

## 5 – REFERENTIELS RESPONSABLE SALLE EN RESTAURANT

Article L6113-1 [En savoir plus sur cet article...](#) Créé par [LOI n°2018-771 du 5 septembre 2018 - art. 31 \(V\)](#)

« Les certifications professionnelles enregistrées au répertoire national des certifications professionnelles permettent une validation des compétences et des connaissances acquises nécessaires à l'exercice d'activités professionnelles. Elles sont définies notamment par un **référentiel d'activités** qui décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés, un **référentiel de compétences** qui identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui en découlent et un **référentiel d'évaluation** qui définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis. »

### BLOC A GERER LA RELATION CLIENT AU RESTAURANT

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<b>Respecte les différentes étapes de l'accueil de la clientèle jusqu'à la prise de congés</b>	Enregistrer une réservation de repas par téléphone, internet pour groupes ou individuels Concevoir un argumentaire par rapport à la prise de réservation	Mise en situation en centre ou en entreprise	La réservation est correctement notée en utilisant les différents outils de réservation
	Prendre en charge le client de son arrivée au restaurant jusqu'à la prise de congé		Les procédures d'accueil du client sont respectées : règles de tenue, d'aptitudes professionnelles, de courtoisie
<b>Échange avec le client en français ou en langue étrangère.</b>	S'exprimer en anglais auprès d'une clientèle internationale	Mise en situation : prise en charge d'une clientèle étrangère	Demande du client comprise et reformulée correctement

Le cas échéant, description de tout autre document constitutif de la certification professionnelle

## 5 - REFERENTIELS

Article L6113-1 [En savoir plus sur cet article...](#) Créé par [LOI n°2018-771 du 5 septembre 2018 - art. 31 \(V\)](#)

« Les certifications professionnelles enregistrées au répertoire national des certifications professionnelles permettent une validation des compétences et des connaissances acquises nécessaires à l'exercice d'activités professionnelles. Elles sont définies notamment par un **référentiel d'activités** qui décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés, un **référentiel de compétences** qui identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui en découlent et un **référentiel d'évaluation** qui définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis. »

### BLOC B COMMERCIALISATION DES PRODUITS AU SEIN D'UNE UNITE DE RESTAURATION

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<b>Utilise ses connaissances en diététique</b>	Appliquer les connaissances de base de la diététique Proposer des plats et mets en respectant les différents régimes et/ou allergies	Mise en situation en centre ou en entreprise	Les plats proposés sont en adéquation avec les contraintes alimentaires exposées au démarrage
<b>Réalise des cocktails</b>	Réaliser des cocktails avec le matériel adapté en respectant les proportions et la réglementation	Réalisation de plusieurs cocktails avec description du matériel utilisé et description des proportions de chaque élément constituant le cocktail	Adéquation entre la demande et la réalisation Respect des proportions
<b>Propose des mets et vins en cohérence</b>	Connaître les différents cépages Proposer des vins en rapport avec les mets choisis	Étude de cas Réalisation d'une étude sur les régions viticoles et la caractéristique des vins (cépage, fermentation, vinification)	Proposition de vins par rapport à un menu

<b>Réalise la décoration</b>	Réaliser et adapter la décoration d'un restaurant	Réalisation d'une décoration de salle en respectant les consignes données en amont	Cohérence entre la demande et la réalisation
<b>Réalise des supports de vente</b>	Élaborer et rédiger des cartes et des menus sur outils bureautiques	Actualisation de supports commerciaux avec mise en évidence des prix, des mets, ... en respectant les consignes de la direction	

---

Le cas échéant, description de tout autre document constitutif de la certification professionnelle

## 5 - REFERENTIELS

Article L6113-1 [En savoir plus sur cet article...](#) Créé par [LOI n°2018-771 du 5 septembre 2018 - art. 31 \(V\)](#)

« Les certifications professionnelles enregistrées au répertoire national des certifications professionnelles permettent une validation des compétences et des connaissances acquises nécessaires à l'exercice d'activités professionnelles. Elles sont définies notamment par un **référentiel d'activités** qui décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés, un **référentiel de compétences** qui identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui en découlent et un **référentiel d'évaluation** qui définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis. »

### BLOC C GEGER LES ACHATS ET LES STOCKS AU SIEN D'UNE UNITE DE RESTAURATION

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<b>Gère les achats, les stocks, les approvisionnements pour la réalisation des services</b>	Participer aux achats en calculant les quantités nécessaires et le coût des matières	Étude de cas Cas pratique ou preuves permettant d'utiliser les techniques de gestion et d'optimisation de stock en rapport à une situation donnée	On vérifiera : L'identification précise et quantifiée du stock. la cohérence des approvisionnements nécessaires à l'activité - l'exactitude des calculs de rotation - la pertinence des analyses des écarts constatés
	Assurer les approvisionnements nécessaires pour le service : nappes, couverts, décoration, vins, alcools, café, ... Réceptionner et contrôler les livraisons		
<b>Applique les règles d'hygiène et de sécurité</b>	Appliquer la réglementation liée à l'hygiène et à la sécurité alimentaire en restauration Réaliser un service en salle en respectant la méthode HACCP	Étude de cas d'une situation reprenant l'application des règles d'hygiène et de sécurité	On vérifiera la pertinence des informations par rapport aux consignes présentées dans l'étude de cas ainsi que l'identification juste des points forts et des points à améliorer

<b>Analyse certains documents comptables</b>	Utiliser les documents comptables Calculer un prix de revient et un prix de vente		
<b>Gère les encaissements</b>	Gérer les encaissements du restaurant	Mise en situation Gestion de la caisse.	Cohérence entre la facturation et les prestations servies. Justesse des opérations d'encaissement. Contrôle de caisse

---

Le cas échéant, description de tout autre document constitutif de la certification professionnelle

## 5 - REFERENTIELS

Article L6113-1 [En savoir plus sur cet article...](#) Créé par [LOI n°2018-771 du 5 septembre 2018 - art. 31 \(V\)](#)

« Les certifications professionnelles enregistrées au répertoire national des certifications professionnelles permettent une validation des compétences et des connaissances acquises nécessaires à l'exercice d'activités professionnelles. Elles sont définies notamment par un **référentiel d'activités** qui décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés, un **référentiel de compétences** qui identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui en découlent et un **référentiel d'évaluation** qui définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis. »

### BLOC D : ORGANISER ET ANIMER UNE EQUIPE AU SEIN D'UNE UNITE DE RESTAURATION

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<b>Gère une équipe :</b> - <b>Encadrement</b> - <b>Animation</b> - <b>Formation</b> - <b>Recrutement</b>	Appliquer et respecter la législation du travail dans son équipe	Réalisation de plannings mensuels, hebdomadaires et journaliers en respectant la législation du travail	Explication des procédures de contrôles (document correctement rempli) afin de vérifier la conformité du travail de son équipe
	Répartir le travail sur une équipe et le contrôler		
	Élaborer des fiches de postes pour pouvoir recruter de façon pertinente  Réussir l'intégration d'un nouveau collaborateur	Production d'une fiche de poste	Les critères du choix d'un candidat Les critères de choix du contrat et ses caractéristiques Explication d'une intégration réussie d'un nouveau collaborateur et de sa formation

	Utiliser les techniques de communication pour animer son équipe	Mise en situation de la gestion d'un conflit en appliquant les règles de communication	Enumération des règles de communication dans la gestion d'un conflit
	Repérer les compétences à acquérir et dispenser la formation nécessaire aux apprentis		

---

Le cas échéant, description de tout autre document constitutif de la certification professionnelle