

CQP Empl. qualifié de restauration - référentiel

Production

- Préparer les produits de base en respectant leur mode de production et de conservation sous la responsabilité d'un cuisinier
- Mettre en oeuvre différents modes de préparation en fonction des produits
- Respecter les consignes de production (fiches, recettes, grammages, bons de production, commandes...)
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Appliquer et faire appliquer les procédures d'hygiène propres à la production froide

- Appliquer et faire appliquer les instructions
- Repérer les non-conformités et savoir les traiter ou reporter
- Utiliser et faire utiliser les outils de contrôles et d'enregistrement
- Appliquer et faire appliquer les règles relatives à la sécurité alimentaire

Organiser la production et les nettoyages

- Planifier la production froide
- Adapter le planning de production en fonction des aléas
- Mettre en oeuvre et expliquer le planning de production
- Appliquer et faire appliquer les protocoles de nettoyage

Informer le convive sur les bases de l'équilibre alimentaire

- Proposer les prestations adaptées (régimes)
- Proposer un repas équilibré

Produire en respectant les règles de base de gestion de production

- Respecter les menus et les fiches techniques
- Produire en respectant les règles de base de gestion
- Connaître les données contractuelles (les grammages, la qualité des produits ...)
- Utiliser différents outils de gestion de l'entreprise (bon d'économat, bon de production...)
- Identifier les produits "coup de coeur"
- Connaître et anticiper les attentes des convives
- Se constituer un historique de vente, l'analyser et savoir l'utiliser

Appliquer et faire appliquer les règles de sécurité du travail. Mettre en oeuvre les actions correctives

- Identifier les risques et mettre en place les mesures préventives en lien avec le poste
- Repérer les non-conformités et savoir les traiter ou reporter
- Appliquer et faire appliquer les procédures de sécurité

Accueillir et intégrer à leur poste de travail les nouveaux embauchés dans son équipe

- Présenter le restaurant et son environnement, le situer au sein de l'entreprise
- Présenter l'entreprise
- Transmettre les règles de base de la sécurité dans sa zone de travail
- Ecouter, répondre aux questions et conseiller

Développer un climat favorable au sein de son équipe

- Savoir repérer les signes de démotivation
- Désamorcer les tensions, reporter au responsable (au besoin)
- Porter de l'attention aux collaborateurs

Animer un briefing

- S'adresser à un groupe
- Ecouter et prendre en compte les idées du groupe et reporter au responsable

Transmettre et contrôler

- Transmettre des consignes et s'assurer de leur bon

compréhension

- S'assurer du respect des consignes à tous les moments de la production
- Savoir faire des remarques constructives
- Utiliser le vocabulaire adapté à la situation
- Identifier et faire remonter tout dysfonctionnement lié à l'organisation du travail

Mettre en valeur son équipe

- Savoir remercier
- Savoir féliciter
- Savoir parler de son équipe

Accueillir un convive

- Adapter son attitude pour répondre aux besoins des convives
- Mettre en oeuvre les techniques de merchandising
- Vendre les produits et informer le convive
- S'assurer de la satisfaction des convives
- Faire remonter toute information qui renseigne sur l'état de satisfaction du convive
- Donner une réponse au convive

Assurer une prestation de qualité tout au long du service et gérer la fin de service

- Veiller à l'évolution des ventes tout au long du service et transmettre les consignes adéquates à son équipe
- Organiser les postes de travail en fin de service
- Valoriser les produits restants