

# 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 crêperie</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 finaliser la vente	Mise en situation reconstituée : 3h00 maximum Accueil du client et prise de commande et encaissement Réalisation de 6 crêpes salées et sucrées avec des pliages distincts Entretien avec le jury : 10 minutes	La tenue est en adéquation avec les standards de l'établissement Les clients sont accueillis de façon multimodale avec bienveillance et sans discrimination La communication tient compte des particularités des clients (prise en compte du handicap du client, différence culturelle, âge, etc.) La présentation de la carte correspond à ce qui est affiché Les informations sur les formules, la composition des galettes ou des crêpes, les éventuels ingrédients allergènes, sont données aux clients Une offre commerciale est proposée en fonction des priorités de vente de l'établissement en valorisant les galettes ou les crêpes proposées selon différentes caractéristiques (provenance, saisonnalité, régime spécifique, etc.) et en tenant compte des spécificités des clients La proposition de vente additionnelle (apéritif, boissons, ...) est réalisée au moment opportun et en argumentant de manière adaptée La proposition de choix alternatif est rapidement proposée au client en cas de rupture de produits 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 Le service à table est réalisé avec aisance et rapidité
	C.2 Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation		L'ensemble des produits consommés lors du service 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

- 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><b>A2. Préparation et cuisson des crêpes salées ou sucrées, en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire</b></p>	<p>C3. Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaire</p>	<p>Le contrôle de la propreté des espaces, du plan de travail et du matériel est réalisé avant toute production            Le principe de la marche en avant est appliqué selon les règles            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            Le contrôle de l'état de propreté des espaces, matériels et équipements est effectué après chaque intervention            Les déchets sont transposés en fonction de leur nature dans les conteneurs adéquats</p>
	<p>C4. Appliquer les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celle des autres.</p>	<p>Les règles de sécurité sont appliquées (type et port des EPI, etc.)            Les gestes et postures lors des manipulations sont appliquées            Les espaces de déplacement sont désencombrés et sécurisés</p>
	<p>C.5 Préparer les deux types de pâte à crêpes, et les différents composants utilisés dans la confection des recettes (viande, poissons, crustacés, légumes, etc...) afin de répondre à la production tout en limitant le gaspillage alimentaire</p>	<p>Les délais de conservation des produits frais sont vérifiés et respectés avant leur utilisation            Les produits à utiliser correspondent aux consignes de production            Les quantités et/ou les pesées utilisées correspondent aux consignes de production et limitent le gaspillage alimentaire            La fabrication des pâtes à crêpes à partir de différents types de farines respecte les consignes de production            Les différents ingrédients sont préparés selon les consignes de production et la fiche technique            L'utilisation de produits frais et de saison est privilégiée            Les pâtes à crêpes et les ingrédients sont conservés conformément aux règles en vigueur</p>
	<p>C.6 Cuire et confectionner les crêpes salées et sucrées, en respectant la recette, les temps de cuisson, et la présentation afin de satisfaire le client</p>	<p>La pâte est étalée pour la cuisson de manière uniforme selon le matériel utilisé            La température est contrôlée tout au long de la cuisson            Les garnitures sont réalisées et disposées sur la crêpe selon la fiche technique            La cuisson de la crêpe et des ingrédients est réalisée selon la demande du client            La crêpe est confectionnée, pliée et dressée dans l'assiette conformément aux consignes de présentation</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.3. 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.4. 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
	C.10. Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises		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

- 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

	afin d'assurer la conformité sanitaire des produits		
	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		La tenue est adaptée Les gestes et postures lors des manipulations sont appliquées Les espaces de déplacement sont désencombrés et sécurisés

- 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.