Nouvelles tendances en restauration (430-4XX-ME).

3 — Analyser l’organisation des activités de gestion d’un établissement de restauration (0481).

Esprit critique sur la gestion (430-6XX-ME).

(1) Utiliser les outils d’information propres au domaine de la restauration alimentaire.

Critères de performance :
- 1.1 Interprétation juste des typologies d’établissement.
- 1.2 Désignation juste des aires, des postes et de l’équipement.
- 1.3 Interprétation juste des termes et des indices de gestion.
- 1.4 Consultation judicieuse des sources d’information.

(2) Repérer les opérations propres à la gestion d’entreprises du domaine de la restauration alimentaire.

Critères de performance :
- 2.1 Distinction claire et complète de la mission et des objectifs spécifiques de l’entreprise.
- 2.2 Association juste de chaque unité ou service à une fonction.
- 2.3 Établissement de liens pertinents entre les ressources et la réalisation des objectifs fixés.
- 2.4 Perception juste de la circulation de l’information.

(3) Caractériser l’environnement de l’établissement.

Critères de performance :
- 3.1 Interprétation juste du contexte politique, économique, culturel et social de l’entreprise.
- 3.2 Prise en compte judicieuse de l’historique et des tendances du secteur de la restauration.
- 3.3 Prise en compte judicieuse de l’emplacement de l’établissement.
- 3.4 Interprétation juste du contexte concurrentiel.

(4) Examiner les pratiques de gestion de l’établissement.

Critères de performance :
- 4.1 Application pertinente d’un modèle de saines pratiques.
- 4.2 Appréciation juste de la cohérence de l’organisation avec la mission et les objectifs de celle-ci.