



## Validation des acquis de l'expérience

**Spécialiste en restauration CFC**

Positionnement pour : \_\_\_\_\_



## Demande de positionnement pour :

Nom	_____	Prénom	_____
Rue / N°	_____	NPA, Lieu	_____
E-mail	_____	Téléphone	_____
Date de remise dossier	_____		

### Annexes :

- Dossier de la candidate / du candidat  
(CV et auto évaluation par le candidat selon le profil de qualification)

## Consignes de positionnement

### Préparation : (30')

- Les évaluateurs reçoivent le dossier élaboré/e par le/la candidat/e et se préparent à la séance de positionnement.

### Déroulement de la séance : (de 60' à 120' – en fonction des besoins)

- Les évaluateurs reçoivent le/la candidat/e et vérifient sur la base du dossier les éléments pertinents pour effectuer le positionnement.
- Les évaluateurs effectuent le positionnement en suivant les objectifs à atteindre et les compétences opérationnelles.

### Remarques candidat-e :

---

---

---

---

---

---

---

---

### Signature candidat-e :

---



Objectifs à atteindre (suite a2)	0	1	2	3
a2.4 J'ai conscience de l'importance de mon <b>apparence</b> personnelle, j'évalue avec réalisme mon propre comportement ainsi que mon effet et le fais évoluer. J'accorde l'attention nécessaire à l'hygiène personnelle et à l'habillement / uniforme. J'ai une bonne apparence et une attitude ouverte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
a2.5 J'accorde l'attention nécessaire aux <b>soins corporels</b> , au <b>maquillage</b> et à l' <b>habillement / uniforme</b> , au <b>langage</b> et à la gestuelle compte tenu des critères de l'établissement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Au total je remplis la compétence opérationnelle a2</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Compétence opérationnelle a3 : Appliquer les procédures et types de service dans le conseil de la clientèle.				
Objectifs à atteindre	0	1	2	3
a3.1 J'applique les <b>procédures et les types de service</b> pour différents événements et clients. Je peux décrire les procédures et les types de service de l'établissement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
a3.2 J'applique les <b>prescriptions juridiques et les normes de qualité de l'établissement</b> (hygiène, sécurité au travail, protection contre l'incendie).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Au total je remplis la compétence opérationnelle a3</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Compétence opérationnelle a4 : Établir des relations avec les collaborateurs, les supérieurs hiérarchiques et les clients et garder son calme dans des situations inhabituelles.				
Objectifs à atteindre	0	1	2	3
a4.1 J'établis des <b>relations</b> avec les collaborateurs, les supérieurs hiérarchiques et les clients dans un esprit collégial et de façon convaincante et profitable. <i>J'explique l'évolution des changements de valeurs dans la société en référence avec la branche et j'en déduis les conséquences possibles pour l'établissement. (*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
a4.2 J'analyse les points forts et les points faibles de mon propre <b>comportement verbal et non verbal</b> et le fait évoluer pour le bien des clients, des supérieurs hiérarchiques et des collaborateurs. J'adopte une culture de la communication constructive et un comportement aimable avec toutes les personnes impliquées (mise en pratique de la psychologie de la communication, formation).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
a4.3 Je <b>garde mon calme</b> dans des situations inhabituelles et stressantes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Au total je remplis la compétence opérationnelle a4</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Compétence opérationnelle a5 : Recueillir les commentaires directs des clients et mettre en œuvre des mesures.				
Objectifs à atteindre	0	1	2	3
a5.1 J'enregistre et relaye les <b>commentaires</b> positifs et négatifs <b>des clients ainsi que les réclamations</b> , et réagis de manière adaptée. <i>Je décris la procédure à suivre en cas de réclamations. (*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
a5.2 Sur la base des résultats du travail et des commentaires des clients, je m'interroge sur mes propres <b>aptitudes et comportements</b> et les fait évoluer.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Au total je remplis la compétence opérationnelle a5</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Compétence opérationnelle a6 : Communiquer et expliquer des traditions régionales et des particularités culturelles aux clients.				
Objectifs à atteindre	0	1	2	3
a6.1 Je communique et j'explique des <b>traditions et spécialités régionales</b> ainsi que des particularités culturelles aux clients (plats régionaux, boissons, événements, coutumes, fêtes, curiosités, etc.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
a6.2 Je montre la structure et l'importance de la branche. (*)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
a6.3 Au moyen d'exemples adaptés, j'explique l'évolution de la branche et j'explique les principales tendances. (*)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Au total je remplis la compétence opérationnelle a6</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Compétence opérationnelle a7 : Communiquer avec les clients et les conseiller sur les offres de l'établissement dans une deuxième langue nationale ou en anglais.				
Objectifs à atteindre	0	1	2	3
a7.1 Dans une deuxième langue nationale ou en anglais, je possède le <b>vocabulaire fondamental</b> de la restauration et de mes propres activités (mets, denrées alimentaires, boissons, ustensiles de service, appareils et installations, vaisselle, verres, linge, décorations, etc.) et je comprends des textes simples. (*)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
a7.2 Je réponds aux besoins des clients <b>oralement</b> à bon escient, je mène des conversations simples et je conseille les clients dans une deuxième langue nationale ou en anglais.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Au total je remplis la compétence opérationnelle a7</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>Compétence opérationnelle b3 : Préparer des boissons, les arranger, les présenter aux clients et les servir.</b>				
<b>Objectifs à atteindre</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
b3.1 Je <b>prépare et présente les boissons</b> sur la base des commandes des clients et des critères de l'établissement. <i>Je décris la préparation des boissons et j'indique les températures de service, les quantités et les verres adaptés. (*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b3.2 Je montre les <b>techniques de présentation et de service</b> pour le service des boissons et les applique. Dans le service des boissons, je tiens compte du type de client et de ses besoins. <i>J'explique les techniques de présentation et de service pour un service des boissons. (*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b3.3 J'effectue une <b>analyse sensorielle des boissons</b> et, si nécessaire, je propose des mesures correctrices.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Au total je remplis la compétence opérationnelle b3</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>Compétence opérationnelle b4 : Dans le service des boissons, garantir la qualité, la sécurité au travail, la protection de la santé et de l'environnement ainsi que l'hygiène conformément aux prescriptions légales.</b>				
<b>Objectifs à atteindre</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
b4.1 Je mets en œuvre les dispositions de l' <b>ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels</b> se référant au service des boissons. <i>Je montre l'importance et les objectifs des dispositions. (*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b4.2 Je juge de la <b>qualité des boissons</b> et je mets en œuvre des mesures pour garantir la qualité.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b4.3 J'applique les prescriptions du <b>concept d'hygiène</b> de l'entreprise se référant au service des boissons dans mon propre domaine et, le cas échéant, je propose des améliorations. <i>Je décris l'importance du concept d'hygiène et je montre les principes de la protection de l'environnement et du développement durable. (*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b4.4 Je mets en œuvre les mesures en matière de <b>sécurité au travail, de protection contre l'incendie et de protection de la santé</b> se référant au service des boissons et, à cet effet : <ul style="list-style-type: none"> <li>• j'élimine ou je réduis au minimum les risques d'accident</li> <li>• je prodigue les premiers secours</li> <li>• j'identifie les causes des incendies</li> <li>• je montre le comportement à suivre en cas d'incendie</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b4.5 J'applique les principes de l'établissement et les mesures de <b>protection de l'environnement et de développement durable</b> se référant au service des boissons.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Au total je remplis la compétence opérationnelle b4</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>Compétence opérationnelle b5 : Dans le service des boissons, conseiller les clients dans une deuxième langue nationale ou en anglais en employant le langage spécialisé.</b>				
<b>Objectifs à atteindre</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
b5.1 J'informe et je conseille les clients <b>oralement dans une deuxième langue nationale ou en anglais</b> sur l'offre de boissons de l'établissement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Au total je remplis la compétence opérationnelle b5</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



## Domaine de compétences opérationnelles c:

### Conception du service des mets

Les spécialistes en restauration disposent des connaissances nécessaires pour conseiller les clients avec compétence dans le service des mets. Les spécialistes en restauration sont capables de vendre aux clients des mets de l'établissement en tenant compte des exigences des clients et des objectifs fixés. À cet effet, ils recommandent des mets dans le cadre des dispositions légales et de l'entreprise et les servent dans les règles de l'art.

#### Evaluation personnelle des objectifs par la candidate/le candidat :

0 = aucune connaissance

1 = connaissances, pas de pratique

2 = connaissances, pratiques encadrées

3 = connaissances, autonomes

(\*) = Objectifs évaluateurs école professionnelle

Compétence opérationnelle c1 : Préparer la mise en place pour le service des mets tant dans le service quotidien que pour les grands événements.				
Objectifs à atteindre	0	1	2	3
c1.1 Je planifie et je prépare le <b>planning journalier</b> tant dans le service quotidien que pour les événements selon les critères de l'établissement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c1.2 Sur la base du planning quotidien du service des mets, je prépare les <b>ustensiles nécessaires</b> , tels que : <ul style="list-style-type: none"> <li>• carte des mets</li> <li>• bloc-notes et stylos</li> <li>• moyens électroniques</li> <li>• allumettes</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c1.3 J'utilise la <b>mise en place</b> et les <b>couverts</b> pour différentes catégories de clients et événements. <i>Je décris les couverts et je montre leurs possibilités d'utilisation. (*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c1.4 Je prépare la <b>mise en place et les couverts spéciaux</b> pour les procédures et types de service correspondantes. <i>J'explique les couverts spéciaux et leur utilisation. (*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c1.5 J'applique les <b>procédures</b> pour la <b>préparation</b> de couverts simples et spéciaux.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c1.6 Lors de <b>réunions et d'occasions telles que les banquets, les événements, le catering</b> , je prépare la <b>mise en place</b> appropriée pour le service des mets selon les listes de contrôle ou les critères de l'établissement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Au total je remplis la compétence opérationnelle c1</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>Compétence opérationnelle c2 : Expliquer aux clients l'offre de mets et recommander et vendre des mets.</b>				
<b>Objectifs à atteindre</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
c2.1 Je prends en considération les rôles et l'importance des <b>substances nutritives</b> dans l'alimentation ainsi que leur utilisation dans la conception et le traitement des mets. <i>J'explique le rôle et l'importance des substances nutritives et j'explique leur action positive sur l'organisme humain. (*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c2.2 Au moment de recommander l'offre, je conseille les clients sur d'éventuelles <b>intolérances et allergies</b> aux denrées alimentaires et je montre les possibilités au sein de l'offre. <i>Je peux expliquer les intolérances et les allergies aux denrées alimentaires. (*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c2.3 Je précise les <b>fondements et les principes de la conception et de la réalisation d'une alimentation saine</b> et, à cet effet, je sou mets mon propre comportement alimentaire à un examen critique. (*)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c2.4 Je distingue les <b>formes d'alimentation</b> dans l'offre de l'établissement et je conseille les clients en conséquence. <i>Je montre leurs effets possibles sur la santé. (*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c2.5 J'informe les clients sur les <b>méthodes de cuisson</b> dans l'offre de l'établissement et les expliquent. <i>Je décris les méthodes de cuisson fondamentales. (*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c2.6 Je <b>juge</b> les mets sur leur qualité dans l'offre de l'établissement et je mets en œuvre des <b>mesures pour assurer la qualité</b> . <i>Je décris les mets selon une offre d'établissement quant à leur origine, leurs propriétés, leurs caractéristiques, leur fabrication et leur qualité. (*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c2.7 Je décris la structure des <b>entretiens de conseil et de vente</b> . (*)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c2.8 Je <b>recommande et je vends</b> aux clients les mets adaptés sur la base de leurs besoins et des connaissances en matière d' <b>accords aromatiques</b> et gustatifs des aliments (Food-Pairing), je génère ainsi des <b>ventes supplémentaires</b> .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c2.9 J'explique l'importance économique et écologique du caractère régional, de la saisonnalité et de la production durable des plats. (*)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Au total je remplis la compétence opérationnelle c2</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>Compétence opérationnelle c3 : Préparer et dresser des mets en présence du client, les lui présenter et les servir.</b>				
<b>Objectifs à atteindre</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
c3.1 J'applique les <b>procédures et types de service</b> à différents menus et événements. <i>J'explique les procédures et types de service ainsi que leur utilisation et leurs avantages et inconvénients. (*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c3.2 Je <b>dresse et sers les mets</b> selon l'offre de l'établissement. <i>Je décris les types de buffets et leurs possibilités d'utilisation. (*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Au total je remplis la compétence opérationnelle c3</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>Compétence opérationnelle c4 : Dans le service des mets, garantir la qualité, la sécurité au travail, la protection de la santé et de l'environnement ainsi que l'hygiène conformément aux prescriptions légales.</b>				
<b>Objectifs à atteindre</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
c4.1 Je montrer et j'applique les dispositions de l' <b>ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels</b> se référant au service des mets. <i>Je montre l'importance et les objectifs des dispositions. (*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c4.2 Je juge de la <b>qualité des mets</b> et je mets en œuvre des mesures pour garantir la qualité.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c4.3 J'applique les prescriptions du <b>concept d'hygiène</b> de l'établissement se référant au service des mets dans mon propre domaine et le cas échéant je propose des améliorations. <i>Je décris l'importance du concept d'hygiène (HACCP) et mets en œuvre les mesures de <b>protection de l'environnement et de développement durable</b>. (*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c4.4 Je mets en œuvre les mesures en matière de <b>sécurité au travail, de protection contre l'incendie et de protection de la santé</b> se référant au service des mets et, à cet effet : <ul style="list-style-type: none"> <li>• j'élimine ou réduire au minimum les risques d'accident</li> <li>• je prodigue les premiers secours</li> <li>• j'identifie les causes des incendies</li> <li>• je montre le comportement à suivre en cas d'incendie</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c4.5 J'applique les principes de l'établissement et les mesures de <b>protection de l'environnement et de développement durable</b> se référant au service des mets.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Au total je remplis la compétence opérationnelle c4</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>Compétence opérationnelle c5 : Dans le service des mets, conseiller les clients dans une deuxième langue nationale ou en anglais en employant le langage spécialisé.</b>				
<b>Objectifs à atteindre</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
c5.1 J'informe et je conseille les clients <b>oralement dans une deuxième langue nationale ou en anglais</b> sur l' <b>offre de mets de l'établissement</b> .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Au total je remplis la compétence opérationnelle c5</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Compétence opérationnelle d4 : Analyser et interpréter les commentaires et les évaluations des clients.				
Objectifs à atteindre	0	1	2	3
d4.1 Je prends note des <b>commentaires des clients</b> et les relayent, je réagis de manière adaptée. <i>Je décris la procédure à suivre par rapport aux commentaires des clients et je déduis des mesures pour assurer de bonnes relations avec les clients. (*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d4.2 J'analyse les <b>données et les évaluations des clients</b> et j'en déduis les mesures efficaces en termes de publicité. <i>J'explique les possibilités de gestion des données et des évaluations des clients. (*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Au total je remplis la compétence opérationnelle d4</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Compétence opérationnelle d5 : Appliquer les critères du concept opérationnel de l'établissement et de la planification des offres.				
Objectifs à atteindre	0	1	2	3
d5.1 Je déduis l'importance du <b>concept d'entreprise</b> pour mes propres tâches. <i>Je décris différentes sortes d'entreprises gastronomiques et j'explique leurs points forts et leurs points faibles. (*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d5.2 J'analyse l' <b>offre de l'établissement</b> selon les principes du marketing mix. <i>Je décris les quatre P du marketing mix (Product, Price, Place, Promotion) à la lumière d'une offre d'établissement. (*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d5.3 J'explique les éléments de la promotion des ventes tels que les contenus, la structure et la conception de la <b>carte des vins, des boissons et des mets</b> . (*)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d5.4 Je <b>présente les boissons et les mets</b> selon le thème de l'événement et les caractéristiques des lieux (p. ex. présentoirs, vitrines, Point of Sale). <i>Je décris les formes de présentation pour la vente de boissons et de mets. (*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Au total je remplis la compétence opérationnelle d5</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Compétence opérationnelle d6 : Expliquer aux clients les prix définis pour les mets et les boissons et les justifier.				
Objectifs à atteindre	0	1	2	3
d6.1 J'explique les notions de <b>rentabilité, de productivité, de dépenses, de recettes et de bénéfice</b> au moyen d'exemples simples et j'explique leur importance pour la conduite et le succès d'une entreprise de restauration. (*)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d6.2 J'explique aux clients et je justifie la <b>structure des coûts et la formation des prix</b> de certains produits. <i>J'explique la structure de calculs simples et j'établis des calculs pour des produits gastronomiques. Je décris leur importance pour la formation des prix au moyen d'exemples. (*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Au total je remplis la compétence opérationnelle d6</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>Compétence opérationnelle e3 : Organiser le buffet des boissons et le poste de débarras- sage.</b>				
<b>Objectifs à atteindre</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
e3.1 Je <b>me sers des installations et des appareils</b> au buffet des boissons et j'applique les processus de manière optimale. <i>Je décris les installations et les appareils au buffet des boissons. (*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e3.2 Je <b>nettoie</b> le buffet des boissons et les <b>appareils, vérifier les stocks</b> (p. ex. liste des stocks) et je les complète.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e3.3 J'organise le <b>poste de service (poste de débarrassage)</b> en tenant compte des prescriptions d'hygiène. <i>J'explique l'organisation optimale du poste de service (poste de débarrassage) et j'applique les prescriptions en matière d'élimination et de recyclage. (*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Au total je remplis la compétence opérationnelle e3</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>Compétence opérationnelle e4 : Éviter les gaspillages et éliminer les marchandises, les déchets et les matières résiduelles.</b>				
<b>Objectifs à atteindre</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
e4.1 J' <b>élimine les marchandises, les déchets et les matières résiduelles</b> de manière économique et écologique. <i>Je décris l'élimination économique et écologique. (*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e4.2 Je participe à la planification des mesures pour <b>éviter les résidus alimentaires (Food-Waste)</b> et je les mets en œuvre. <ul style="list-style-type: none"> <li>• mesures lors du dressage et du service</li> <li>• traitement des mets, (réfrigération, protection contre les impuretés, etc.)</li> <li>• planification et utilisation des possibilités de recyclage</li> </ul> <i>J'explique les principes et les mesures pour éviter les résidus alimentaires. (*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Au total je remplis la compétence opérationnelle e4</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>Compétence opérationnelle e5 : Prendre et mettre en œuvre des mesures pour préserver la valeur des locaux, des installations et des appareils et utiliser l'énergie et le matériel de manière économe.</b>				
<b>Objectifs à atteindre</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
e5.1 J'utilise des <b>machines, des appareils et des outils de travail pour nettoyer</b> selon les prescriptions. <i>J'explique le nettoyage d'entretien, le nettoyage intermédiaire et le nettoyage en profondeur. (*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e5.2 Je nettoie les machines, les appareils et les ustensiles ainsi que les <b>locaux de vente et de production, y compris le mobilier.</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e5.3 En cas de <b>dommages</b> ou d'usure excessive, j'informe le supérieur hiérarchique et je prends les mesures nécessaires.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e5.4 J'utilise <b>les produits de nettoyage</b> de manière économique et écologique. <i>J'explique l'utilisation économique et écologique des produits de nettoyage et leurs effets. (*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Au total je remplis la compétence opérationnelle e5</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## Domaine de compétences opérationnelles f: Conception d'offres spéciales de l'établissement

Pour tenir compte au mieux des besoins des clients et des possibilités des entreprises gastronomiques, une des quatre compétences complémentaires doit être choisie.

### Evaluation personnelle des objectifs par la candidate/le candidat :

0 = aucune connaissance

1 = connaissances, pas de pratique

2 = connaissances, pratiques encadrées

3 = connaissances, autonomes

Compétence complémentaire f1 : Jeune sommelier : Recommander aux clients des vins et des bières appropriés et les servir dans les règles de l'art.				
Objectifs à atteindre	0	1	2	3
f1.1 <b>Préparation</b> : J'établis la mise en place selon l'offre de vins et de bières de l'établissement ainsi que selon l'événement et le segment de clientèle, et je veille à créer une ambiance adaptée.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f1.2 <b>Encadrement des clients</b> : J'informe et je conseille les clients de manière spécifique et précise sur les vins et les bières. Je fournis aux clients des informations sur le vin et la bière en employant un langage spécialisé.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f1.3 <b>Présentation</b> : Je présente les vins et les bières de manière professionnelle et attractive et les servir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f1.4 <b>Suivi</b> : Je contrôle la qualité des vins et des bières sur le plan sensoriel et j'adopte des mesures appropriées en cas de produits défectueux. J'explique et je justifie les bases du calcul et de la formation des prix.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Au total je remplis la compétence opérationnelle f1</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Compétence complémentaire f2 : Jeune barista : Préparer et servir aux clients des créations spéciales à base de café et de thé.				
Objectifs à atteindre	0	1	2	3
f2.1 <b>Préparation</b> : Je planifie et j'établis la mise en place selon l'offre de l'établissement en matière de café et de thé et veiller à créer une ambiance adaptée.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f2.2 <b>Encadrement des clients</b> : Je formule des recommandations spécifiques aux offres et je fournis aux clients des informations sur les boissons à base de café et de thé compte tenu de la situation (langage spécialisé). J'explique les méthodes de production durables et la qualité des différents produits.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f2.3 <b>Présentation</b> : Je prépare des boissons à base de café et de thé spéciales et je développe mes propres créations selon l'offre de l'établissement. Je fournis aux clients des informations sur l'origine et la composition du café et du thé. Je crée une expérience pour les clients en employant des effets spéciaux (effets spectaculaires). Je me sers des diverses techniques et formes de présentation en employant des moyens appropriés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f2.4 <b>Suivi</b> : Je contrôle la qualité du café et du thé sur le plan sensoriel et j'adopte les mesures appropriées en cas de produits défectueux. J'explique et je justifie les bases du calcul et de la formation des prix.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Au total je remplis la compétence opérationnelle f2</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>Compétence complémentaire f3 : Jeune barman : Conseiller aux clients une offre complète de cocktails, préparer des cocktails complexes et les servir.</b>				
<b>Objectifs à atteindre</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
f3.1 <b>Préparation</b> : Je planifie et je conçois les <b>offres</b> (boissons de la semaine / cocktail du jour, etc.). Je prépare la <b>mise en place selon l'offre du bar</b> et je veille à créer une ambiance spéciale.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f3.2 <b>Encadrement des clients</b> : Je formule des <b>recommandations spécifiques aux offres</b> . Je fournis aux clients des <b>informations sur les boissons et les recettes</b> en anglais et en employant le langage spécialisé. J'encadre les <b>segments de clientèle multiculturelle</b> selon les besoins et les attentes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f3.3 <b>Présentation</b> : J'applique les recettes du bar. Je développe mes <b>propres créations</b> selon l'offre de l'établissement et les souhaits des clients. Je crée une expérience pour les clients en employant des <b>effets spéciaux (effets spectaculaires)</b> .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f3.4 <b>Suivi</b> : J'établis une <b>analyse de l'offre, je calcule le prix de revient des produits</b> et j'effectue l'inventaire et les commandes en fonction de l'offre de l'établissement. Je <b>contrôle</b> les boissons et les spiritueux <b>sur le plan sensoriel</b> et les classer en groupes de spiritueux.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Au total je remplis la compétence opérationnelle f3</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>Compétence complémentaire f4 : Jeune chef de rang : Flamber, fileter, trancher et mariner des plats spéciaux en présence des clients, les présenter et les servir.</b>				
<b>Objectifs à atteindre</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
f4.1 <b>Préparation</b> : J'établis la <b>mise en place</b> selon l' <b>offre de mets de l'établissement</b> ainsi que selon l'événement et le segment de clientèle, et je veille à créer une ambiance adaptée. Je prends des accords avec les <b>interfaces</b> (p. ex. cuisine). Je <b>développe mes propres créations</b> selon l'offre de l'établissement (flamber, mariner, etc.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f4.2 <b>Encadrement des clients</b> : J'explique aux clients la préparation et la création de plats. Je crée une expérience pour les clients en employant des <b>effets spéciaux (effets spectaculaires)</b> .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f4.3 <b>Présentation</b> : <b>Je prépare des plats en présence des clients</b> : flamber, fileter, trancher, mariner etc. et je dresse de manière attrayante.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f4.4 <b>Suivi</b> : <b>Je procède à un contrôle sensoriel et qualitatif</b> des plats et J'apporte des améliorations.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Au total je remplis la compétence opérationnelle f4</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>





