

# REFERENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

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>BLOC 1 Relation client et production culinaire en pizzeria</b>			
<b>A.1. Accueil des clients, prise de la commande et encaissement</b>	C.1. Prendre la commande en adoptant une posture d'accueil et une communication appropriée, afin de réaliser la vente	Mise en situation reconstituée : 3h00 maximum Accueil du client et prise de commande et encaissement Réalisation de 3 pizzas de différentes tailles et différentes sortes	La tenue est en adéquation avec les standards de l'établissement Les clients sont accueillis de façon multimodale avec bienveillance La communication tient compte des particularités des clients (prise en compte du handicap du client, différence culturelle, âge, etc.) Les informations de la carte, formules, composition des pizzas, éventuels ingrédients, allergènes, sont données aux clients La prise de commande est réalisée en tenant compte des souhaits des personnes Le temps d'attente est annoncé au plus tôt au client en cas de flux important
	C.2 Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation	Entretien avec le jury : 10 minutes	L'ensemble de la commande est enregistré correctement sur le support adapté L'addition correspondant à la commande est présentée Les terminaux de vente et d'encaissement sont utilisés de manière adaptée L'encaissement est réalisé selon le mode de paiement du client La monnaie est rendue conformément à la somme due Le paiement est systématiquement vérifié (application) La satisfaction du client est vérifiée La prise de congé est réalisée avec bienveillance
<b>A2. Préparation et cuisson des pizzas, en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire</b>	C3. Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaire		Le contrôle de la propreté des espaces, du plan de travail et du matériel est réalisé Le matériel et les équipements préparés correspondent aux besoins de production Le fonctionnement du matériel utilisé est contrôlé avant son utilisation Les produits et matériels adéquats sont sélectionnés pour effectuer des opérations de nettoyage et de désinfection Les dosages des produits de nettoyage, de lavage et de désinfection correspondent aux consignes Les espaces, matériels et équipements sont nettoyés dans le respect du protocole de nettoyage et de désinfection

- Les modalités d'évaluation pourront faire l'objet d'adaptations selon la situation de handicap propre à chaque candidat à la certification professionnelle conformément au règlement de certification/de validation/de délivrance.

## REFERENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

		<p>Le contrôle de l'état de propreté des espaces, matériels et équipements est effectué après chaque intervention</p> <p>Les déchets sont transposés en fonction de leur nature dans les conteneurs adéquats</p>
	C4. Appliquer les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et à celle des autres	<p>Les règles de sécurité sont appliquées (type et port des EPI, etc.)</p> <p>Les gestes et postures lors des manipulations sont appliquées</p> <p>Les espaces de déplacement sont désencombrés et sécurisés</p>
	C.5 Préparer la pâte à pizza, à la main ou au pétrin, et les différents composants utilisés dans la confection des pizzas (sauces, viande, légumes, etc...) afin de répondre à la production tout en limitant le gaspillage alimentaire	<p>Les délais de conservation des produits frais sont vérifiés et respectés avant leur utilisation</p> <p>Le principe de la marche en avant est appliqué</p> <p>La fabrication de la pâte à pizza à partir de différents types de farines respecte les consignes de production</p> <p>Les quantités de produits utilisées correspondent aux consignes de production et limitent le gaspillage alimentaire</p> <p>L'utilisation de produits frais ou de saison est privilégiée</p> <p>Les différentes garnitures (légumes, viandes, etc.) sont préparées selon leur nature</p> <p>Les pâtons et les garnitures sont conservés conformément aux règles en vigueur</p>
	C.6 Confectionner et cuire la pizza, en respectant la recette, les temps de cuisson afin de satisfaire le client	<p>Les disques sont mis en forme conformément aux consignes de production (au rouleau ou à la main)</p> <p>La garniture est disposée de manière uniforme sur le disque</p> <p>La pizza est confectionnée à partir de la spécialité de pizza choisie</p> <p>La pizza est enfournée correctement dans le four à la température adaptée</p> <p>Le temps de cuisson de la pizza est respecté</p> <p>La pizza est servie dans le contenant prévu (assiette ou emballage carton)</p> <p>L'utilisation des ressources (fluides, énergies), matériels et équipements divers est optimisée</p>

- Les modalités d'évaluation pourront faire l'objet d'adaptations selon la situation de handicap propre à chaque candidat à la certification professionnelle conformément au règlement de certification/de validation/de délivrance.

# REFERENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

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>BLOC 2 Réceptionner et stocker des marchandises</b>			
<b>A.5. Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks</b>	C.7. Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits	Etude de situation numérisée et questionnaire : 45 minutes maximum	Les références, les désignations et les quantités des produits sont contrôlées à l'aide des documents appropriés (bon de réception, bon de commande et/ou facture) Le contrôle des références et les désignations des produits est réalisé Les quantités de marchandises sont contrôlées La qualité des produits est vérifiée selon des normes de fraîcheur, de conditionnement Les anomalies ou non-conformités sont reportées et justifiées sur les documents appropriés
	C.8. Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage		Les mouvements de marchandises sont enregistrés conformément aux règles définies sur un support approprié Les besoins de réapprovisionnement en marchandises ou de produits nécessaires sont quantifiés en tenant compte de l'activité et de l'état des stocks L'approvisionnement est réalisé en privilégiant certaines règles liées aux produits (quantifier les produits périssables pour éviter tout gaspillage, saisonnalité des produits, traçabilité, origine) Les commandes sont préparées ou passées selon la politique de l'établissement
<b>A.6. Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail</b>	C.9. Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets		Les produits sont rangés aux emplacements prévus Les rotations de stock sont effectuées en tenant compte des dates de péremption Les étiquettes sont conservées et rangées lors d'opérations de dégroupement ou de déconditionnement (traçabilité) Les emballages et les déchets sont triés selon leur nature et stockés dans le conteneur et/ou le local adéquat avant leur élimination

- Les modalités d'évaluation pourront faire l'objet d'adaptations selon la situation de handicap propre à chaque candidat à la certification professionnelle conformément au règlement de certification/de validation/de délivrance.

## REFERENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

	<p>C.10. Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits</p>		<p>La durée de conservation des produits est contrôlée pour respecter les dates de péremption          Les températures des produits sont contrôlées selon les normes en vigueur          La chaîne du froid est respectée lors des manipulations et transferts          L'état de propreté des aires de stockage est contrôlé pour respecter les règles d'hygiène</p>
	<p>C.11. Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celle des autres</p>		<p>La tenue est adaptée          Les gestes et postures lors des manipulations sont appliquées          Les espaces de déplacement sont désencombrés et sécurisés</p>

- Les modalités d'évaluation pourront faire l'objet d'adaptations selon la situation de handicap propre à chaque candidat à la certification professionnelle conformément au règlement de certification/de validation/de délivrance.