

CQP Empl. technique de restauration - référentiel

Participer à la production froide

- Préparer les produits de base en respectant leur mode de production et de conservation
- Mettre en oeuvre différents modes de préparation en fonction des produits
- Respecter les consignes de production (fiches recettes, grammages, bons de production...)
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Intégrer sa propre production dans celle de l'équipe

Appliquer les règles de sécurité alimentaire

- Appliquer les instructions
- Repérer les non-conformités et savoir réagir
- Utiliser les outils de contrôle et d'enregistrement
- Appliquer les mesures correctives prises, en concertation avec le responsable

Appliquer les règles de sécurité du travail

- Identifier les risques et appliquer les mesures préventives
- Repérer les non-conformités et savoir réagir
- Appliquer les mesures correctives prises, en concertation avec le responsable

Aménager son poste de travail

- Se situer dans l'environnement de son restaurant et assurer la mise en place nécessaire à sa production
- Connaître les locaux et le matériel de production
- Participer au briefing de production

Organiser sa production

- Réaliser sa production en fonction du planning (briefing)
- Intégrer sa production dans celle de l'équipe
- Respecter les consignes de production

Participer à la garantie d'une prestation de qualité tout au long du service

- Dresser les assiettes / les plats
- Utiliser les ustensiles et matériels de service adaptés
- Mettre en place la signalétique en fonction des consignes
- Participer à la mise en oeuvre d'un environnement d'accueil favorable
- Participer au briefing de service
- Respecter les consignes de vente
- Réorganiser l'aire de vente
- Savoir valoriser les produits restants

Tenir une caisse

- Connaître et appliquer les procédures de tarification
- Créditer les comptes convives
- Enregistrer les consommations

Nettoyer les locaux et le matériel

- Appliquer les principes fondamentaux du nettoyage
- Utiliser les différents matériels de nettoyage
- Utiliser les produits lessiviels (choix et méthodes)
- Respecter le(s) plan(s) de nettoyage

Communication au sein de l'équipe

- Appliquer les techniques de base de la communication
- S'intégrer au sein d'une équipe
- Faire remonter les informations sur les observations et les satisfactions des convives
- Faire remonter les informations sur les dysfonctionnements liés au poste de travail

Communication avec les convives

- Appliquer les bases de l'accueil
- Se présenter et se mettre en valeur

- Identifier les principales caractéristiques des convives
- Utiliser le bon vocabulaire
- Faire la promotion de sa prestation
- Savoir aller à la rencontre des convives et les écouter
- Faire remonter toute information qui renseigne sur l'état de satisfaction du convive

Informer le convive

- Relayer les informations obtenues lors du briefing et de la production