

Référentiel de compétences et d'évaluation – Certification/habilitation enregistrées aux répertoires spécifiques

REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION	
	MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Etre capable de veiller à l'hygiène alimentaire.	Examen théorique et pratique à l'issue de la formation agréé par le ministère certificateur.	Ils sont mentionnés à l'article 6 de l'arrêté du 12 août 2015 relatif à la délivrance du certificat de cuisinier de navire et de l'attestation de formation de base à l'hygiène
Etre toujours attentif à conserver une bonne hygiène personnelle.	Examen théorique et pratique à l'issue de la formation agréé par le ministère certificateur.	Ils sont mentionnés à l'article 6 de l'arrêté du 12 août 2015 relatif à la délivrance du certificat de cuisinier de navire et de l'attestation de formation de base à l'hygiène
Savoir appliquer les obligations relatives à la manipulation et au stockage des produits alimentaires à bord d'un navire.	Examen théorique et pratique à l'issue de la formation agréé par le ministère certificateur.	Ils sont mentionnés à l'article 6 de l'arrêté du 12 août 2015 relatif à la délivrance du certificat de cuisinier de navire et de l'attestation de formation de base à l'hygiène