

PROGRAMME DE LA FORMATION CPRO

- Page 1 sur 6 -
Modifié le 27/10/2026

COPYRIGHT FRANCE – Tous droits réservés



PRG

INTITULÉ :

« RNCP37909 BAC PRO - Commercialisation et services en restauration »

**Certificateur : Ministère de l'éducation
national et de la jeunesse**

**Date d'enregistrement de la
certification : 27/03/2023**

Indicateur	Résultat
Taux d'achèvement à la date de relever des données	A venir
Nombre de stagiaires en cours	2
Taux d'insertion	À venir

Données au 27 octobre 2026

Taux d'insertion : données non encore disponibles.

En savoir plus sur les données chiffrées :

[France compétences](#)

[InserJeunes](#)



PROGRAMME DE LA FORMATION

- Page 2 sur 6 -

Modifié le 27/10/2026

CERTIFICATION - PARCOURS - DÉBOUCHÉS

RNCP37909

BAC PRO - Commercialisation et services en restauration

Validation d'un ou plusieurs blocs

Il est possible de valider un ou plusieurs blocs de compétences. Chaque bloc correspond à une unité du diplôme. Après inscription à l'examen, une unité obtenue avec une note d'au moins 10/20, ou validée par la VAE, peut donner lieu à une attestation de bloc selon la voie d'accès. La validation partielle ne vaut pas obtention du diplôme complet ; la décision relève du jury et des règles du certificateur.

Équivalences et correspondances

La fiche RNCP reconnaît une correspondance totale avec l'ancienne certification RNCP12802, de même intitulé. Cette correspondance ne constitue pas une équivalence avec le bac professionnel Cuisine.

Passerelles et dispenses

Une réorientation vers les métiers de la cuisine peut être étudiée après examen des acquis et des compétences à compléter. Les éventuelles dispenses d'unités sont examinées par le service des examens selon les textes applicables ; le passage vers un autre diplôme n'est pas automatique.

Suites de parcours

Après obtention du diplôme, poursuite possible, selon dossier et conditions d'admission, en BTS Management en hôtellerie-restauration, notamment option A management d'unité de restauration ; BP Arts du service et commercialisation en restauration ; BP Sommelier ; CS Métiers du bar ou Organisateur de réceptions.

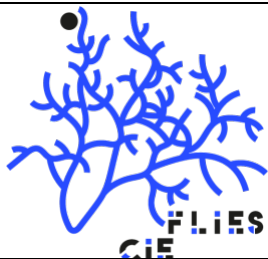
Débouchés professionnels

Emplois dans la restauration commerciale ou collective : service en restauration, chef de rang ; évolution selon l'expérience et l'établissement vers maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant.

Sources officielles consultées le 27/10/2026

[France compétences - fiche RNCP37909](#) : blocs, correspondances et emplois.

[Onisep - fiche du diplôme](#) : orientation et poursuites d'études.



PROGRAMME DE LA FORMATION CPRO

- Page 3 sur 6 -
Modifié le 27/10/2026

COPYRIGHT FRANCE – Tous droits réservés



PRG

RNCP37909 BAC PRO - Commercialisation et services en restauration

Public : Toutes personnes souhaitant travailler dans les services de la restauration.

Accès Personne à mobilité réduite : Pour les personnes à mobilité réduite ou en situation de handicap nous prenons des dispositions personnalisées pour répondre aux besoins de l'apprenant afin qu'il puisse être formé dans des conditions optimales. Lors de votre entretien préalable à votre formation, notre équipe examinera attentivement votre situation pour vous permettre d'être formé dans votre situation particulière. Pour les personnes sourdes ou malentendantes, un formateur est détaché spécialement.

Durée : à définir.

Modalité de la formation : En présentiel et/ou FOAD. La formation peut être produite à 100% en distanciel auquel cas nous proposons un entretien pour valider le Protocole Individuel de Formation (PIF).

Délai d'inscription : Deux semaines avant le début de la formation.

Délai d'accès à la formation : Toute l'année.

Horaires : De 9H à 13H et de 14H à 17H.

Lieu de formation : à définir

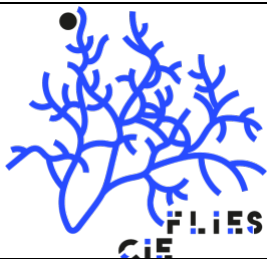
Tarif : à définir

▪ OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du baccalauréat professionnel "commercialisation et services en restauration" est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration : communication, démarche commerciale et relation clientèle, organisation et services en restauration, animation et gestion d'équipe en restauration, gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration, démarche qualité en restauration. Il exerce son activité dans les secteurs de la restauration commerciale ou de la restauration collective, des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers), en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

▪ COMPÉTENCES VISÉES

Conception et organisation du service en restauration (correspond à l'épreuve E1 - épreuve scientifique et technique) : Gérer les réservations individuelles et de groupe, Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle, Valoriser les produits, les espaces de vente, Entretenir les locaux et le matériel, Organiser la mise en place, Participer à l'organisation avec les autres services, Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service, Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnel, Appliquer et faire appliquer les plannings de service, Recenser les besoins d'approvisionnement en fonction de l'activité prévue, Réceptionner et contrôler les produits livrés, Réaliser les opérations de déconditionnement et de reconditionnement, Stocker les produits, repérer et traiter les anomalies, Être à l'écoute de la clientèle, Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, Appliquer des principes de nutrition et de diététique, les dimensions liées à l'environnement durable, Maintenir la qualité globale en contrôlant la qualité sanitaire, organoleptique et marchande des matières premières et des productions, Gérer les aléas liés aux défauts de la qualité. Mercatique et gestion appliquée à la restauration (correspond à l'épreuve E2 - épreuve de gestion et de dossier professionnel) : Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle Gérer les réclamations et objections, Communiquer avant le service avec les équipes, Communiquer au sein d'une équipe, de la structure, avec les fournisseurs, les tiers, Optimiser le service, S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement et de formation continue, Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel, Optimiser les performances de



PROGRAMME DE LA FORMATION CPRO

- Page 4 sur 6 -
Modifié le 27/10/2026

COPYRIGHT FRANCE – Tous droits réservés



PRG

l'équipe, Rendre compte du suivi de ses activités et de ses résultats et mettre en œuvre des actions correctives, Gérer les approvisionnements en participant à l'élaboration d'un cahier des charges, à la planification des commandes, des livraisons, en renseignant le documents d'approvisionnement, Contrôler les mouvements des stocks (mise à jour, inventaire avec utilisation d'outils de gestion appropriés), Maîtriser les coûts : réguler les consommations de denrées et boissons, améliorer la productivité, contribuer à la maîtrise des frais généraux, Analyser les ventes : contribuer à la fixation des prix, suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne, mesurer la contribution des plats à la marge brute, gérer les invendus, mesurer la réaction face à l'offre « prix », Calculer et analyser les écarts entre prévisionnel et réalisé (coûts, chiffre d'affaires). Communication, démarche commerciale, organisation et mise en œuvre des services (bar, sommellerie, plats) (bar, sommellerie, plats) (correspond à l'épreuve E3 - épreuve professionnelle) : Accueillir la clientèle, Recueillir les besoins et attentes de la clientèle, Présenter les supports de vente, Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale, Prendre congé du client, Communiquer en situation de services avec les équipes, Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et boissons, Proposer des accords mets-boissons ou boissons-mets, Vendre des prestations : prendre une commande, favoriser la vente additionnelle, la vente à emporter, facturer et encaisser, Réaliser et contrôler les différentes mises en place, Servir et valoriser des mets et des boissons. Prévention-santé-environnement : Mettre en œuvre une démarche d'analyse dans une situation donnée, Expliquer un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, en lien avec la démarche de prévention, Proposer une solution pour résoudre un problème, Argumenter un choix, Communiquer à l'écrit avec une syntaxe claire et un vocabulaire adapté.

■ PRÉ-REQUIS

Aucun.

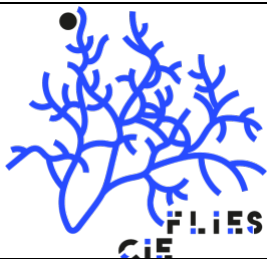
■ CONTENU DE LA FORMATION

RNCP37909BC01 - Conception et organisation du service en restauration :

Gérer les réservations individuelles et de groupe, Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle, Valoriser les produits, les espaces de vente, Entretenir les locaux et le matériel, Organiser la mise en place, Participer à l'organisation avec les autres services, Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service, Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnel, Appliquer et faire appliquer les plannings de service, Recenser les besoins d'approvisionnement en fonction de l'activité prévue, Réceptionner et contrôler les produits livrés, Réaliser les opérations de déconditionnement et de reconditionnement, Stocker les produits, repérer et traiter les anomalies, Être à l'écoute de la clientèle Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, Appliquer des principes de nutrition et de diététique, les dimensions liées à l'environnement durable, Maintenir la qualité globale en contrôlant la qualité sanitaire, organoleptique et marchande des matières premières et des productions, Gérer les aléas liés aux défauts de la qualité.

RNCP37909BC02 - Mercatique et gestion appliquée à la restauration :

Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle, Gérer les réclamations et objections, Communiquer avant le service avec les équipes, Communiquer au sein d'une équipe, de la structure, avec les fournisseurs, les tiers Optimiser le service, S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement et de formation continue, Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel, Optimiser les performances de l'équipe, Rendre compte du suivi de ses activités et de ses résultats et mettre en œuvre des actions correctives, Gérer les approvisionnements en participant à l'élaboration d'un cahier des charges, à la planification des commandes, des livraisons, en renseignant le documents d'approvisionnement, Contrôler les mouvements des stocks (mise



PROGRAMME DE LA FORMATION CPRO

- Page 5 sur 6 -
Modifié le 27/10/2026

COPYRIGHT FRANCE – Tous droits réservés



PRG

à jour, inventaire avec utilisation d'outils de gestion appropriés), Maîtriser les coûts : réguler les consommations de denrées et boissons, améliorer la productivité, contribuer à la maîtrise des frais généraux, Analyser les ventes : contribuer à la fixation des prix, suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne, mesurer la contribution des plats à la marge brute, gérer les invendus, mesurer la réaction face à l'offre « prix », Calculer et analyser les écarts entre prévisionnel et réalisé (coûts, chiffre d'affaires).

RNCP37909BC03 - Communication, démarche commerciale, organisation et mise en œuvre des services (bar, sommellerie, plats) :

Accueillir la clientèle, Recueillir les besoins et attentes de la clientèle, Présenter les supports de vente, Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale, Prendre congé du client, Communiquer en situation de services avec les équipes, Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et boissons, Proposer des accords mets-boissons ou boissons-mets, Vendre des prestations : prendre une commande, favoriser la vente additionnelle, la vente à emporter, facturer et encaisser, Réaliser et contrôler les différentes mises en place, Servir et valoriser des mets et des boissons.

▪ **ÉVALUATION**

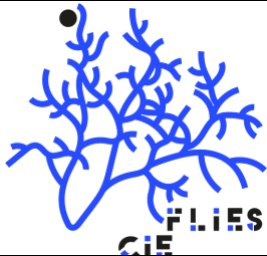
Les blocs de compétences sont évalués au travers de projets professionnalisants, sous forme de mises en situation professionnelle reconstituées ou réelles. Chaque projet donne lieu à une production de livrables, QCM et exercices techniques. Elle porte à la fois sur les acquis des apprenants (atteinte des objectifs, application des compétences) et sur leur satisfaction (organisation, méthodes pédagogiques). Des outils d'évaluation formative et sommative sont utilisés, ainsi que des enquêtes auprès des stagiaires.

▪ **MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES**

Exposés, études de cas, échanges, coaching... Au cours de la formation, une documentation est remise à chaque stagiaire. Les stagiaires auront accès à l'ensemble de leur cours et le suivi de leur évolution sur la CLASSROOM Des évaluations seront réalisées à plusieurs étapes de la formation. Des fiches de séances individuelles seront réalisées pour une formation personnalisée par stagiaire. Des formateurs qualifiés et/ou expérimentés conformément aux dispositions académiques interviendront tout au long de la formation. Ils interviendront en salle, sur leur poste de travail, et aussi en visio-conférence avec l'application « TEAMS ».

▪ **VALIDATION**

Attestation de stage, Présentation aux examens auprès des organismes de validation. Pour que le candidat soit déclaré admissible par le jury de délibération l'ensemble des capacités professionnelles décrites dans le référentiel de diplômes ACADÉMIQUES (les blocs à valider) doit être acquis. Mise en œuvre des modalités d'évaluation : Les capacités professionnelles sont évaluées à l'aide des critères avec niveau d'exigence et selon les conditions de réalisation définies dans le référentiel de certification du diplôme en cours de formation. A) L'acquisition de chacune des capacités professionnelles est validée par une commission d'évaluation sur la base : - des différentes évaluations, - de l'avis de l'entreprise, - de l'entretien avec le candidat Le terme générique « candidat » est utilisé pour désigner un candidat ou une candidate. B) Définition des différentes modalités d'évaluation a) Évaluation en situation professionnelle réelle : L'évaluation des capacités professionnelles s'effectue dans le cadre d'activités professionnelles réelles. Cette évaluation s'appuie sur : - une observation en situation de travail, - des questionnements avec apport d'éléments de preuve par le candidat. b) Présentation des projets ou



PROGRAMME DE LA FORMATION CPRO

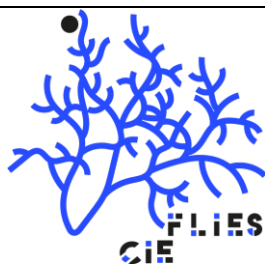
- Page 6 sur 6 -
Modifié le 27/10/2026

COPYRIGHT FRANCE – Tous droits réservés



PRG

activités réalisés en milieu professionnel : Le candidat transmet un rapport au centre d'examen de l'ACADÉMIE territoriale, dans les délais et conditions préalablement fixés, afin de montrer que les capacités professionnelles à évaluer selon cette modalité ont bien été mises en œuvre en entreprise à l'occasion d'un ou plusieurs projets ou activités. La présentation de ces projets ou activités devant une commission d'évaluation permettra au candidat de démontrer que les exigences du référentiel de certification sont satisfaites. c) Évaluation à partir d'une situation professionnelle reconstituée : L'évaluation des capacités professionnelles s'effectue dans des conditions représentatives d'une situation réelle d'entreprise : - par observation avec questionnements ou, - avec une restitution écrite et/ou orale par le candidat. d) Avis de l'entreprise : L'entreprise (tuteur, responsable hiérarchique ou fonctionnel...) donne un avis en regard du référentiel de certification (capacités professionnelles et/ou critères) sur les éléments mis en œuvre par le candidat lors de la réalisation de projets ou activités professionnels. Présentation pour la validation des capacités professionnelles, inscription en candidat présenté par l'établissement. Nous nous soumettrons aux modalités de passage d'examen du ministère de l'Éducation nationale de l'ACADÉMIE territoriale du candidat, inscription en candidat libre et/ou VAE.



PROGRAMME DE LA FORMATION

- Page 1 sur 7 -

Modifié le 27/10/2026

COPYRIGHT FRANCE – Tous droits réservés



ADM TEMP/ 1.1.a PGR FORM-itFlow.io

INTITULÉ : « RNCP37020 BTS - Métiers de l'audiovisuel option métiers du montage et de la postproduction »

Certificateur : Ministère de l'éducation national et de la jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 27/10/2022

Indicateur	Résultat
Taux d'achèvement à la date de relever des données	100%
Nombre de stagiaires en cours	12
Taux d'insertion	À venir

Données au 27 octobre 2026

Taux d'insertion : données non encore disponibles.

En savoir plus sur les données chiffrées :

[France compétences](#)

[InserJeunes](#)



PROGRAMME DE LA FORMATION

- Page 2 sur 7 -

Modifié le 27/10/2026

CERTIFICATION - PARCOURS - DÉBOUCHÉS

RNCP37020

BTS - Métiers de l'audiovisuel, option métiers du montage et de la postproduction

Validation d'un ou plusieurs blocs

Il est possible de valider un ou plusieurs blocs de compétences. Chaque bloc correspond à une unité du diplôme. Après inscription à l'examen, une unité obtenue avec une note d'au moins 10/20, ou validée par la VAE, peut donner lieu à une attestation de bloc selon la voie d'accès. La validation partielle ne vaut pas obtention du diplôme complet ; la décision relève du jury et des règles du certificateur.

Équivalences et correspondances

La fiche RNCP37020 ne mentionne aucune correspondance avec une autre certification. Le niveau 5 du diplôme ne vaut pas équivalence automatique avec un autre BTS ou un autre diplôme de même niveau.

Passerelles et dispenses

Un projet de réorientation vers une autre spécialité audiovisuelle est étudié sur dossier et au regard des acquis. Des dispenses d'unités peuvent être demandées au service des examens selon le diplôme déjà détenu et le règlement du BTS ; aucune admission ni dispense n'est automatique.

Suites de parcours

Après obtention du BTS et selon dossier ou concours : licence Cinéma et audiovisuel, licence professionnelle Techniques du son et de l'image, ou école spécialisée, notamment la Fémis spécialité montage et l'École nationale supérieure Louis-Lumière spécialité cinéma.

Débouchés professionnels

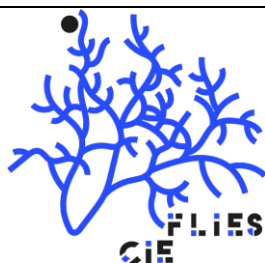
Assistant monteur, monteur, monteur truquiste, dans la production audiovisuelle, la télévision ou la postproduction. Avec expérience et, selon le poste, formation complémentaire : chef monteur ou étalonneur.

Sources officielles consultées le 27/10/2026

[France compétences - fiche RNCP37020](#) : blocs, correspondances et emplois.

[Onisep - fiche du diplôme](#) : orientation et poursuites d'études.

Dispenses : article D643-17 du Code de l'éducation et règlement d'examen du BTS. Demande auprès du service des examens.



PROGRAMME DE LA FORMATION

- Page 3 sur 7 -

Modifié le 27/10/2026

COPYRIGHT FRANCE – Tous droits réservés



ADM TEMP/ 1.1.a PGR FORM-itFlow.io

RNCP37020 BTS - Métiers de l'audiovisuel option métiers du montage et de la postproduction

Public : toutes personnes souhaitant se former aux métiers de l'art et du spectacle, plus précisément en danses.

Accès Personne à mobilité réduite : Pour les personnes à mobilité réduite ou en situation de handicap nous prenons des dispositions personnalisées pour répondre aux besoins de l'apprenant afin qu'il puisse être formé dans des conditions optimales. Lors de votre entretien préalable à votre formation, notre équipe examinera attentivement votre situation pour vous permettre d'être formé dans votre situation particulière. Pour les personnes sourdes ou malentendantes un formateur est détaché spécialement.

Durée : à définir

Modalité de la formation : Présentiel

Délai d'inscription : 2 semaine avant une session

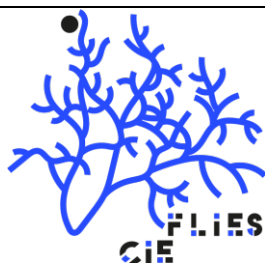
Délai d'accès à la formation : Toute l'année

Tarif : à définir

Lieu : à définir

■ OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'Audiovisuel est un secteur économique complexe qui connaît aujourd'hui de profondes évolutions dues à l'évolution du marché de la communication qui associe les différents médias (télévision, radio et internet) et s'appuie sur le développement des technologies numériques. L'appellation « BTS Métiers de l'audiovisuel » fait référence à un secteur d'activité : « l'Audiovisuel ». Il est l'un des secteurs d'activité les plus dynamiques de l'économie européenne. Il se distingue, par un mouvement d'internationalisation et d'intégration de paysages audiovisuels porté par l'évolution importante des progrès technologiques. Le titulaire du BTS Audiovisuel: option « Métiers du montage et de la postproduction » a la charge de concevoir, mettre en œuvre, en forme, réaliser le montage et la postproduction d'une œuvre ou d'un programme audiovisuel selon les indications d'un réalisateur et en tenant compte des contraintes de production. Il doit travailler en réseau, maîtriser le « workflow » et, de manière plus générale, les techniques et les technologies de l'image et du son. Le titulaire du BTS Audiovisuel : option « Métier du montage et de la postproduction » participe à la construction du sens d'un programme (articulation des niveaux sémantiques présents dans les plans), grâce à l'utilisation d'outils spécifiques et de supports appropriés autorisant la diffusion et la reproductibilité. Activités visées : S'approprier et traiter les informations initiales de la production Participer à l'élaboration de la production Configurer les outils nécessaires à la préparation du montage Analyser et classer les images et les sons nécessaires au montage Partager, regrouper les ressources d'un projet Concevoir un montage en mettant en œuvre des techniques de narration Construire le montage Constituer la bande sonore et préparer le mixage Préparer le "compositing" (pour rendre les fichiers compatibles entre eux et pouvoir les assembler) Composer une séquence multicouche Effectuer la conformation (s'assurer que le produit finalisé est bien conforme à la demande) Assurer les



PROGRAMME DE LA FORMATION

- Page 4 sur 7 -

Modifié le 27/10/2026

COPYRIGHT FRANCE – Tous droits réservés



ADM TEMP/ 1.1.a PGR FORM-itFlow.io

finitions du produit Gérer les équipements et les sauvegardes, communiquer (en vue de s'assurer de la pérennité du montage et de la postproduction)

■ COMPÉTENCES VISÉES

Mise en place d'un projet : *Assurer la mise en réseau des matériels *Agencer des médias suivant des critères de tri Rendre compte de l'utilisation des ressources liées au projet Diagnostiquer un dysfonctionnement dans le cadre d'une maintenance curative Mise en œuvre des savoir-faire des métiers du montage et de la postproduction : Gérer les dataflow Gérer le médiaflow Dégager les qualités techniques et artistiques des rushs de production Dégager la structure générale du montage Raccorder les images et les sons de la structure générale en vue du résultat final Placer les éléments sonores Générer des images multicouches Conformer un produit audiovisuel Participation à une production audiovisuelle : S'approprier le dossier initial Sélectionner les médias afin de proposer des solutions de narration Assurer la mise en œuvre du/des postes de travail Assurer la continuité du traitement de l'information, la qualité de service Gérer et utiliser les ressources spécifiques au stockage S'assurer de la faisabilité du projet Analyser les plans visuels ou sonores manquants et proposer des solutions Préparer les étapes ultérieures de post-production Définir les traitements les plus appropriés à la mise en œuvre du compositing Générer des images multicouches Analyse de la situation professionnelle : Veiller à la sécurité des biens et des personnes Etre force de propositions Finaliser un produit audiovisuel Culture audiovisuelle et artistique : Connaître les genres et les codes d'expression des différents domaines artistiques (littérature, musique, peinture, cinéma, photographie, art vidéo, art numérique) dans les différents domaines de réalisation (film, radio, télévision, presse, multimédia) Connaître les techniques audiovisuelles d'expression des différents genres (fiction – film et téléfilm -, documentaire, journal d'information, magazine, reportage, émission de plateau, publicité)

■ PRÉ-REQUIS

Niveau BAC

■ CONTENU DE LA FORMATION

RNCP37020BC01 : Mise en place d'un projet

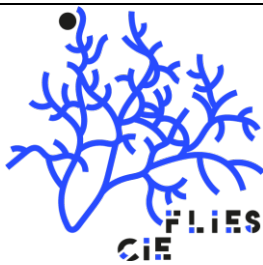
Assurer la mise en réseau des matériels Agencer des médias suivant des critères de tri Rendre compte de l'utilisation des ressources liées au projet Diagnostiquer un dysfonctionnement dans le cadre d'une maintenance curative

RNCP37020BC02 - Mise en œuvre des savoir-faire des métiers du montage et de la postproduction

Gérer les dataflow,

COMPAGNIE FLIES (ASS.) – SIRET : 838 620 979 00073 – APE : 90.01Z

16 Promenade du verger 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX- Contact :cieflies.paris@gmail.com



PROGRAMME DE LA FORMATION

- Page 5 sur 7 -

Modifié le 27/10/2026

COPYRIGHT FRANCE – Tous droits réservés



ADM TEMP/ 1.1.a PGR FORM-itFlow.io

Gérer le médiaflow

Dégager les qualités techniques et artistiques des rushes de production

Dégager la structure générale du montage

Raccorder les images et les sons de la structure générale en vue du résultat final

Placer les éléments sonores

Générer des images multicouches

Conformer un produit audiovisuel

RNCP37020BC03 : Participation à une production audiovisuelle

S'approprier le dossier initial Sélectionner les médias afin de proposer des solutions de narration Assurer la mise en oeuvre du/des postes de travail Assurer la continuité du traitement de l'information, la qualité de service Gérer et utiliser les ressources spécifiques au stockage S'assurer de la faisabilité du projet Analyser les plans visuels ou sonores manquants et proposer des solutions Préparer les étapes ultérieures de post-production Définir les traitements les plus appropriés à la mise en oeuvre du compositing Générer des images multicouches

RNCP37020BC04 : Analyse de situation professionnelle

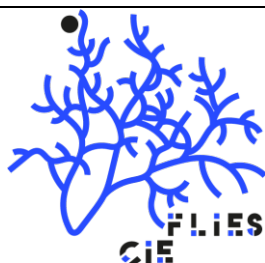
Veiller à la sécurité des biens et des personnes Etre force de propositions Finaliser un produit audiovisuel

▪ **ÉVALUATION**

Exercices techniques, QCM, mise en situation réelle et Etude de cas.

▪ **MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES**

Présentiel , Coaching, Partage de document pédagogique, Mise en situation.



PROGRAMME DE LA FORMATION

- Page 6 sur 7 -

Modifié le 27/10/2026

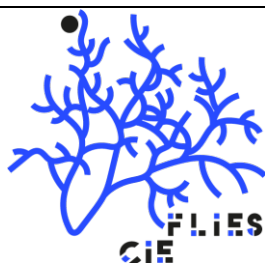
COPYRIGHT FRANCE – Tous droits réservés



ADM TEMP/ 1.1.a PGR FORM-itFlow.io

■ VALIDATION

Attestation de stage, Présentation aux examens auprès des organismes de validation. Pour que le candidat soit déclaré admissible par le jury de délibération l'ensemble des capacités professionnelles décrites dans le référentiel de diplômes ACADÉMIQUES sur le thème de la profession (les 5 modules à valider) doit être acquis. Mise en oeuvre des modalités d'évaluation Les capacités professionnelles sont évaluées à l'aide des critères avec niveau d'exigence et selon les conditions de réalisation définies dans le référentiel de certification du diplôme en cours de formation. A) L'acquisition de chacune des capacités professionnelles est validée par une commission d'évaluation sur la base : - des différentes évaluations - de l'avis de l'entreprise - de l'entretien avec le candidat Le terme générique « candidat » est utilisé pour désigner un candidat ou une candidate. B) Définition des différentes modalités d'évaluation a) Evaluation en situation professionnelle réelle L'évaluation des capacités professionnelles s'effectue dans le cadre d'activités professionnelles réelles. Cette évaluation s'appuie sur : - une observation en situation de travail - des questionnements avec apport d'éléments de preuve par le candidat b) Présentation des projets ou activités réalisés en milieu professionnel : Le candidat transmet un rapport à l'ACADÉMIE territoriale centre d'examen, dans les délais et conditions préalablement fixés, afin de montrer que les capacités professionnelles à évaluer selon cette modalité ont bien été mises en oeuvre en entreprise à l'occasion d'un ou plusieurs projets ou activités. La présentation de ces projets ou activités devant une commission d'évaluation permettra au candidat de démontrer que les exigences du référentiel de certification sont satisfaites. c) Évaluation à partir d'une situation professionnelle reconstituée :



PROGRAMME DE LA FORMATION

- Page 7 sur 7 -

Modifié le 27/10/2026

COPYRIGHT FRANCE – Tous droits réservés



ADM TEMP/ 1.1.a PGR FORM-itFlow.io

L'évaluation des capacités professionnelles s'effectue dans des conditions représentatives d'une situation réelle d'entreprise : - par observation avec questionnements Ou - avec une restitution écrite et/ou orale par le candidat d) Avis de l'entreprise : L'entreprise (tuteur, responsable hiérarchique ou fonctionnel...) donne un avis en regard du référentiel de certification (capacités professionnelles et/ou critères) sur les éléments mis en oeuvre par le candidat lors de la réalisation de projets ou activités professionnels. Présentation pour la validation des capacités professionnelles par le BTS - Métiers de l'audiovisuel option métiers du montage et de la postproduction, inscription en candidat présenté par l'établissement. Nous nous soumettons aux modalités de passage d'examen du ministère de l'Éducation nationale, Académie de PARIS.



PROGRAMME DE LA FORMATION AF

- Page 1 sur 3 -
Modifié le 16/02/2026

COPYRIGHT FRANCE – Tous droits réservés



PRG

INTITULÉ :

« Techniques du Spectacle Vivant Spécialisation Lumière et Photo »

Indicateur	Résultat
Taux d'achèvement à la date de relever des données	100%
Nombre de stagiaires en cours	7

Données au 27 octobre 2026



PROGRAMME DE LA FORMATION AF

- Page 1 sur 3 -

Modifié le 16/02/2026

COPYRIGHT FRANCE – Tous droits réservés



PRG

« Techniques du Spectacle Vivant Spécialisation Lumière et Photo »

Public : Le public concerné est constitué de personnes passionnées par la lumière et la photo, souhaitant acquérir les compétences techniques et pratiques nécessaires pour exercer comme technicien audiovisuel dans le spectacle vivant, le studio ou l'événementiel.

Accès Personne à mobilité réduite : Pour les personnes à mobilité réduite ou en situation de handicap nous prenons des dispositions personnalisées pour répondre aux besoins de l'apprenant afin qu'il puisse être formé dans des conditions optimales. Lors de votre entretien préalable à votre formation, notre équipe examinera attentivement votre situation pour vous permettre d'être formé dans votre situation particulière. Pour les personnes sourdes ou malentendantes un formateur est détaché spécialement.

Durée : à définir

Modalité de la formation : En présentiel

Délai d'inscription : 2 semaines avant le début d'une session.

Délai d'accès à la formation : Toute l'année

Tarif : à définir

Lieu : à définir

▪ OBJECTIFS DE LA FORMATION

Maîtriser les bases techniques de l'éclairage et de la photographie. Installer, régler et sécuriser les équipements de prise de vue et d'éclairage. Exploiter la lumière en conditions réelles (studio, scène, événementiel, reportage). Assurer l'entretien et le bon fonctionnement du matériel photo et lumière. Travailler en équipe et communiquer avec les régisseurs, photographes, artistes et intervenants techniques. Respecter les normes de sécurité liées aux installations électriques et aux lieux de prise de vue. S'adapter aux évolutions technologiques (éclairage LED, photo numérique, formats HD/4K, automatisation).

▪ COMPÉTENCES VISÉES

La formation photo et lumière vise à développer des compétences techniques solides en éclairage et en prise de vue, appliquées aussi bien en studio qu'en situation de reportage, de scène ou d'événementiel. Le futur professionnel apprend à installer, régler et exploiter des dispositifs d'éclairage, à maîtriser les bases de la photographie numérique, à gérer la lumière selon les intentions artistiques et à assurer la maintenance du matériel photo et lumière, dans le respect des normes électriques et de sécurité.

Au-delà des aspects techniques, la formation développe des compétences organisationnelles et relationnelles : analyse d'un cahier des charges, préparation et planification des installations, travail en équipe et communication avec les photographes, artistes, régisseurs ou commanditaires. La polyvalence, la rigueur, la veille technologique et la capacité d'adaptation complètent ces acquis, afin de former des professionnels autonomes capables de traduire une intention artistique en une image maîtrisée par la lumière.

▪ PRÉ-REQUIS

Aucun



PROGRAMME DE LA FORMATION AF

- Page 2 sur 3 -
Modifié le 16/02/2026

COPYRIGHT FRANCE – Tous droits réservés



PRG

■ CONTENU DE LA FORMATION

Bloc 1 - : Techniques de la scène (Lumière & Photo)

Introduction aux métiers de la photographie et à la chaîne technique de production de l'image. Bases de la prise de vue : réglages de l'appareil, exposition, cadrage et composition. Approche de l'éclairage photographique : sources, direction, intensité, ambiances et synchronisation avec la prise de vue. Installation et utilisation du matériel photo et lumière (appareils, objectifs, flashes, projecteurs, supports). Exercices pratiques à partir de situations concrètes : portrait, scène, événementiel et reportage.

Bloc 2 - : Techniques du studio (Composition & post-production)

Introduction aux environnements de studio photographique. Logiciels de traitement d'image : importation et organisation des fichiers, sélection des photos, retouches de base et avancées (exposition, couleurs, contraste, recadrage). Harmonisation d'une série d'images et préparation des fichiers pour différents supports. Finalisation d'un projet photographique et réalisation pratique d'un projet complet (série thématique, portrait, reportage ou travail artistique).

■ ÉVALUATION

Évaluation des compétences acquises via un questionnaire en ligne intégrant des mises en situation.

■ MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Face à face Diaporama retour d'expérience Conférences interactives : Présentations avec des échanges pour favoriser l'engagement. Ateliers pratiques : Activités pour appliquer les outils de qualité en situation réelle. Études de cas : Analyse de cas concrets pour illustrer les enjeux et les réussites en matière de qualité. Groupes de discussion : Partage d'expériences et de bonnes pratiques entre participants.

■ VALIDATION

Attestation de stage



PROGRAMME DE LA FORMATION AF

- Page 1 sur 3 -
Modifié le 10/02/2024

COPYRIGHT FRANCE – Tous droits réservés



PRG

INTITULÉ :

« Techniques du Spectacle Vivant Spécialisation du Danseur chorégraphe »

Indicateur	Résultat
Taux d'achèvement à la date de relever des données	100%
Nombre de stagiaires en cours	1

Données au 27 octobre 2026



PROGRAMME DE LA FORMATION AF

- Page 1 sur 3 -

Modifié le 10/02/2024

COPYRIGHT FRANCE – Tous droits réservés



PRG

«Techniques du Spectacle Vivant Spécialisation du danseur chorégraphe »

Public : Danseurs professionnels, chorégraphes et interprètes du spectacle vivant souhaitant développer et spécialiser leurs compétences techniques et scéniques dans un cadre professionnel.

Accès Personne à mobilité réduite : Pour les personnes à mobilité réduite ou en situation de handicap nous prenons des dispositions personnalisées pour répondre aux besoins de l'apprenant afin qu'il puisse être formé dans des conditions optimales. Lors de votre entretien préalable à votre formation, notre équipe examinera attentivement votre situation pour vous permettre d'être formé dans votre situation particulière. Pour les personnes sourdes ou malentendantes un formateur est détaché spécialement.

Durée : à définir

Modalité de la formation : En présentiel

Délai d'inscription : 2 semaines avant le début d'une session.

Délai d'accès à la formation : Toute l'année

Tarif : à définir

Lieu : à définir

▪ **OBJECTIFS DE LA FORMATION**

Permettre aux danseurs chorégraphes et interprètes de renforcer et de spécialiser leurs compétences techniques, artistiques et scéniques afin d'optimiser la qualité de leur performance, leur capacité d'adaptation aux exigences du plateau et leur employabilité dans le secteur du spectacle vivant

▪ **COMPÉTENCES VISÉES**

La formation de spécialisation en technique du spectacle vivant pour danseurs chorégraphes et interprètes vise à renforcer des compétences techniques et professionnelles permettant une adaptation immédiate aux exigences du plateau et aux conditions de production du secteur. Les participants développent une maîtrise technique avancée du mouvement en électro contemporain et floorwork hip-hop. La formation intègre le travail en environnement technique professionnel. Les stagiaires apprennent à évoluer en interaction avec les dispositifs du spectacle vivant : système de diffusion sonore, implantation lumière, captation vidéo éventuelle et configuration de l'espace scénique. Ils ajustent leur placement, leurs trajectoires, leur orientation, leur énergie et leur lisibilité en fonction des contraintes de plateau, de frontalité, de visibilité et de restitution, dans le respect des règles de sécurité et des conditions techniques de représentation. Au-delà des aspects corporels, la formation développe des compétences opérationnelles : analyse d'un cadre de travail ou d'une demande artistique, adaptation rapide aux indications d'un chorégraphe ou d'une équipe technique, gestion de la répétition et préparation efficace d'une audition ou d'une performance. La rigueur professionnelle, l'autonomie, la capacité de travail en équipe et l'adaptabilité aux différents contextes de production complètent ces acquis, afin de permettre aux artistes d'intégrer ou de maintenir leur activité dans le secteur du spectacle vivant en répondant aux exigences techniques, artistiques et organisationnelles des compagnies et des productions.

▪ **PRÉ-REQUIS**

Aucun



PROGRAMME DE LA FORMATION AF

- Page 2 sur 3 -

Modifié le 10/02/2024

COPYRIGHT FRANCE – Tous droits réservés



PRG

▪ CONTENU DE LA FORMATION

Bloc 1 - : Techniques de la scène

Introduction aux métiers et à la chaîne technique d'un spectacle, consoles lumière : bases, programmation, effets et synchronisation, régie son live : installation, branchements, gestion du signal, microphones, enceintes, câblages et gestion du plateau, exercices pratiques sur des cas concrets de concert, théâtre, événementiel.

Bloc 2 - : Techniques du studio

Ce module vise à renforcer la maîtrise technique du mouvement en contexte de studio et à préparer les participants aux situations professionnelles de création et de répétition. Le travail porte sur la précision d'exécution, la coordination, la musicalité, l'efficacité corporelle et la qualité d'interprétation.

Les stagiaires développent leur capacité à intégrer rapidement des consignes artistiques, à mémoriser et structurer du matériel chorégraphique, et à s'adapter à différents cadres de travail. L'utilisation de la captation vidéo permet l'analyse et l'ajustement de la performance. Le module renforce également l'autonomie dans la préparation d'une audition, d'une répétition ou d'un projet artistique, ainsi que la rigueur et le travail en collectif dans un contexte professionnel.

▪ ÉVALUATION

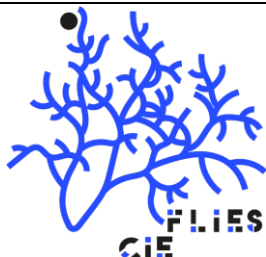
Évaluation des compétences acquises via un questionnaire en ligne intégrant des mises en situation.

▪ MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Face à face Diaporama retour d'expérience Conférences interactives : Présentations avec des échanges pour favoriser l'engagement. Ateliers pratiques : Activités pour appliquer les outils de qualité en situation réelle. Études de cas : Analyse de cas concrets pour illustrer les enjeux et les réussites en matière de qualité. Groupes de discussion : Partage d'expériences et de bonnes pratiques entre participants.

▪ VALIDATION

Attestation de stage



PROGRAMME DE LA FORMATION

- Page 1 sur 5 -
Modifié le 27/10/2026

COPYRIGHT FRANCE – Tous droits réservés



COM/PGRFORM

INTITULÉ :

**« RNCP37196 BTS - Brevet de technicien supérieur
Métiers de l'audiovisuel option métiers du son »**

**Certificateur : Ministère de l'éducation
national et de la jeunesse**

**Date d'enregistrement de la
certification : 09/01/2023**

Indicateur	Résultat
Taux d'achèvement à la date de relever des données	A venir
Nombre de stagiaires en cours	5
Taux d'insertion	À venir

Données au 27 octobre 2026

Taux d'insertion : données non encore disponibles.

En savoir plus sur les données chiffrées :

[France compétences](#)

[InserJeunes](#)



PROGRAMME DE LA FORMATION

- Page 2 sur 5 -

Modifié le 27/10/2026

CERTIFICATION - PARCOURS - DÉBOUCHÉS

RNCP37196

BTS - Métiers de l'audiovisuel, option métiers du son

Validation d'un ou plusieurs blocs

Il est possible de valider un ou plusieurs blocs de compétences. Chaque bloc correspond à une unité du diplôme. Après inscription à l'examen, une unité obtenue avec une note d'au moins 10/20, ou validée par la VAE, peut donner lieu à une attestation de bloc selon la voie d'accès. La validation partielle ne vaut pas obtention du diplôme complet ; la décision relève du jury et des règles du certificateur.

Équivalences et correspondances

La fiche RNCP37196 ne mentionne aucune correspondance avec une autre certification. Le niveau 5 du diplôme ne vaut pas équivalence automatique avec un autre BTS ou un autre diplôme de même niveau.

Passerelles et dispenses

Un projet de réorientation vers une autre spécialité audiovisuelle est étudié sur dossier et au regard des acquis. Des dispenses d'unités peuvent être demandées au service des examens selon le diplôme déjà détenu et le règlement du BTS ; aucune admission ni dispense n'est automatique.

Suites de parcours

Après obtention du BTS et selon dossier ou concours : licence Cinéma et audiovisuel, licence professionnelle Techniques du son et de l'image, ou école spécialisée, notamment la Fémis spécialité son, Louis-Lumière spécialité son ou l'Ensatt parcours conception son.

Débouchés professionnels

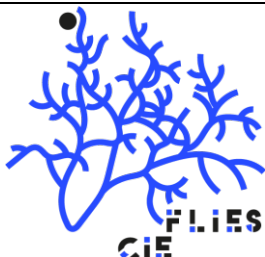
Opérateur de prise de son, monteur son, assistant studio, sonorisateur ou régisseur son. Secteurs : production audiovisuelle et audio, radio, spectacle et structures culturelles. Évolution avec expérience vers chef opérateur son ou ingénieur du son.

Sources officielles consultées le 27/10/2026

[France compétences - fiche RNCP37196](#) : blocs, correspondances et emplois.

[Onisep - fiche du diplôme](#) : orientation et poursuites d'études.

Dispenses : article D643-17 du Code de l'éducation et règlement d'examen du BTS. Demande auprès du service des examens.



PROGRAMME DE LA FORMATION

- Page 3 sur 5 -
Modifié le 27/10/2026

COPYRIGHT FRANCE – Tous droits réservés



COM/PGRFORM

RNCP37196 BTS - Brevet de technicien supérieur Métiers de l'audiovisuel option métiers du son

Public : Toute personne souhaitant travailler dans le développement logiciel et d'applications ayant un niveau BAC.

Accès Personne à mobilité réduite : Pour les personnes à mobilité réduite ou en situation de handicap nous prenons des dispositions personnalisées pour répondre aux besoins de l'apprenant afin qu'il puisse être formé dans des conditions optimales. Lors de votre entretien préalable à votre formation, notre équipe examinera attentivement votre situation pour vous permettre d'être formé dans votre situation particulière. Pour les personnes sourdes ou malentendantes un formateur est détaché spécialement.

Durée : à définir

Délai d'inscription : Deux semaines avant le début d'une session.

Délai d'accès à la formation : Deux semaines avant le début d'une session.

Tarif : à définir

Modalité d'accès : présentiel

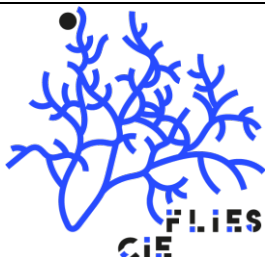
Lieu : à définir

▪ OBJECTIFS DE LA FORMATION

Objectifs et contexte de la certification : L'Audiovisuel est un secteur économique complexe qui connaît aujourd'hui de profondes évolutions dues à l'évolution du marché de la communication qui associe les différents médias (télévision, radio et internet) et s'appuie sur le développement des technologies numériques. L'appellation « BTS Métiers de l'audiovisuel » fait référence à un secteur d'activité : « l'Audiovisuel ». Il est l'un des secteurs d'activité les plus dynamiques de l'économie européenne. Il se distingue, par un mouvement d'internationalisation et d'intégration de paysages audiovisuels porté par l'évolution importante des progrès technologiques. Le titulaire du Brevet de Technicien Supérieur des Métiers de l'Image et du Son, option « métiers du son », a la charge lors de productions audiovisuelles de la captation sonore, du montage son, du mixage, de l'illustration sonore et de la diffusion sonore. Activités visées : Analyser (documents de production, demandes artistiques, faisabilité du travail, ...) Préparer et installer les équipements du son Capturer le son Traiter et réaliser la postproduction du son Mettre en place les réseaux d'ordre (hiérarchisation du système d'ordre au sein de l'équipe son) Réaliser des sonorisations de petite puissance (sonorisation et retour plateau) Récupérer ou transférer les éléments sonores traités Préparer et/ou assurer l'archivage des éléments sonores et métadonnées d'une production Garantir la sûreté de fonctionnement (maintenance) : appareils maintenus aux normes.

▪ COMPÉTENCES VISÉES

Mise en place d'un projet Envisager des solutions techniques en fonction des besoins de la production Analyser les spécificités des transferts et / ou du vecteur de diffusion Mise en œuvre des savoir-faire des métiers du son Implanter, configurer, appliquer les procédures et tester les équipements son Ecouter et analyser tant du point de vue objectif que subjectif les sources sonores Gérer et mettre en œuvre les outils de captation son Utiliser et gérer les moyens techniques et ressources spécifiques à la postproduction du son Mettre en œuvre les outils de la diffusion sonore Gérer et utiliser les moyens et ressources nécessaires à l'encodage audio pour le transfert et / ou la diffusion Garantir l'opérationnalité d'un système dans le cadre d'une maintenance curative et préventive Culture audiovisuelle et artistique Connaître les genres et les codes d'expression des différents domaines artistiques (littérature, musique, peinture, cinéma, photographie, art vidéo, art numérique) dans les différents domaines de réalisation (film, radio, télévision, presse, multimédia) Connaître les techniques audiovisuelles d'expression des différents genres (fiction – film et téléfilm -, documentaire, journal d'information, magazine, reportage, émission de plateau, publicité)



PROGRAMME DE LA FORMATION

- Page 4 sur 5 -
Modifié le 27/10/2026

COPYRIGHT FRANCE – Tous droits réservés



COM/PGRFORM

■ PRÉ-REQUIS

Niveau BAC

■ CONTENU DE LA FORMATION

RNCP37196BC01 : Mise en place d'un projet

Envisager des solutions techniques en fonction des besoins de la production Analyser les spécificités des transferts et / ou du vecteur de diffusion

RNCP37196BC02 : Mise en œuvre des savoir-faire des métiers du son

Implanter, configurer, appliquer les procédures et tester les équipements son Ecouter et analyser tant du point de vue objectif que subjectif les sources sonores Gérer et mettre en œuvre les outils de captation son Utiliser et gérer les moyens techniques et ressources spécifiques à la postproduction du son Mettre en œuvre les outils de la diffusion sonore Gérer et utiliser les moyens et ressources nécessaires à l'encodage audio pour le transfert et / ou la diffusion Garantir l'opérationnalité d'un système dans le cadre d'une maintenance curative et préventive

RNCP37196BC03 : Participation à une production audiovisuelle

Rechercher et identifier les informations et contraintes du projet Evaluer et valider la faisabilité du projet et communiquer les résultats de son analyse Valider et finaliser la captation Analyser les médias image et son fournis en vue de la postproduction du son Communiquer avec l'équipe de production tant du point de vue technique qu'artistique Analyser la demande, utiliser et gérer les moyens techniques et les ressources spécifiques des systèmes d'ordre Analyser, gérer et utiliser les moyens et les ressources spécifiques au stockage et à l'archivage des données audio

RNCP37196BC04 : Analyse de situation professionnelle

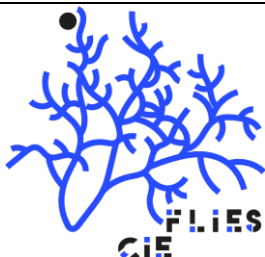
Établir les ressources et l'architecture techniques nécessaires au projet Diagnostiquer un dysfonctionnement dans le cadre d'une maintenance curative

■ ÉVALUATION

Exercices techniques, QCM, mise en situation réelle et Etude de cas.

■ MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Présentiel, Coaching, Partage de document pédagogique, Mise en situation.



PROGRAMME DE LA FORMATION

- Page 5 sur 5 -
Modifié le 27/10/2026

COPYRIGHT FRANCE – Tous droits réservés



COM/PGRFORM

■ VALIDATION

Attestation de stage, Présentation aux examens auprès des organismes de validation.

Pour que le candidat soit déclaré admissible par le jury de délibération l'ensemble des capacités professionnelles décrites dans le référentiel de diplômes ACADÉMIQUES sur le thème de la profession (les 5 modules à valider) doit être acquis. Mise en œuvre des modalités d'évaluation Les capacités professionnelles sont évaluées à l'aide des critères avec niveau d'exigence et selon les conditions de réalisation définies dans le référentiel de certification du diplôme en cours de formation.

A) L'acquisition de chacune des capacités professionnelles est validée par une commission d'évaluation sur la base : - des différentes évaluations - de l'avis de l'entreprise - de l'entretien avec le candidat Le terme générique « candidat » est utilisé pour désigner un candidat ou une candidate.

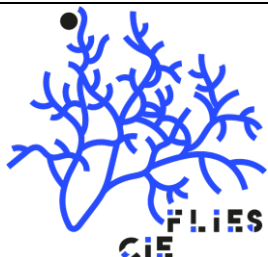
B) Définition des différentes modalités d'évaluation

a) Evaluation en situation professionnelle réelle L'évaluation des capacités professionnelles s'effectue dans le cadre d'activités professionnelles réelles. Cette évaluation s'appuie sur : - une observation en situation de travail - des questionnements avec apport d'éléments de preuve par le candidat

b) Présentation des projets ou activités réalisés en milieu professionnel : Le candidat transmet un rapport à l'ACADÉMIE territoriale centre d'examen, dans les délais et conditions préalablement fixés, afin de montrer que les capacités professionnelles à évaluer selon cette modalité ont bien été mises en œuvre en entreprise à l'occasion d'un ou plusieurs projets ou activités. La présentation de ces projets ou activités devant une commission d'évaluation permettra au candidat de démontrer que les exigences du référentiel de certification sont satisfaites.

c) Évaluation à partir d'une situation professionnelle reconstituée : L'évaluation des capacités professionnelles s'effectue dans des conditions représentatives d'une situation réelle d'entreprise : - par observation avec questionnements Ou - avec une restitution écrite et/ou orale par le candidat

d) Avis de l'entreprise : L'entreprise (tuteur, responsable hiérarchique ou fonctionnel...) donne un avis en regard du référentiel de certification (capacités professionnelles et/ou critères) sur les éléments mis en œuvre par le candidat lors de la réalisation de projets ou activités professionnels. Présentation pour la validation des capacités professionnelles par le BTS - Métiers de l'audiovisuel option métiers du montage et de la postproduction, inscription en candidat présenté par l'établissement. Nous nous soumettrons aux modalités de passage d'examen du ministère de l'Éducation nationale, Académie de PARIS.



PROGRAMME DE LA FORMATION AF

- Page 1 sur 3 -
Modifié le 10/02/2024

COPYRIGHT FRANCE – Tous droits réservés



PRG

INTITULÉ :

«Technicien audiovisuelle de la scène et du studio »

Données au 27 octobre 2026

Indicateur	Résultat
Taux d'achèvement à la date de relever des données	100%
Nombre de stagiaires en cours	14



PROGRAMME DE LA FORMATION AF

- Page 1 sur 3 -

Modifié le 10/02/2024

COPYRIGHT FRANCE – Tous droits réservés



PRG

Technicien audiovisuelle de la scène et du studio

Public : Le public concerné est constitué de personnes passionnées par le son, la lumière et la vidéo, souhaitant acquérir les compétences techniques et pratiques nécessaires pour exercer comme technicien audiovisuel dans le spectacle vivant, le studio ou l'événementiel.

Accès Personne à mobilité réduite : Pour les personnes à mobilité réduite ou en situation de handicap nous prenons des dispositions personnalisées pour répondre aux besoins de l'apprenant afin qu'il puisse être formé dans des conditions optimal. Lors de votre entretien préalable à votre formation, notre équipe examinera attentivement votre situation pour vous permettre d'être formé dans votre situation particulière. Pour les personnes sourdes ou malentendantes un formateur est détaché spécialement.

Durée : à définir

Modalité de la formation : En présentiel

Délai d'inscription : 2 semaines avant le début d'une session.

Délai d'accès à la formation : Toute l'année

Tarif : à définir

Lieu : à définir

▪ OBJECTIFS DE LA FORMATION

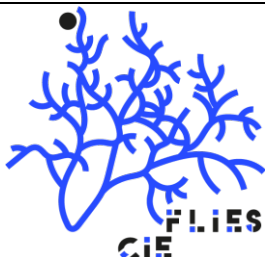
Maîtriser les bases techniques du son, de l'éclairage et de la vidéo. Installer et câbler les équipements audiovisuels de manière sécurisée et efficace. Exploiter les systèmes en direct (scène, spectacle, tournage, événementiel, studio). Assurer la maintenance et le dépannage du matériel audiovisuel. Travailler en équipe et communiquer avec les régisseurs, ingénieurs du son, réalisateurs et artistes. Respecter les normes de sécurité liées aux installations électriques et aux lieux de spectacle. S'adapter aux nouvelles technologies (son numérique, vidéo HD/4K, réseaux audio-vidéo, automatisation).

▪ COMPÉTENCES VISÉES

La formation de technicien audiovisuel de la scène et du studio vise à développer des compétences techniques solides en installation, câblage et exploitation des équipements de son, lumière et vidéo, aussi bien en contexte de spectacle vivant qu'en studio ou en événementiel. Le futur professionnel apprend à configurer des consoles son et lumière, à assurer des prises de son de qualité, à gérer une régie vidéo et à maintenir l'ensemble du matériel en état de fonctionnement, tout en respectant les normes électriques et de sécurité. Au-delà de l'aspect technique, il acquiert des compétences organisationnelles et relationnelles lui permettant d'analyser un cahier des charges, de planifier le montage et le démontage d'un dispositif, de travailler en équipe et de communiquer efficacement avec les régisseurs, ingénieurs, réalisateurs ou artistes. La polyvalence, la veille technologique, la gestion du stress et la rigueur complètent ces acquis, afin de former un technicien opérationnel, autonome et capable de traduire des intentions artistiques en solutions techniques concrètes.

▪ PRÉ-REQUIS

Aucun



PROGRAMME DE LA FORMATION AF

- Page 2 sur 3 -
Modifié le 10/02/2024

COPYRIGHT FRANCE – Tous droits réservés



PRG

■ CONTENU DE LA FORMATION

Bloc 1 - : Techniques de la scène (Lumière & Son live)

Introduction aux métiers et à la chaîne technique d'un spectacle, consoles lumière : bases, programmation, effets et synchronisation, régie son live : installation, branchements, gestion du signal, microphones, enceintes, câblages et gestion du plateau, exercices pratiques sur des cas concrets de concert, théâtre, événementiel.

Bloc 2 - : Techniques du studio (Montage & Mixage)

Introduction aux environnements de studio, logiciels de montage : organisation des rushes, dérushage, montage image et son, mixage audio : équilibre des pistes, effets, mastering de base, synchronisation image/son et finalisation d'un projet, réalisation pratique d'un projet audiovisuel complet (court clip, teaser, ou captation).

■ ÉVALUATION

Évaluation des compétences acquises via un questionnaire en ligne intégrant des mises en situation.

■ MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Face à face Diaporama retour d'expérience Conférences interactives : Présentations avec des échanges pour favoriser l'engagement. Ateliers pratiques : Activités pour appliquer les outils de qualité en situation réelle. Études de cas : Analyse de cas concrets pour illustrer les enjeux et les réussites en matière de qualité. Groupes de discussion : Partage d'expériences et de bonnes pratiques entre participants.

■ VALIDATION

Attestation de stage



PROGRAMME DE LA FORMATION CPRO

- Page 1 sur 6 -
Modifié le 27/10/2026

COPYRIGHT FRANCE – Tous droits réservés



PRG

INTITULÉ :

«RNCP37910 - BAC PRO - Cuisine »

**Certificateur : Ministère de l'éducation
national et de la jeunesse**

**Date d'enregistrement de la
certification : 26/05/2023**

Indicateur	Résultat
Taux d'achèvement à la date de relever des données	A venir
Nombre de stagiaires en cours	2
Taux d'insertion	À venir

Données au 27 octobre 2026

Taux d'insertion : données non encore disponibles.

En savoir plus sur les données chiffrées :

[France compétences](#)

[InserJeunes](#)



PROGRAMME DE LA FORMATION

- Page 2 sur 6 -

Modifié le 27/10/2026

CERTIFICATION - PARCOURS - DÉBOUCHÉS

RNCP37910 BAC PRO - Cuisine

Validation d'un ou plusieurs blocs

Il est possible de valider un ou plusieurs blocs de compétences. Chaque bloc correspond à une unité du diplôme. Après inscription à l'examen, une unité obtenue avec une note d'au moins 10/20, ou validée par la VAE, peut donner lieu à une attestation de bloc selon la voie d'accès. La validation partielle ne vaut pas obtention du diplôme complet ; la décision relève du jury et des règles du certificateur.

Équivalences et correspondances

La fiche RNCP reconnaît une correspondance totale avec l'ancienne certification RNCP12508, de même intitulé. Cette correspondance ne constitue pas une équivalence avec le bac professionnel Commercialisation et services en restauration.

Passerelles et dispenses

Une réorientation vers les métiers du service et de la commercialisation en restauration peut être étudiée après examen des acquis et des compétences à compléter. Les éventuelles dispenses d'unités sont examinées par le service des examens selon les textes applicables ; le passage vers un autre diplôme n'est pas automatique.

Suites de parcours

Après obtention du diplôme, poursuite possible, selon dossier et conditions d'admission, en BTS Management en hôtellerie-restauration, notamment option B management d'unité de production culinaire, ou en BP Arts de la cuisine et en formation de spécialisation culinaire.

Débouchés professionnels

Premier commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine. Avec expérience et selon l'établissement : second, chef de cuisine ou responsable de production en restauration collective. Activité en restauration commerciale ou collective.

Sources officielles consultées le 27/10/2026

France compétences - fiche RNCP37910 : blocs, correspondances et emplois.

Onisep - fiche du diplôme : orientation et poursuites d'études.



PROGRAMME DE LA FORMATION CPRO

- Page 3 sur 6 -
Modifié le 27/10/2026

COPYRIGHT FRANCE – Tous droits réservés



PRG

RNCP37910 - BAC PRO - Cuisine

Public : Personne voulant travailler dans le milieu de la restauration.

Accès Personne à mobilité réduite : Pour les personnes à mobilité réduite ou en situation de handicap nous prenons des dispositions personnalisées pour répondre aux besoins de l'apprenant afin qu'il puisse être formé dans des conditions optimales. Lors de votre entretien préalable à votre formation, notre équipe examinera attentivement votre situation pour vous permettre d'être formé dans votre situation particulière. Pour les personnes sourdes ou malentendantes un formateur est détaché spécialement.

Durée : A définir

Modalité de la formation : En présentiel et/ou FOAD. La formation peut être produite à 100% en distanciel auquel cas nous proposons un entretien pour valider le Protocole Individuel de Formation (PIF).

Délai d'inscription : 2 semaines avant le début d'une session.

Délai d'accès à la formation : Toute l'année.

Tarif : A définir

Lieux : A définir

▪ OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine : organisation et production culinaire, communication et commercialisation en restauration, animation et gestion d'équipe en restauration, gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration, démarche qualité en restauration. Il est capable de s'adapter à tous les secteurs et formes de restauration. Il exerce une activité salariée en entreprise, en France ou à l'étranger. Il respecte l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et valorise les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

▪ COMPÉTENCES VISÉES

Organisation et production culinaire Communication et commercialisation en restauration Animation et gestion d'une équipe en restauration Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration Démarche qualité en restauration Compétences attestées : Conception et organisation de l'activité de cuisine (correspond à l'épreuve E1, épreuve scientifique et technique) - Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production - Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et l'espace - Entretenir les locaux et le matériel - Optimiser l'organisation de la production - Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnel - Appliquer et faire appliquer les plannings de service - Recenser les besoins d'approvisionnement en fonction de l'activité prévue - Réceptionner et contrôler les produits livrés - Réaliser les opérations de déconditionnement et de reconditionnement - Stocker les produits, repérer et traiter les anomalies - Être à l'écoute de la clientèle - Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité - Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle - Appliquer des principes de nutrition et de diététique, les dimensions liées à l'environnement durable - Maintenir la qualité globale en contrôlant la qualité sanitaire, organoleptique et marchande des matières premières et des productions - Gérer les aléas liés aux défauts de la qualité Gestion de l'activité de restauration (correspond à l'épreuve E2, épreuve de gestion et de dossier professionnel) - Optimiser la production - Communiquer au sein d'une équipe, de la structure, avec les fournisseurs, les tiers, le personnel de salle, la clientèle et gérer les réclamations et objections - S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement et de formation continue - Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel - Optimiser les performances de l'équipe - Rendre compte du suivi de ses activités et de ses



PROGRAMME DE LA FORMATION CPRO

- Page 4 sur 6 -
Modifié le 27/10/2026

COPYRIGHT FRANCE – Tous droits réservés



PRG

résultats et mettre en œuvre des actions correctives - Gérer les approvisionnements en participant à l'élaboration d'un cahier des charges, à la planification des commandes, des livraisons, en renseignant le documents d'approvisionnement - Contrôler les mouvements des stocks (mise à jour, inventaire avec utilisation d'outils de gestion appropriés) - Maîtriser les coûts : réguler les consommations de denrées et boissons, améliorer la productivité, contribuer à la maîtrise des frais généraux, - Analyser les ventes : contribuer à la fixation des prix, suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne, mesurer la contribution des plats à la marge brute, gérer les invendus, mesurer la réaction face à l'offre « prix » - Calculer et analyser les écarts entre prévisionnel et réalisé (coûts, chiffre d'affaires) Préparation et production de cuisine (correspond à l'épreuve E3, épreuve professionnelle) - Mettre en place les postes de travail - Maîtriser les bases de la cuisine : Réaliser les préparations préliminaires, apprêter les matières premières, tailler, découper, décorer, réaliser les préparations de base (marinades, saumures, sirops, fonds, fumets, essences et glaces, liaisons, grandes sauces de base, les jus et les coulis, farces, appareils, purées, beurres et crèmes, pâtes) et mettre en œuvre les cuissons - Cuisiner : Réaliser les potages, hors d'œuvre, garnitures, desserts, produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques, à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs... et réaliser les garnitures d'accompagnement, les desserts - Dresser, mettre en valeur et distribuer les préparations - Communiquer en situation de service

▪ PRÉ-REQUIS

Aucun

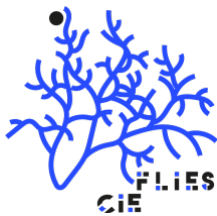
▪ CONTENU DE LA FORMATION

RNCP37910BC01 : Conception et organisation de l'activité de cuisine

Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production, Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et l'espace, Entretenir les locaux et le matériel, Optimiser l'organisation de la production, Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnel, Appliquer et faire appliquer les plannings de service, Recenser les besoins d'approvisionnement en fonction de l'activité prévue Réceptionner et contrôler les produits livrés, Réaliser les opérations de déconditionnement et de reconditionnement, Stocker les produits, repérer et traiter les anomalies, Etre à l'écoute de la clientèle, Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle, Appliquer des principes de nutrition et de diététique, les dimensions liées à l'environnement durable, Maintenir la qualité globale en contrôlant la qualité sanitaire, organoleptique et marchande des matières premières et des productions Gérer les aléas liés aux défauts de la qualité.

RNCP37910BC02 : Gestion de l'activité de restauration

Optimiser la production, Communiquer au sein d'une équipe, de la structure, avec les fournisseurs, les tiers, le personnel de salle, la clientèle et gérer les réclamations et objections, S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement et de formation continue, Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel, Optimiser les performances de l'équipe, Rendre compte du suivi de ses activités et de ses résultats et mettre en œuvre des actions correctives, Gérer les approvisionnements en participant à l'élaboration d'un cahier des charges, à la planification des commandes, des livraisons, en renseignant le documents d'approvisionnement, Contrôler les mouvements des stocks (mise à jour, inventaire avec utilisation d'outils de gestion appropriés), Maîtriser les coûts : réguler les consommations de denrées et boissons, améliorer la productivité, contribuer à la maîtrise des frais généraux, Analyser les ventes : contribuer à la fixation des prix, suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne, mesurer la contribution des plats à la marge



PROGRAMME DE LA FORMATION CPRO

- Page 5 sur 6 -
Modifié le 27/10/2026

COPYRIGHT FRANCE – Tous droits réservés



PRG

brute, gérer les invendus, mesurer la réaction face à l'offre « prix », Calculer et analyser les écarts entre prévisionnel et réalisé (coûts, chiffre d'affaires).

RNCP37910BC03 : Préparation et production de cuisine

Maîtriser les bases de la cuisine : Réaliser les préparations préliminaires, apprêter les matières premières, tailler, découper, décorer, réaliser les préparations de base (marinades, saumures, sirops, fonds, fumets, essences et glaces, liaisons, grandes sauces de base, les jus et les coulis, farces, appareils, purées, beurres et crèmes, pâtes), Mettre en œuvre les cuissons Cuisiner : Réaliser les potages, hors d'œuvre, garnitures, desserts, produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques, à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs..., Réaliser les garnitures, d'accompagnement, les desserts, Dresser, mettre en valeur et distribuer les préparations Communiquer en situation de service.

■ ÉVALUATION

Les blocs de compétences sont évalués au travers de projets professionnalisants, sous forme de mises en situation professionnelle reconstituées ou réelles. Chaque projet donne lieu à une production de livrables, QCM et exercices techniques. Elle porte à la fois sur les acquis des apprenants (atteinte des objectifs, application des compétences) et sur leur satisfaction (organisation, méthodes pédagogiques). Des outils d'évaluation formative et sommative sont utilisés, ainsi que des enquêtes auprès des stagiaires.

■ MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposés, études de cas, échanges, coaching... Au cours de la formation, une documentation est remise à chaque stagiaire. Les stagiaires auront accès à l'ensemble de leur cours et le suivi de leur évolution sur leur dossier partagé ou sur notre LMS. Des évaluations seront réalisées à plusieurs étapes de la formation. Des fiches de séances individuelles seront réalisées pour une formation personnalisée par stagiaire. Des formateurs qualifiés et/ou expérimentés conformément aux dispositions académiques interviendront tout au long de la formation. Ils interviendront en salle, sur leur poste de travail, et aussi en visio-conférence avec l'application « TEAMS ».

■ VALIDATION

Attestation de stage, Présentation aux examens auprès des organismes de validation. Pour que le candidat soit déclaré admissible par le jury de délibération l'ensemble des capacités professionnelles décrites dans le référentiel de diplômes académiques sur le thème de la profession (les modules à valider) doit être acquis. Mise en œuvre des modalités d'évaluation Les capacités professionnelles sont évaluées à l'aide des critères avec niveau d'exigence et selon les conditions de réalisation définies dans le référentiel de certification du diplôme en cours de formation. A) L'acquisition de chacune des capacités professionnelles est validée par une commission d'évaluation sur la base : - des différentes évaluations - de l'avis de l'entreprise - de l'entretien avec le candidat Le terme générique « candidat » est utilisé pour désigner un candidat ou une candidate. B) Définition des différentes modalités d'évaluation a) Évaluation en situation professionnelle réelle L'évaluation des capacités professionnelles s'effectue dans le cadre d'activités professionnelles réelles. Cette évaluation s'appuie sur : - une observation en situation de travail - des questionnements avec apport d'éléments de preuve par le candidat b) Présentation des projets ou activités réalisés en milieu professionnel : Le candidat transmet un rapport à l'Académie territoriale centre d'examen, dans les délais et conditions préalablement fixés, afin de montrer que les capacités professionnelles à évaluer selon cette modalité ont bien été mises en œuvre en entreprise à l'occasion



PROGRAMME DE LA FORMATION CPRO

- Page 6 sur 6 -
Modifié le 27/10/2026

COPYRIGHT FRANCE – Tous droits réservés



PRG

d'un ou plusieurs projets ou activités. La présentation de ces projets ou activités devant une commission d'évaluation permettra au candidat de démontrer que les exigences du référentiel de certification sont satisfaites. c) Évaluation à partir d'une situation professionnelle reconstituée : L'évaluation des capacités professionnelles s'effectue dans des conditions représentatives d'une situation réelle d'entreprise : - par observation avec questionnements Ou - avec une restitution écrite et/ou orale par le candidat d) Avis de l'entreprise : L'entreprise (tuteur, responsable hiérarchique ou fonctionnel...) donne un avis en regard du référentiel de certification (capacités professionnelles et/ou critères) sur les éléments mis en œuvre par le candidat lors de la réalisation de projets ou activités professionnels. Présentation pour la validation des capacités professionnelles par le BAC PRO - Cuisine, inscription en candidat présenté par l'établissement. Nous nous soumettons aux modalités de passage d'examen du ministère de l'Éducation nationale, Académie de territoriale.