<p>2.1 Étude et recherche</p> <p>2.1.1 Étudier l'environnement et la concurrence de l'entreprise</p> <p>2.1.2 Analyser le marché</p> <p>2.1.3 Définir le produit</p> <p>2.1.4 Choisir les circuits de commercialisation</p> <p>2.1.5 Déterminer le prix</p> <p>2.1.6 Définir la campagne promotionnelle et publicitaire</p> <p>2.2 Action commerciale</p> <p>2.2.1 Participer à la stratégie commerciale</p> <p>2.2.2 Prospecter les clients et partenaires</p> <p>2.2.3 Négocier à l'achat</p> <p>2.2.4 Négocier à la vente</p> <p>2.2.5 Animer une équipe</p> <p>2.3 Gestion commerciale</p> <p>2.3.1 Administrer les achats et les ventes</p> <p>2.3.2 Gérer les moyens humains, matériels et financiers</p> <p>2.4 Communication externe</p> <p>2.4.1 Animer un point de vente</p> <p>2.4.2 Animer des actions de promotion commerciales et publicitaires</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Environnement économique et juridique – Mercatique et travaux d'application – Langues vivantes étrangères – Gestion comptable et fiscale et travaux d'application – Mise en œuvre de l'outil informatique – Gestion des ressources humaines
3. GESTION DE L'ENTREPRISE	
<p>3.1 Gestion des ressources humaines</p> <p>3.1.1 Élaborer une politique de l'emploi</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Environnement économique et juridique – Gestion comptable, financière et fiscale

<p>3.1.2 Gérer le budget affecté à la fonction personnel</p> <p>3.1.3 Administrer le personnel (recrutement, accueil et intégration, suivi des effectifs et des carrières, rémunérations...)</p> <p>3.1.4 Informer, communiquer et former</p> <p>3.2 Gestion comptable et financière</p> <p>3.2.1 Participer à la mise en place de systèmes d'information comptables et financiers</p> <p>3.2.2 Réaliser des budgets d'exploitation</p> <p>3.2.3 Participer à l'évaluation des besoins en investissement et en financement et, au choix, des modes de financement en relation avec les partenaires financiers</p> <p>3.2.4 Gérer et procéder au contrôle financier du cycle d'exploitation</p> <p>3.2.5 Réaliser des prévisions financières et de trésorerie</p> <p>3.3 Gestion commerciale</p> <p>3.3.1 Participer à la stratégie commerciale</p> <p>3.3.2 Prospecter les clients et partenaires</p> <p>3.3.3 Négocier à l'achat</p> <p>3.3.4 Négocier à la vente</p> <p>3.3.5 Animer une équipe</p> <p>3.4 Gestion administrative</p> <p>3.4.1 Participer à la mise en place et au suivi de l'organisation administrative</p> <p>3.4.2 Déterminer le besoin d'information, gérer la documentation et les circuits des documents</p> <p>3.4.3 Réaliser les supports de communication interne et externe de l'entreprise</p>	<p>Économie d'entreprise et gestion des ressources humaines</p> <p>– Mise en œuvre de l'outil informatique</p>
---	--

APPROFONDISSEMENT OPTIONNEL

PÔLES DE COMPÉTENCES	CHAMPS DE SAVOIRS
1. MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE	
1.1 Étudier, rechercher, analyser les composantes du marché 1.2 Participer à l'élaboration d'une stratégie commerciale 1.3 Négocier les achats et les ventes 1.4 Gérer les ressources humaines 1.5 Participer à la gestion financière 1.6 Animer une équipe	<ul style="list-style-type: none"> – Mercatique et travaux d'application – Gestion comptable, financière et fiscale et travaux d'application – Langues vivantes étrangères – Gestion des ressources humaines – Utilisation de l'outil informatique
2. ART CULINAIRE, ART DE LA TABLE ET DU SERVICE	
2.1 Maîtriser la conception, l'organisation et la maintenance des systèmes de production et de service 2.2 Prendre en charge la gestion des approvisionnements et des stocks 2.3 Élaborer et réaliser des recettes spécifiques et des prestations de service 2.4 Diriger une production de biens et de services 2.5 Évaluer les résultats et proposer des remédiations 2.6 Animer une équipe de production ou de service	<ul style="list-style-type: none"> – Techniques professionnelles : Génie culinaire Restauration et connaissance des boissons Hébergement et communication professionnelle – Ingénierie et maintenance – Sciences appliquées – Gestion des ressources humaines