

Examen professionnel		Champ professionnel
BF 04 A	Accueil à la ferme Restauration	
Conditions préalables	Le module est ouvert à toute personne ayant suivi le module BF04 „Bases de l'accueil à la ferme“ et qui souhaite se spécialiser dans la restauration à la ferme.	
Compétences	<p>Au terme du module, les participantes et les participants</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. connaissent les conditions requises pour différentes formes de restauration à la ferme. 2. sont capables de planifier des offres de restauration à la ferme. 	
Contenus	<p>Marché de la restauration et tendances (café, table d'hôtes, buffets et service de menus, service traiteur etc.)</p> <p>Bases légales et conditions spécifiques (CCT hôtellerie-restauration, loi cantonale sur les auberges et débits de boissons, approfondissement de la loi sur les denrées alimentaires, autocontrôle, particularités et exigences cantonales)</p> <p>Formation du prix de vente (orienté sur les coûts, la demande et la concurrence : formulaires EF-Ménage, calcul des coûts complets)</p> <p>Offre et réservation</p> <p>Mesures de distribution et de promotion</p> <p>Qualité de la restauration et chaîne de services (label de qualité Q1)</p> <p>Aménagement de locaux appropriés (cuisine professionnelle, locaux de stockage, espaces pour les hôtes, installations sanitaires)</p> <p>Planification d'un événement pour différentes offres de restauration (check-lists, engagement de personnel)</p> <p>Service : types, techniques et règles</p> <p>Mise en œuvre Elaboration d'une offre adaptée à ses propres objectifs et au public cible, en tenant compte des compétences acquises dans le module BF 04.</p>	
Durée (h)	18 heures (24 leçons) de cours, excursion comprise	
Evaluation	BF 04 plus une spécialisation = esquisse de projet (voir annexe)	
Reconnaissance	Le module est capitalisable, uniquement en lien avec le module BF04 Bases de l'accueil à la ferme, pour l'obtention du brevet de paysanne et pour l'obtention du brevet et de la maîtrise dans le champ professionnel de l'agriculture selon la liste des modules	

Prestataires	Centres de formation en agriculture et en économie familiale
Validité	6 ans dès l'obtention du certificat du module
Nombre de points	Module à option du brevet de paysanne (bases + une spécialisation). Pour les modules du champ professionnel : 2 points (bases + une spécialisation), chaque spécialisation supplémentaire permet d'acquérir 2 points
Remarques	<p>Supports de cours recommandés : Divers supports d'Agridea, p.ex.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Logiciel EF-Ménage - Classeur d'autocontrôle - Fiches séparées sur des thèmes spécifiques - Agridea « Je me lance dans l'agritourisme » <p>Documents des comités techniques agritourisme et vente directe (publiés sur Imz-média)</p>

Objectifs détaillés		
Les candidates et les candidats...		Niveau C*
1.1	...expliquent les différents types d'hébergement et leurs exigences, les offres régionales et les tendances.	C2
2.1	...esquissent une offre tenant compte des spécificités de leur exploitation agricole et des particularités régionales en fonction des exigences du marché et des attentes du public-cible.	C5
2.2	...appliquent les bases légales et les conditions cadres spécifiques à leur projet.	C3
2.3	...planifient, aménagent et équipent des locaux.	C5
2.4	...conçoivent des mesures de promotion et de distribution de leur offre.	C5
2.5	...expliquent les aspects de l'assurance qualité, organisent des chaînes de services et planifient des mesures.	C5
2.6	...calculent le prix de vente et établissent des offres tenant compte de la rentabilité.	C6
2.7	...planifient l'engagement de personnel en tenant compte des dispositions légales.	C5
2.8	...établissent la planification de différentes manifestations.	C5
2.9	...connaissent les types de service, les techniques et les règles de la table pour les mets et les boissons et les appliquent.	C3

* Taxonomie de Bloom

Annexe module BF 04

Marche à suivre pour l'évaluation du module „Accueil à la ferme“

L'évaluation du module se déroule comme indiqué ci-dessous :

1. Examen écrit : Rédaction d'une **esquisse de projet** en rapport avec le thème

a) **Esquisse**

Page de titre

Table des matières

1. Introduction/préambule (situation de départ, idée, présentation de l'exploitation)
2. Objectifs
3. Analyse de la situation (analyse SWOT, analyse de la concurrence)
4. Offre et public-cible
5. Aspects importants (p.ex. conditions-cadres légales, infrastructures, assurance qualité, calcul des prix)
6. Récapitulation des coûts / financement
7. Budget de travail / Emploi de main-d'œuvre
8. Résumé / conclusion

Annexes

Taille : min. 8 – max. 12 pages A4, taille de police 11, interligne simple (annexes non comprises). L'esquisse est rédigée sous forme de texte.

Critères d'évaluation pour l'esquisse de projet

Dossier complet, déroulement logique, exactitude du contenu, compréhensibilité et faisabilité.

La note finale est arrondie à la première décimale.

b) **Remarques**

Pour l'évaluation d'autres spécialisations, l'esquisse de projet de la première évaluation peut être reprise et développée.