

## CQP agent de restauration 2010 - référentiel

### RECEPTION ET STOCKAGE DE MARCHANDISES

- Réceptionner et vérifier les denrées alimentaires livrées
- Ranger les denrées alimentaires par ordre d'arrivée et à l'endroit approprié
- Effectuer un inventaire des produits utilisés
- Réceptionner et stocker les produits lessiviels

### PREPARATIONS CULINAIRES ET DRESSAGE

- Travailler les fruits et légumes
- Découper les fromages
- Assembler des préparations simples froides ou chaudes
- Produire des crêpes, galettes, pizzas...
- Terminer des préparations chaudes (frites, légumes, ...)
- Conditionner des denrées alimentaires
- Dresser les préparations pour l'approvisionnement des différents points de vente

### BUFFETS CHAUD ET FROID

- Monter le poste
- Ré approvisionner le poste pendant le service en contribuant à la mise en valeur des produits
- Accueillir le client
- Travailler en coordination avec la cuisine
- Produire devant le client

### SALLE

- Accueillir le client
- Mettre en place la salle (propreté, meubles de service avant et en cours de service)
- Décorer, et mettre à jour les outils de l'animation commerciale
- Débarrasser les tables

### CAISSE

- Préparer la caisse
- Accueillir les clients
- Gérer les flux de clientèle
- Typier les produits commandés
- Encaisser
- Clôturer la caisse

### LAVAGE

- Approvisionner le matériel en produits lessiviels
- Laver à la main
- Nettoyer les frigos, fours, équipements et matériels de la cuisine
- Réceptionner et trier la vaisselle en entrée
- Vérifier la propreté et trier en sortie
- Faire tremper les matériels utilisés en production et en service
- Trier les déchets
- Transporter les déchets dans les conteneurs