

UNITÉS CONSTITUTIVES

UNITÉS CONSTITUTIVES DU RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

UNITÉ U1

Épreuve E1 : Français

L'unité « français » englobe les compétences établies par l'arrêté du 30 mars 1989 « Objectifs, contenus de l'enseignement et référentiel du domaine de l'expression française pour les brevets de technicien supérieur » (BOEN n° 21 du 25 mai 1989).

UNITÉS U21 ET U22

Épreuve E 2 : Communication en langue vivante étrangère A et B

Ces deux unités englobent l'ensemble des capacités et compétences incluses dans le référentiel.

Dans les unités de langue vivante étrangère, figurent trois axes fondamentaux :

1° Les objectifs essentiellement professionnels qui impliquent la maîtrise de la langue vivante étrangère en tant que langue véhiculaire ou non.

2° Les compétences fondamentales :

- compréhension orale d'informations à caractère professionnel ;
- expression orale : langue de communication, conversations de type simple au téléphone, etc.

3° Les connaissances :

- les bases linguistiques du programme des classes terminales ;
- la morpho-syntaxe de la langue utilisée dans les situations professionnelles ciblées :
- terminologie, lexique du domaine professionnel.

UNITÉS CONSTITUTIVES DU RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

Option A : Mercatique et gestion hôtelière

Unités	Compétences <small>se reporter au RCDP pour identifier les compétences associées aux sous-fonctions et définies en termes de tâches</small>	Savoirs associés
U3 Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	2. Commercialiser des biens et des services 21. Conduire des actions d'étude et de recherche 22. Mener une action commerciale 3. Gérer l'entreprise 31. Gérer les ressources humaines 32. Assurer la gestion comptable et financière 33. Assurer la gestion commerciale 34. Assurer la gestion administrative	<p><u>Environnement économique et juridique</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Économie générale et touristique – Économie d'entreprise et gestion des ressources humaines – Droit <p><u>Gestion comptable, financière et fiscale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Présentation générale des techniques et moyens de gestion – Organisation administrative et informatique – Système d'information comptable – Système d'information gestion – Contrôle des opérations d'exploitation – Contrôle financier – Aspects économiques et financiers de la création d'entreprise – Autres outils de gestion <p><u>Mercatique</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Démarche mercatique – Connaissance des besoins et du marché – Variables mercatiques – Stratégie commerciale – Approche mercatique internationale <p>Certains de ces savoirs sont liés à ceux acquis dans les enseignements professionnels.</p>
U41 Analyse de réalisations techniques	1. Produire des biens et des services 11. Concevoir, organiser et assurer la maintenance des systèmes de production 12. Assurer les approvisionnements 13. Réaliser des productions culinaires 14. Réaliser des productions de service de restauration 15. Réaliser des productions de service d'hébergement	<p><u>Techniques professionnelles</u> (connaissances présentées dans le référentiel de première année et de deuxième année de l'option A)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Génie culinaire – Restauration et connaissances des boissons – Hébergement et communication professionnelle <p><u>Ingénierie et maintenance</u></p> <p>Les savoirs mobilisés et évalués sont ceux qui fondent la compréhension et l'analyse d'une situation professionnelle dans le domaine culinaire, de restauration et d'hébergement et permettent de proposer des solutions aux problèmes professionnels posés.</p>

UNITÉS CONSTITUTIVES DU RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION Option A (suite)

Unités	Compétences <small>se reporter au RCDP pour identifier les compétences associées aux sous-fonctions et définies en termes de tâches</small>	Savoirs associés
U42 Résolution de problèmes professionnels	1. Produire des biens et des services 11. Concevoir, organiser et assurer la maintenance des systèmes de production 12. Assurer les approvisionnements 13. Assurer la production de services de restauration 14. Assurer la production de services d'hébergement 2. Commercialiser des biens et des services 21. Conduire une action commerciale 22- Assurer la gestion commerciale 23. Assurer la communication externe	<p>Techniques professionnelles (connaissances présentées dans le référentiel de première année et de deuxième année de l'option A) – restauration et connaissances des boissons – hébergement et communication professionnelle</p> <p>Les savoirs mobilisés sont : – ceux qui fondent la compréhension et l'analyse d'une situation professionnelle dans le domaine culinaire, de restauration et d'hébergement en vue de sa mise en œuvre pratique – ceux qui ont permis l'acquisition d'un comportement professionnel en travaux pratiques et en stages (Ce sont ces derniers savoirs qui sont principalement évalués.)</p>
U5 Analyse et présentation d'un problème commercial d'une entreprise hôtelière	3. Gérer l'entreprise 31. Assurer la gestion des ressources humaines 32. Assurer la gestion commerciale 33. Assurer la gestion administrative appliquée au secteur commercial	<p>Mercatique (connaissances présentées dans le référentiel de première année et de deuxième année de l'option A) – Démarche mercatique – Connaissance des besoins et du marché – Variables mercatiques – Stratégie commerciale – Approche mercatique internationale</p> <p>Outre les connaissances commerciales, les aptitudes acquises durant les travaux d'application sont évaluées</p>
U6 Conduite et présentation d'études techniques	1. Produire des biens et des services 2. Commercialiser des biens et des services 3. Gérer l'entreprise	<p>Techniques professionnelles (génie culinaire, restauration et connaissance des boissons, hébergement et communication professionnelle)</p> <p>Ingénierie et maintenance</p> <p>Gestion comptable, financière, fiscale et travaux d'application</p> <p>Mercatique</p>

Dans chaque unité, figurent les compétences et savoirs associés principalement évalués. Ceci n'exclut pas, toutefois, de mobiliser accessoirement les compétences et savoirs associés des autres unités, notamment ceux de sciences appliquées ou ceux d'économie et de droit.

UNITÉS CONSTITUTIVES DU RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

Option B : Art culinaire, art de la table et du service

Unités	Compétences <small>se reporter au RCDP pour identifier les compétences associées aux sous-fonctions et définies en termes de tâches</small>	Savoirs associés
U3 Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	2. Commercialiser des biens et des services 21. Réaliser des Études et des recherches 22. Conduire des actions commerciales 3. Gérer l'entreprise 31. Gérer les ressources humaines 32. Assurer la gestion comptable et financière 33. Assurer la gestion commerciale 34. Assurer la gestion administrative	<p><u>Environnement économique et juridique</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Économie générale et touristique – Économie d'entreprise et gestion des ressources humaines – Droit <p><u>Gestion comptable, financière et fiscale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Présentation générale des techniques et moyens de gestion – Organisation administrative et informatique – Système d'information comptable – Système d'information gestion – Autres outils de gestion – Budgets d'exploitation – Contrôle des performances d'exploitation – Réalisation du tableau de bord – Aspects économiques et financiers de la création d'entreprise <p><u>Mercatique</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Démarche mercatique – Connaissance des besoins et du marché – Variables mercatiques (connaissances présentées dans le référentiel de première année et de deuxième année de l'option B) <p>Certains de ces savoirs sont liés à ceux acquis dans les enseignements professionnels</p>
U41 Analyse de réalisations techniques	1. Produire des biens et des services 11. Concevoir, organiser et assurer la maintenance des systèmes de production 12. Assurer les approvisionnements 13. Réaliser des productions culinaires 14. Réaliser des productions de service restauration 15. Réaliser des productions de service d'hébergement	<p><u>Techniques professionnelles</u> (connaissances présentées dans le référentiel de première année et de deuxième année de l'option B)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Génie culinaire – Restauration et connaissance des boissons – Hébergement et communication professionnelle <p><u>Ingénierie et maintenance</u></p> <p>Les savoirs mobilisés et évalués sont ceux qui fondent la compréhension et l'analyse d'une situation professionnelle dans le domaine culinaire, de restauration et d'hébergement et permettent de proposer des solutions aux problèmes professionnels posés.</p>

UNITÉS CONSTITUTIVES DU RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION Option B (suite)

Unités	Compétences <small>se reporter au RCDP pour identifier les compétences associées aux sous-fonctions et définies en termes de tâches</small>	Savoirs associés
U42 Résolution de problèmes professionnels	1. Produire des biens et des services 11. Concevoir, organiser et assurer la maintenance des systèmes de production 12. Assurer les approvisionnements 13. Réaliser la production de services de restauration 14. Réaliser la production de services d'hébergement 2. Commercialiser des biens et des services 21. Conduire une action commerciale 22. Assurer la gestion commerciale 23- Assurer la communication externe	Techniques professionnelles (connaissances présentées dans le référentiel de première année et de deuxième année de l'option B) – génie culinaire – service et commercialisation Les savoirs mobilisés sont : – ceux qui fondent la compréhension et l'analyse d'une situation professionnelle dans le domaine culinaire, de restauration et d'hébergement en vue de sa mise en œuvre pratique ; – ceux qui ont permis l'acquisition d'un comportement professionnel en travaux pratiques et en stages (ce sont ces derniers savoirs qui sont principalement évalués).
U6 Conduite et présentation d'études techniques	1. Produire des biens et des services 2. Commercialiser des biens et des services 3. Gérer l'entreprise	Techniques professionnelles (génie culinaire, restauration et connaissance des boissons, hébergement et communication professionnelle) Ingénierie et maintenance Gestion comptable, financière, fiscale et travaux d'application Mercatique

Dans chaque unité, figurent les compétences et savoirs associés principalement évalués. Ceci n'exclut pas toutefois, de mobiliser accessoirement les compétences et savoirs associés des autres unités, notamment ceux de sciences appliquées ou ceux d'économie et de droit.

UNITÉS CONSTITUTIVES DU RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

Option B : Art culinaire, art de la table et du service

UNITÉ 5

Épreuve E5 : Sciences appliquées

L'unité de sciences appliquées englobe l'ensemble des objectifs, capacités, compétences et savoir-faire précisés dans le présent référentiel de certification.