

COMPÉTENCES		TRAVAIL DEMANDÉ	NIVEAU DE MAÎTRISE			
			MI	MF	MS	TBM
3	Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations	TD9 – Accueillir, participer à la prise en charge du client, du premier contact à la prise de congé.				
		TD10 – Présenter les supports de vente et informer le client sur les prestations de l'entreprise.				
		TD11 – Identifier les besoins et les attentes du client, renseigner, conseiller et argumenter.				
		TD12 – Contribuer à la vente des prestations y compris les ventes additionnelles.				
		TD13 – Prendre les commandes et les transmettre.				
4	Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité	TD 16 - Appliquer les procédures de tri des produits				
		TD17 – Entretenir et maintenir en état les locaux, les matériels, les mobiliers.				
		TD18 – S'assurer du bon fonctionnement des équipements.				
		TD19 – Compter, trier, ranger le linge				
		TD21 – Effectuer les mises en place				
		TD22 – Dresser les buffets de poissons fumés, buffet animation bar				
		TD23 – Valoriser les espaces destinés à la clientèle.				
5	Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client.	TD26 – Assurer le service, le suivi et le débarrassage du déjeuner				
		TD27 – Mettre en œuvre des techniques de préparations : 1.18 : servir une sauce, un jus, un coulis... 1.25 : découper un magret de canard, un filet de carard 1.39 : préparer un chariot de pâtisseries – portionner – dresser				
		TD28 – Préparer, assurer le service et le débarrassage des boissons : apéritifs, vins, eaux, BRSA, boissons chaudes. 1.29 : préparer, doser, présenter, servir et mettre en valeur les ABA et ABV 1.29 : préparer, doser, présenter, servir et mettre en valeur les boissons chaudes				
6	Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.	TD33 – Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle au sein de l'entreprise, avec l'équipe.				
		TD34 – Rendre compte de son activité.				
ATTITUDES PROFESSIONNELLES		Faire preuve de curiosité professionnelle, de motivation et demander des conseils				
		Effectuer son travail, selon les consignes, sans attendre les ordres.				
		Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité.				
		Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité, de vivacité dans son travail.				
		Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel.				
		S'intégrer d'une manière active au sein de l'équipe.				
		Garder la maîtrise de soi.				
		Savoir s'adapter aux remarques formulées.				
Faire preuve de discrétion.						

TRAVAUX DEMANDÉS	INDICATEURS DE PERFORMANCE
C3 - Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations	
TD9 – Accueillir, participer à la prise en charge du client, du premier contact à la prise de congé.	<ul style="list-style-type: none"> → saluer le client, connaître son nom, le nombre de clients → le précéder, l'installer à table
TD10 – Présenter les supports de vente et informer le client sur les prestations de l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> → donner les supports de vente par la droite du client → informer les clients des différentes formules
TD11 – Identifier les besoins et les attentes du client, renseigner, conseiller et argumenter.	<ul style="list-style-type: none"> → présenter oralement les plats de la carte → expliquer oralement les plats de la carte
TD12 – Contribuer à la vente des prestations y compris les ventes additionnelles.	<ul style="list-style-type: none"> → présenter de façon commerciale les entrées, le poisson et/ou la viande, le chariot de desserts → proposer des apéritifs régionaux → proposer des vins en accord
TD13 – Prendre les commandes et les transmettre.	<ul style="list-style-type: none"> → rédiger correctement les bons (orthographe, quantité...) → assurer le circuit des bons en vue de la facturation
C4 - Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité	
TD 16 - Appliquer les procédures de tri des produits	→ respect des procédures de conditionnement et de conservation
TD17 – Entretien et maintenir en état les locaux, les matériels, les mobiliers.	<ul style="list-style-type: none"> → respect du temps imparti, rapidité d'exécution → application des règles d'hygiène
TD18 – S'assurer du bon fonctionnement des équipements.	→ application des protocoles
TD19 – Compter, trier, ranger le linge	<ul style="list-style-type: none"> → identification des codes couleur des nappages → disposition des nappes
TD21 – Effectuer les mises en place	<ul style="list-style-type: none"> → harmonie de la disposition des matériels → propreté des matériels
TD22 – Dresser le buffet animation bar	<ul style="list-style-type: none"> → respect du nappage du buffet → mise en valeur des différents produits
TD23 – Valoriser les espaces destinés à la clientèle.	<ul style="list-style-type: none"> → harmonie de la salle → décoration
C5 - Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client	
TD26 – Assurer le service, le suivi et le débarrassage du déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> → prise en compte des consignes → respect des techniques mises en œuvre
TD27 – Mettre en œuvre des techniques de préparations	<ul style="list-style-type: none"> → aisance, élégance des gestes, rapidité d'exécution → organisation du poste de travail → pertinence des informations données
TD28 – Préparer, assurer le service et le débarrassage des boissons : apéritifs, vins, eaux, BRSA, boissons chaudes	<ul style="list-style-type: none"> → qualité et conformité des prestations → respect des dosages servis
C6 - Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession	
TD33 – Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle au sein de l'entreprise, avec l'équipe.	<ul style="list-style-type: none"> → conformité de la tenue professionnelle → qualité du travail en autonomie et en équipe → comportement et attitudes professionnels adaptés
TD34 – Rendre compte de son activité.	→ positionnement et communication adaptés au contexte professionnel