

Compétences à développer pour les périodes de formation en collectivité

Restaurant

- C2-1.1 Entretien des locaux et des matériels
- C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels
- C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables *et en petits matériels* en fonction de l'activité prévue
- C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnement
- C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés
- C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement
- C4-2.3 Stocker les produits
- C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle
- C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions

Pôle Gestion	Réalisé	Non-Réalisé
<u>Marchandises</u>		
Inventaire		
Commande		
Réception des marchandises		
Contrôle des marchandises (Quantitatif et qualitatif)		
Stockage des marchandises (en fonction de la nature du produit)		
<u>Rentabilité</u>		
Élaboration des fiches techniques		
Contrôle du respect des fiches techniques		
Calcul d'un prix de revient (une entrée, un plat garni et un dessert)		

Pôle Sciences Appliquées	Réalisé	Non-Réalisé
<u>Hygiène</u>		
<u>Nutrition</u>		

Pôle Service Restaurant	Réalisé	Non-Réalisé
Participer à la préparation des aliments en « pôle froid »		
Préparation des vitrines de vente en vue du service		
Préparation des vitrines pour l'espace vente à emporter		
Préparation des « bains-marie » pour le service self		
Effectuer la mise en place nécessaire au service (sucre, sel, sauces diverses, pichets, carafe à eau, distributeur ...)		
Service des plats chauds en service self		
Effectuer le service en mode carrousel ou autre		
Réapprovisionner les « bain-marie » en cours de service si nécessaire		
Service en espace de vente : boissons chaudes, glaces, ...		
Débarrassage		

Compétences à développer pour les périodes de formation en collectivité

Cuisine

C1-1.4 Entretien des locaux et des matériels

C1-4.2 Distribuer la production

C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels

C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés

C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement

C4-2.3 Stocker les produits

C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés

C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle

Pôle Gestion	Réalisé	Non-Réalisé
Marchandises		
Inventaire		
Commande		
Réception des marchandises		
Contrôle des marchandises (Quantitatif et qualitatif)		
Stockage des marchandises (en fonction de la nature du produit)		
Rentabilité		
Élaboration des fiches techniques		
Contrôle du respect des fiches techniques		
Calcul d'un prix de revient (une entrée, un plat garni et un dessert)		

Pôle Sciences Appliquées	Réalisé	Non-Réalisé
Hygiène		
Nutrition		

Pôle Cuisine	Réalisé	Non-Réalisé
Déterminer le circuit approvisionnement (ses intérêts et ses règles)		
Stocker et conserver des denrées non utilisées ou transformées		
Identifier et caractériser des supports et des outils de gestion des approvisionnements		
Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions		
Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement		
Repérer les types de denrées alimentaires en fonction du concept de restauration		
Respecter des grammages préétablis		
Exploiter des outils de gestion (progiciel e gestion intégrée...)		
Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité		
Utiliser le matériel spécifique à la restauration collective (Vario cooking center, sauteuse basculante, steamer...)		

M. Tudela Jean Michel (csr), M. Gayet Sébastien (cuisine), Mme Rivière Cacheux (SA) et M. Joubert Tom (Gestion)

Communiquer avec la clientèle et gérer les réclamations et les objections éventuelles		
---	--	--