

Référentiel de certification – Partie B - Savoirs et limites de connaissance

BTS MHR - 2e année de formation

Option B – Management d'unité de production culinaire

Pôle d'activité 1 – Production de services en hôtellerie restauration

Compétence principale : 1.1 – Concevoir et réaliser des prestations de services en unité de production culinaire

Savoirs	Notions	Enseignements concernés	Attendus
S1.1.1 - Concepts et services			
S1.1.1.2 – Approche historique de la cuisine française	- Cuisine française : définition et caractéristiques - Courants culinaires - « Grandes figures » de la cuisine française	STC	- Donner des repères historiques permettant une mise en perspective et une culture de manager en production culinaire à partir d'une étude des grandes périodes historiques : <ul style="list-style-type: none"> ◦ De l'Antiquité au Moyen âge, ◦ De la Renaissance à la Révolution française, ◦ Le XIXe siècle, ◦ L'avènement de la restauration hors domicile au XXe siècle, ◦ L'industrialisation de l'alimentation et de la restauration post seconde guerre mondiale à nos jours
S1.1.1.3 – Approche internationale	- Cultures culinaires - Produits, techniques et matériels culinaires - Marqueurs gastronomiques - Manières de table - Us et coutumes en matière de restauration dans le monde		- Identifier les produits, les marqueurs ... et mettre en œuvre les techniques, les manières de table ... - Repérer et analyser les conséquences de la mondialisation (flux de produits, migration des populations...) en termes de restauration - A partir de quelques exemples, appréhender les us et coutumes culturels de différents pays en matière de restauration - Identifier les attentes de la clientèle étrangère - Intégrer les caractéristiques internationales dans l'offre de restauration
S1.1.1.4 - Nouvelles tendances en production culinaire.	- Tendances culinaires et alimentaires - Concepts de restauration innovants		- S'approprier les nouvelles tendances culinaires et alimentaires dans le but de développer des produits, des prestations ou des concepts innovants - Analyser les tendances culinaires et de services actuelles - Analyser les tendances comportementales au niveau alimentaire
	- Evolution du comportement alimentaire	SHR	- Identifier les facteurs physiologiques et psychosociologiques intervenant sur le comportement alimentaire - Observer les nouvelles pratiques de consommation alimentaire - Étudier leurs conséquences sur la santé
S1.1.2 - Règlementation			
S1.1.2.1 – Principes	- Textes réglementaires s'appliquant à l'unité de restauration	STC	- Identifier les textes réglementaires en vigueur pour les activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et de denrées alimentaires - Respecter les obligations d'affichages et de maintenance technique dans l'unité de production

Savoirs	Notions	Enseignements concernés	Attendus
S1.1.2.2 – Déclinaison dans l'unité	- Suivi et contrôle de la réglementation - Contrôle	STC	- Élaborer et utiliser les documents d'autocontrôles - Appliquer et faire appliquer la réglementation - Assurer la traçabilité des opérations - Former et animer au respect de la réglementation - Valider le respect des pratiques réglementaires
	- Critères microbiologiques	SHR	- Étudier les risques sanitaires et leur traduction scientifique.
S1.1.3 - Personnel			
S1.1.3.2 – Organisation : répartition des tâches	- Optimisation de la production - Innovation en organisation	STC	- Mettre en place une organisation efficace, en fonction des compétences disponibles, dans le cadre d'un concept de restauration - Identifier des pistes d'optimisation de la production culinaire en valorisant la capacité d'innovation
S1.1.4 - Support physique			
S1.1.4.2 – Matériels et équipements	- Maîtrise des matériels et formation à leur utilisation - Sécurité et entretien des matériels - Contrôles réglementaires	STC	- Déterminer les besoins en matériels et équipements en fonction du concept de restauration et/ou de fabrication et de la prestation à réaliser - Former à l'utilisation des matériels - Faire respecter les règles de sécurité et d'ergonomie - Adapter et optimiser les matériels à la capacité de production
S1.1.4.3 – Supports de vente	- Supports de vente comme outil de gestion de l'unité de production culinaire		- Identifier les contraintes de production et de service liées à la conception de la carte - Concevoir les différents supports de vente des mets et des boissons en fonction d'un concept de restauration, d'un segment de clientèle visé ... - Mettre en œuvre les éléments de communication « on line » ou « off line » (sur le lieu de vente ou de production.
S1.1.4.4 – Outils numériques	- Usage des technologies numériques dans la production culinaire		- Identifier les enjeux de la communication en début de parcours client en restauration (impact sur la production culinaire) - Piloter une production culinaire à travers des interfaces numériques - Former les équipes à l'utilisation du numérique (matériels, applicatifs ...) - Appréhender les retombées de l'usage du numérique en termes de gain de temps, de qualité, de productivité et de sécurité
S1.1.5 – Produits et boissons			
S1.1.5.1 – Denrées	- Propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires. - Additifs alimentaires et auxiliaires de technologie	SHR	- Identifier les principales propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires - Identifier l'impact des additifs et auxiliaires de technologie sur l'aliment et la santé du consommateur.
	- Toxicité des aliments et évaluation de la toxicité		- Sensibiliser à la présence de substances toxiques dans les denrées et à leurs effets sur la santé

Savoirs	Notions	Enseignements concernés	Attendus
	- Étiquetage et conditionnement alimentaire	SHR	- Repérer et comprendre les mentions obligatoires et facultatives devant figurer sur l'étiquette. - Mettre en relation durée et conditions de conservation, en fonction du procédé de conservation appliqué au produit - Identifier l'impact du choix d'un conditionnement sur le produit alimentaire et sur l'environnement
	- Transformation des denrées et aliments en cuisine - Les marqueurs régionaux - Produits innovants - Adaptation d'une recette à un concept	STC	- S'appuyer sur les propriétés physico-chimiques de transformation des denrées et des aliments en cuisine et en dessert de restaurant - Sélectionner des denrées permettant le remplacement ou la substitution - Adapter la production culinaire en visant à valoriser les produits locaux et régionaux - Mener une veille technologique répondant aux attentes des différents segments de restauration - Adapter la production culinaire aux contraintes de temps ou de production en simplifiant le processus culinaire pour le rendre compatible au concept de restauration
S1.1.5.3 – Produits non consommables	- Contenants et accessoires culinaires - Gestion des consommables		- Identifier les différents contenants et accessoires culinaires adaptés aux concepts de restauration - Étudier les coûts de consommation des produits non consommables dans le cadre de la production culinaire et de la mise en place de concept de restauration
S1.1.6 - Économat et gestion des approvisionnements			
S1.1.6.2 – Procédures	- Obligations réglementaires - Procédures de réception et de stockage - Formalisation des procédures - Maitrise de la qualité du produit entrant	STC	- Identifier et mesurer les contraintes réglementaires de traçabilité - Formaliser les procédures de réception, de contrôle et de stockage - Contrôler et maîtriser la qualité des denrées
S1.1.6.4 – Optimisation	- Optimisation des achats en fonction : ◦ de l'activité et de la production, ◦ du concept de fabrication		- Adapter la quantité et la qualité des achats en fonction des contraintes des variations de production (saisonnalité, météo, évènement particulier...) - Intégrer les offres promotionnelles et les opportunités proposées par les fournisseurs - Optimiser les déchets générés par les achats - Négocier les tarifs d'achat - Maîtriser les achats en fonction des risques bactériologiques, physiques ou chimiques
	- Optimisation de l'utilisation des produits dans la production culinaire		- Gérer les achats en fonction des stocks - Maîtriser les stocks afin de garantir une qualité optimale des produits - Garantir le meilleur rapport entre les durées de conservation et les besoins

Savoirs	Notions	Enseignements concernés	Attendus
---------	---------	-------------------------	----------

Compétence principale : 1.2 – Évaluation et analyse de la production culinaire

S1.2.1 Standards de qualité et production de services

S1.2.1.1 – Qualité et production de service	- Standards de la qualité (conçue)	STC	- Définir la qualité conçue (fiches techniques, procédures ...)
	- Contrôle de la conformité de la production culinaire (qualité délivrée)		- Méthodes et outils de mise en place de standards de qualité en cuisine
	- Outils de mesure de la qualité perçue		- Définir et mettre en œuvre les interactions entre les poids, grammages, rendements, pertes afin d'effectuer des choix de produits et/ou de solutions techniques adaptées aux contextes
	- Régulation et démarches correctives		- Utiliser, réaliser modifier les fiches techniques correspondante aux standards de qualité
	- Défauts et qualités (hédonique, nutritionnelle, sanitaire, symbolique)	SHR	- Outils de contrôle de la conformité de la production culinaire
	- Solutions et améliorations		- Différents contrôles (analyse sensorielle, test de rendement, fiche technique, indicateurs de performance, contact direct avec le client, retours d'expérience ...)
	- Analyse de la qualité organoleptique : l'analyse sensorielle		- Différencier : qualité conçue, délivrée, attendue et perçue
	- Analyse de la qualité sanitaire : les contrôles microbiologiques		- Analyser la perception de la qualité par le client et la mesurer (qualité perçue)
	- Analyse de la qualité nutritionnelle		- Concevoir des outils de mesure de la qualité perçue et mettre en œuvre des méthodes d'évaluation (Consulter les outils de suivi de l'e-réputation)
			- Mettre en œuvre une démarche de résolution de problème pour analyser et remédier aux défauts de qualité : <ul style="list-style-type: none"> ◦ Identifier les défauts, anomalies et dysfonctionnements pour en justifier les origines ◦ Déduire les solutions techniques de remédiation ◦ Faire appliquer les préconisations
	- Expliquer la méthodologie d'une démarche d'analyse sensorielle, choix des tests et mise en pratique		
	- Réaliser un test d'analyse sensorielle afin de sélectionner un produit		
	- Présenter les principaux microorganismes incriminés dans l'apparition des TIAC.		
	- Distinguer la démarche de contrôles en interne (autocontrôles) et externe (contrôles officiels).		
	- Étudier des résultats d'analyses bactériologiques et proposer des mesures correctives.		
	- Calculer les apports énergétiques d'un menu et les comparer aux besoins d'un individu ou d'une population		
	- Concevoir un plan alimentaire et menus équilibrés en respectant les recommandations nutritionnelles		
	- Proposer des produits de substitution répondant aux situations particulières (allergènes...)		