

Intitulé : CQP Préparateur-vendeur en produits de la mer

| 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 | |
| <p>A1. Participation à l'inventaire des stocks de poissons, de coquillages, de crustacés et de mollusques (2), puis alerte de la hiérarchie sur d'éventuelles anomalies, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, en tenant compte des enjeux liés à la <i>transition écologique</i>, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et des co-produits, de la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort</p> | <p>C1. Peser et/ou compter avec exactitude les stocks de <i>produits de la mer</i>, à l'aide de l'outil de gestion des stocks du point de vente, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et des principes d'optimisation d'effort, afin de mettre à jour le stock réel</p> | <p>L'épreuve est composée d'une modalité d'évaluation de type : Entretien technique avec le jury (E1)</p> <p>E1 – « Approvisionnement du point de vente »</p> <p>Durée de E1 : 20 min Évaluée par un jury évaluateur E1 évalue les compétences C1 à C13</p> | <p>(C1)</p> <ul style="list-style-type: none"> -La pesée et/ou le comptage des stocks est exact -La pesée et/ou le comptage des stocks est réalisé selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession -Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées -Les principes d'optimisation d'effort sont respectés | |
| | <p>C2. Effectuer la rotation des stocks de produits de la mer, à l'aide de l'outil de gestion des stocks du point de vente, selon leur état de fraîcheur, en appliquant la <i>méthode du premier entré-premier sorti</i> (PEPS), dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits, la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de les sortir des stocks lorsqu'ils sont impropres à la consommation</p> | | <p>En s'appuyant sur un guide d'entretien le jury évaluateur questionne le candidat sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sa participation aux inventaires - La préparation d'une commande de matières d'œuvre - La réception de matières d'œuvre - Le stockage de matières d'œuvre | <p>(C2)</p> <ul style="list-style-type: none"> -La rotation des stocks est effectuée selon l'état de fraîcheur des produits de la mer -La méthode du premier entré-premier sorti est appliquée -Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées -Les obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage sont respectées -Les principes d'optimisation d'effort sont respectés |
| | <p>C3. Participer à la lutte contre la démarque connue, à l'aide de l'outil de gestion des stocks du point de vente, en détectant les pertes de produits de la mer, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, afin d'alerter la hiérarchie qui prendra les mesures nécessaires</p> | | | <p>(C3)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Les pertes sont détectées à l'aide de l'outil de gestion des stocks du point de vente -Les pertes sont détectées selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession -Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées -Les obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage sont respectées |

Intitulé : CQP Préparateur-vendeur en produits de la mer

| | | | |
|---|--|--|---|
| <p>A2. Préparation d'une commande de poissons, de coquillages, de crustacés et de mollusques auprès des fournisseurs référencés, en tenant compte des enjeux liés à la transition écologique, selon les bonnes pratiques, les exigences de la profession, les consignes données, les ventes prévisionnelles, la saisonnalité des produits, les commandes clients et la capacité de stockage de l'établissement, en utilisant un bon de commande, puis transmission à la hiérarchie pour validation</p> | <p>C4. Calculer les besoins exacts en produits de la mer, à l'aide de l'outil de gestion des stocks du point de vente, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, en prenant en compte le stock réel, les ventes prévisionnelles, la saisonnalité des produits, les commandes clients, les capacités de stockage de l'établissement et les enjeux liés à la <i>pêche durable</i>, afin de déterminer les justes quantités à commander</p> | | <p>(C4) -Le calcul du besoin en produits de la mer est exact -Le calcul du besoin est réalisé selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession -Le calcul est réalisé à l'aide de l'outil de gestion du point de vente -Les enjeux de la pêche durable sont pris en compte lors du calcul du besoin -Le calcul du besoin en produits de la mer prend en compte le stock réel, les ventes prévisionnelles, la saisonnalité des produits et les capacités de stockage de l'établissement -Le calcul du besoin en produits de la mer est réalisé à l'aide de l'outil de gestion des stocks du point de vente</p> |
| <p>A3. Contribution à la réception de poissons, de coquillages, de crustacés et de mollusques, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, en tenant compte des enjeux liés à la transition écologique, dans le respect des règles d'hygiène, de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits, de la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort</p> | <p>C5. Préremplir le bon de commande fournisseur avec exactitude, à l'aide du <i>catalogue général</i> du fournisseur, en tenant compte des enjeux liés à la pêche durable, des consignes de la hiérarchie, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, afin de le faire valider par la hiérarchie</p> | | <p>(C5) -Le bon de commande fournisseur est prérempli avec exactitude à l'aide du catalogue général -Les consignes de la hiérarchie sont respectées -Les enjeux liés à la pêche durable sont pris en compte -Le bon de commande fournisseur est prérempli selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession</p> |
| | <p>C6. Contrôler rigoureusement les documents <i>sanitaires</i> et administratifs liés à la réception des produits de la mer, à l'aide des différents documents relatifs à la livraison et à la commande de marchandises, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, en veillant à alerter la hiérarchie lors de non-conformités, dans le respect des règles d'hygiène, de la sécurité sanitaire des aliments, afin de s'assurer que la livraison est conforme à la commande passée</p> | | <p>(C6) -Les documents administratifs et sanitaires liés à la réception sont contrôlés selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession -Les documents administratifs et sanitaires liés à la réception sont contrôlés rigoureusement à l'aide des documents préconisés -La hiérarchie est alertée lors de non-conformités -Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées</p> |
| | <p>C7. S'assurer de la conformité des conditions de transport des produits de la mer, à l'aide du ou des documents relatifs à la livraison, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, en contrôlant la propreté, la conformité du véhicule de transport et du conditionnement, la température à cœur du produit, si sa nature l'exige ou s'il y a lieu, en nettoyant, en désinfectant l'intérieur du véhicule et le matériel de transport et en alertant, en cas de manquements, la hiérarchie, dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits, la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de limiter les risques de contamination et de détérioration des produits de la mer lors de leur transport</p> | | <p>(C7) -La propreté, la conformité du véhicule de transport et du conditionnement sont contrôlées à l'aide du ou des documents relatifs à la livraison des produits de la mer -La propreté, la conformité du véhicule de transport et du conditionnement sont contrôlées selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession -Lorsque sa nature l'exige, la température à cœur du produit de la mer est contrôlée -S'il y a lieu le véhicule et le matériel de transport sont nettoyés et désinfectés -La hiérarchie est alertée lors de manquements -Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées -Les obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage sont respectées -Les principes d'optimisation d'effort sont respectés</p> |

Intitulé : CQP Préparateur-vendeur en produits de la mer

| | | | |
|--|--|--|---|
| | <p>C8. Contrôler avec rigueur et minutie la quantité et la qualité des produits de la mer livrés, à l'aide de l'<i>outil de traçabilité du point de vente</i>, des différents documents relatifs à la livraison et à la commande de marchandises, selon les <i>critères de traicheur</i> en vigueur, les bonnes pratiques et les exigences de la profession, dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits, la réduction du gaspillage et les principes d'optimisation d'effort, afin d'identifier et de signaler d'éventuelles non-conformités à la hiérarchie</p> | | <p>(C8) -La qualité et la quantité des produits de la mer livrés sont contrôlées à l'aide de l'outil de traçabilité du point de vente -La qualité et la quantité des produits de la mer livrés sont contrôlées avec rigueur et minutie dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments -La qualité et la quantité des produits de la mer livrés sont contrôlées selon les critères de traicheur en vigueur, les bonnes pratiques et les exigences de la profession -Les obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage sont respectées -Les principes d'optimisation d'effort sont respectés</p> |
| <p>A4. Stockage des poissons, des coquillages, des crustacés et des mollusques, en tenant compte des enjeux liés à la transition écologique, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession dans le respect des règles d'hygiène de sécurité sanitaire des aliments et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, la réduction du gaspillage, des principes de santé et de sécurité au travail et d'optimisation d'effort</p> | <p>C9. Enregistrer la réception des produits de la mer livrés, à l'aide de l'outil de gestion des stocks du point de vente, selon le processus défini par la hiérarchie, les bonnes pratiques et les exigences de la profession, en prenant en compte d'éventuelles non-conformités et en transmettant les documents administratifs liés à la réception au service concerné, selon le processus défini par la hiérarchie, afin que le stock théorique corresponde au stock réel</p> <p>C10. Trier les produits de la mer, en prenant en compte leur nature, leurs caractéristiques, leurs conditions de conservation et leur destination (commande client, étal...), selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, dans le respect des règles d'hygiène, de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits, de la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de garantir des conditions de conservation optimales</p> | | <p>(C9) -Les produits de la mer livrés sont enregistrés dans les stocks à l'aide de l'outil de gestion des stocks du point de vente -Les produits de la mer livrés sont enregistrés dans les stocks en tenant compte d'éventuelles non-conformités -Les documents liés à la réception sont transmis au service concerné -La transmission des documents est réalisée selon le processus défini par la hiérarchie</p> <p>(C10) -La nature, les caractéristiques, les conditions de conservation et la destination des produits de la mer sont prises en compte lors du tri des produits -Le tri des produits de la mer est réalisé selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession -Le tri des produits de la mer est réalisé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments -Les obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage sont respectées -Les principes d'optimisation d'effort sont respectés</p> |

Intitulé : CQP Préparateur-vendeur en produits de la mer

| | | | |
|--|---|--|---|
| | <p>C11. Déconditionner et reconditionner les produits de la mer dans des contenants adéquats, en amont du stockage, à l'aide de l'outil de traçabilité du point de vente, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, en veillant à l'enregistrement et à la conservation de l'étiquetage primaire, en prenant en compte les besoins de la vente, en contrôlant la conformité et la qualité des produits et en prenant soin de trier et de déposer les emballages dans le conteneur et/ou le local adapté, dans le respect des règles d'hygiène, de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits, de la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de limiter les risques de détérioration et de contamination des produits de la mer</p> | | <p>(C11) -L'étiquetage primaire est enregistré et conservé à l'aide de l'outil de traçabilité du point de vente -Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées lors du déconditionnement et reconditionnement -La conformité et la qualité des produits sont contrôlées lors du déconditionnement et du reconditionnement des produits -Les produits de la mer sont déconditionnés et reconditionnés selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession -Les produits sont reconditionnés dans des contenants adéquats -Les emballages sont triés et déposés dans le conteneur et/ou le local adapté -Les emballages sont triés et déposés selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession -Les obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage sont respectées -Les principes d'optimisation d'effort sont respectés</p> |
| | <p>C12. Ranger les produits de la mer dans la <i>zone de stockage</i> appropriée, en utilisant les outils d'aide à la manutention adéquats et en adaptant la charge transportée au <i>type de manutention</i>, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, en prenant en compte la nature, la famille, les caractéristiques et la date de péremption des produits, dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits, la réduction du gaspillage et les principes d'optimisation d'effort, afin de garantir leur bonne conservation et éviter le risque de <i>contamination croisée</i></p> | | <p>(C12) -Les outils d'aide à la manutention utilisés sont adéquats -La charge transportée est adaptée au type de manutention -Les produits de la mer sont rangés selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession -Les produits de la mer sont rangés dans la zone de stockage appropriée en prenant en compte leur nature, la famille, les caractéristiques et la date de péremption des produits -Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées -Les obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage sont respectées -Les principes d'optimisation d'effort sont respectés</p> |
| | <p>C13. Assurer la <i>resserre</i> des produits de la mer mis en vente, en utilisant les outils d'aide à la manutention adéquats et en adaptant la charge transportée au type de manutention, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, en prenant en compte la nature, les caractéristiques et la date de péremption des produits, en s'assurant au préalable de leur qualité, en retirant de la vente les produits présentant des signes d'altération, impropres à la consommation et en réservant les produits de la mer ne correspondant pas aux critères de fraîcheur et de présentation, dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits, la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de maintenir les produits de la mer commercialisés dans des conditions de conservation réglementaires</p> | | <p>(C13) -Les outils d'aide à la manutention utilisés lors de la resserre sont adéquats -La charge transportée est adaptée au type de manutention -La resserre des produits est réalisée selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession -La nature, les caractéristiques, la date de péremption sont prises en compte lors de la resserre des produits -La qualité des produits de la mer est contrôlée préalablement à leur resserre -Les produits de la mer présentant des signes d'altération et impropres à la consommation sont retirés de la vente -Les produits de la mer ne correspondant pas aux critères de fraîcheur sont réservés -Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire des produits sont respectées -Les obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage sont respectées -Les principes d'optimisation d'effort sont respectés</p> |

Intitulé : CQP Préparateur-vendeur en produits de la mer

| | | | |
|---|--|---|---|
| <p>A5. Organisation du travail selon les process de préparation simple, de transformation culinaire des poissons, des coquillages, des crustacés, des mollusques, d'élaboration de plateaux de fruits de mer, selon les consignes données par la hiérarchie, en tenant compte des enjeux liés à la transition écologique, en appliquant les bonnes pratiques et les exigences de la profession</p> | <p>C14. Planifier les activités de préparation simple, de transformation culinaire et d'élaboration de plateaux de fruits de mer, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, en prenant en compte les stocks, les approvisionnements, les commandes clients, les ventes prévisionnelles et la saisonnalité de pêche des produits de la mer, dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits, la réduction du gaspillage et les principes d'optimisation d'effort, afin de rationaliser l'organisation des activités</p> | <p>L'épreuve E2 est composée de deux modalités d'évaluation de type :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Mise en situation professionnelle reconstituée en laboratoire agréé dans le centre ou dans une entreprise (ME2.1) ○ Entretien technique complémentaire à l'issue de la mise en situation reconstituée conduit par le jury évaluateur (ME2.2) | <p>(C14) -La planification des activités prend en compte les approvisionnements, les commandes clients, les ventes prévisionnelles et la saisonnalité de pêche des produits de la mer -La planification des activités est réalisée selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession -Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire des produits sont respectées -Les obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage sont respectées -Les principes d'optimisation d'effort sont respectés</p> |
| | <p>C15. Préparer le plan de travail, les ustensiles, les outils de travail, le matériel et les produits de la mer nécessaires aux préparations simples, aux transformations culinaires et à la réalisation de plateaux de fruits de mer, à l'aide de la fiche de technique, d'après les consignes de la hiérarchie et le planning de production, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments et les principes d'optimisation d'effort, afin de garantir le respect des principes d'ordonnement de la production</p> | <p>Durée totale de E2 : 2 h 50 Observée et évaluée par un jury évaluateur E2 évalue les compétences C14 à C28.</p> <p>ME2.1 – « Travail des produits de la mer »</p> | <p>(C15) -Le plan de travail, les ustensiles, les outils de travail, le matériel et les produits de la mer nécessaires sont préparés à l'aide de la fiche technique -Les consignes de la hiérarchie et le planning de production sont pris en compte -Le plan de travail, les ustensiles, les outils de travail, le matériel et les produits de la mer nécessaires sont préparés selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession -Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées -Les principes d'optimisation d'effort sont respectés</p> |
| | <p>C16. Organiser le plan travail, préalablement nettoyé et désinfecté, de manière rationnelle en appliquant les principes de la <i>marche en avant</i> selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et des principes d'optimisation d'effort, afin d'éviter les contaminations croisées</p> | <p>A partir de consignes communiquées et de matières d'œuvre fournies le candidat réalise des préparations de produits de la mer et des transformations culinaires à base essentiellement de produits de la mer et élaboration de plateaux de fruits de mer. Pour chacune des parties le candidat doit organiser son travail.</p> <p>ME2.1 est composée de 5 parties réalisées consécutivement Durée de ME2.1 : 2 h 30</p> <p>1^{ère} partie :</p> | <p>(C16) -Le plan de travail est organisé de manière rationnelle -Le plan de travail a été préalablement nettoyé et désinfecté -Les principes de la marche en avant sont appliqués lors de l'organisation du plan de travail -Le plan de travail est organisé selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession -Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées -Les principes d'optimisation d'effort sont respectés</p> |

Intitulé : CQP Préparateur-vendeur en produits de la mer

| | | | |
|--|--|---|---|
| <p>A6. Préparation simple, des poissons et des mollusques, dans les temps impartis, en appliquant des techniques traditionnelles et artisanales, en prenant en compte leur destination culinaire et leur commercialisation, selon les bonnes pratiques et les exigences de la profession dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage</p> | <p>C17. Réaliser l'écaillage/grattage, le vidage et le débardage des poissons, l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, selon les techniques appropriées à l'espèce, dans les temps impartis, selon la <i>fiche technique</i>, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, en vue de leur destination commerciale et culinaire</p> | <p>À partir de consigne le candidat organise son poste de travail, prévoit le dérouler de sa production</p> <p>2^e partie : À partir de matières d'œuvres fournies et de consignes le candidat réalise une préparation simple des produits de la mer</p> <p>3^e partie : À partir de matières d'œuvres fournies et de consignes le candidat réalise différents filetages de poissons ronds et plats</p> <p>4^e partie : À partir de matières d'œuvres fournies et de consignes le candidat réalise une préparation culinaire prête à déguster et une préparation culinaire prête à cuire à base essentiellement de produits de la mer</p> | <p>(C17)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Les techniques d'écaillage/grattage, vidage et débardage mises en œuvre est appropriées à l'espèce préparée -Les temps impartis sont respectés -Les ustensiles, le matériel et les outils de travail utilisés sont propres, en bon état et adéquats -Les techniques d'écaillage/grattage, vidage et débardage des produits de la mer respectent les bonnes pratiques et les exigences de la profession -Les techniques d'écaillage/grattage, vidage et débardage des produits de la mer est réalisé selon la fiche technique -Les règles de santé et de sécurité au travail sont respectées -Les principes d'optimisation d'effort sont respectés -Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées -Les obligations légales en matière de valorisation des déchets, des co-produits et de réduction du gaspillage sont respectées |
| | <p>C18. Peler avec soin un poisson entier ou un filet, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, dans les temps impartis, selon la technique de pelage appropriée, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, en vue de la destination commerciale et culinaire</p> | <p>5^e partie : À partir de matières d'œuvres fournies et de consignes le candidat élabore un plateau de fruits de mer.</p> <p>ME2.2 « entretien technique complémentaire » Durée de ME2.2 : 20 minutes</p> | <p>(C18)</p> <ul style="list-style-type: none"> -La technique de pelage mise en œuvre est appropriée -Le pelage est réalisé avec soin, dans le respect des bonnes pratiques et les exigences de la profession -Le pelage est réalisé selon la fiche technique -Les temps impartis pour peler le poisson sont respectés -Les ustensiles, le matériel et les outils de travail utilisés sont propres, en bon état et adéquats -Les règles de santé et de sécurité au travail sont respectées -Les principes d'optimisation d'effort sont respectés -Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées -Les obligations légales en matière de valorisation des déchets, des co-produits et de réduction du gaspillage sont respectées |
| | <p>C19. <i>Fileter</i> avec précaution et précision, à l'avance ou sur demande, un poisson plein ou préalablement éviscéré, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, dans les temps impartis, selon la <i>trim</i> demandée par le client, la technique de filetage appropriée à l'espèce, dans le respect des normes de rendement en vigueur, des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, afin de présenter au client un poisson en filet</p> | <p>Il a lieu à l'issue de ME2.1 En s'appuyant sur un guide d'entretien le jury évaluateur questionne le candidat sur sa pratique professionnelle afin de lui permettre d'argumenter les choix opérés lors de ME2.1</p> <p>La compétence C23 est évaluée uniquement dans le cadre de ME2.2. À cet effet, un questionnaire spécifique sera posé au candidat par le jury évaluateur.</p> | <p>(C19)</p> <ul style="list-style-type: none"> -La technique de filetage mise en œuvre est appropriée à l'espèce de poisson préparée -Les filets sont levés avec précaution et précision -Les temps impartis pour fileter le poisson sont respectés -Les ustensiles, le matériel et les outils de travail utilisés sont propres, en bon état et adéquats -Le poisson est fileté selon la trim demandée par le client -Les normes de rendement en vigueur lors du filetage du poisson sont respectées -Les bonnes pratiques et les exigences de la profession sont respectées -Les règles de santé et sécurité au travail sont respectées -Les principes d'optimisation d'effort sont respectés -Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées -Les obligations légales en matière de valorisation des déchets, des co-produits et de réduction du gaspillage sont respectées |

Intitulé : CQP Préparateur-vendeur en produits de la mer

| | | | |
|---|---|--|--|
| | <p>C20. Découper avec application, à l'avance ou sur demande, des produits de la mer, dans les temps impartis, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, selon la <i>technique de découpe</i> appropriée à l'espèce, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, afin de vendre les produits de la mer au détail</p> | | <p>(C20) -La technique de découpe mise en œuvre est appropriée l'espèce du produit de la mer préparée -Les temps impartis pour découper le produit de la mer sont respectés -Le produit de la mer est découpé avec application -Les ustensiles, le matériel et les outils de travail utilisés sont propres, en bon état et adéquats -Les bonnes pratiques et les exigences de la profession sont respectées -Les règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments sont respectées -Les règles de santé et de sécurité au travail sont respectées -Les principes d'optimisation d'effort sont respectés -Les obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage sont respectées</p> |
| <p>A7. Transformation culinaire des poissons, des coquillages, des crustacés et des mollusques, dans les temps impartis, en appliquant des techniques traditionnelles et artisanales, selon leur destination culinaire et leur commercialisation, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage</p> | <p>C21. Confectionner des <i>préparations culinaires crues prêtes à déguster</i>, à base essentiellement de produits de la mer, à l'avance ou sur demande, selon la fiche technique, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, dans les temps impartis, en mettant en œuvre un savoir-faire-artisanal, en contrôlant leur goût, en ajustant leur assaisonnement si nécessaire et en veillant à leur dressage esthétique, selon la technique de découpe appropriée, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, en vue de leur commercialisation</p> | | <p>(C21) -Les préparations culinaires prêtes à déguster sont confectionnées dans les temps impartis -Les préparations culinaires prêtes à déguster sont confectionnées à partir de la fiche technique en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal -Le goût est contrôlé et l'assaisonnement est ajusté si nécessaire -Le dressage des préparations culinaires à prêtes à déguster est esthétique -La technique de découpe est appropriée à la destination culinaire de la préparation -Les ustensiles, le matériel et les outils de travail utilisés sont propres, en bon état et adéquats -Les bonnes pratiques et les exigences de la profession sont respectées -Les règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments sont respectées -Les règles de santé et de sécurité au travail sont respectées -Les principes d'optimisation d'effort sont respectés -Les obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage sont respectées</p> |

Intitulé : CQP Préparateur-vendeur en produits de la mer

| | | | |
|---|---|--|---|
| | <p>C22. Confectionner des préparations culinaires crues prêtes à cuire, à base essentiellement de produits de la mer, à l'avance ou sur demande, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, dans les temps impartis, selon la fiche technique, en mettant en œuvre un savoir-faire-artisanal, en contrôlant leur gout, en ajustant leur assaisonnement si nécessaire et en veillant à leur dressage esthétique, selon la technique de découpe, de préparation et de finition appropriées, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, en vue de leur commercialisation</p> | | <p>(C22) -Les préparations culinaires prêtes à cuire sont confectionnées, dans les temps impartis -Les préparations culinaires prêtes à cuire sont confectionnées d'après la fiche de technique en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal -Le gout est contrôlé et l'assaisonnement est ajusté si nécessaire -Le dressage des préparations culinaires prêtes à cuire est esthétique -Les techniques de découpe, de préparation et de finition sont appropriées à la destination culinaire de la préparation prêt à cuire -Les ustensiles, le matériel et les outils de travail utilisés sont propres, en bon état et adéquats -Les bonnes pratiques et les exigences de la profession sont respectées -Les règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments sont respectées -Les règles de santé et de sécurité au travail sont respectées -Les principes d'optimisation d'effort sont respectés -Les obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage sont respectées</p> |
| | <p>C23. Intervenir dans le processus de salage, de fumage et de séchage du poisson, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal, selon les consignes données par la hiérarchie, la technique appropriée à la destination culinaire du produit, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, afin d'augmenter l'intensité de la perception olfactive-gustative du produit</p> | | <p>(C23) -Les ustensiles, le matériel et les outils de travail utilisés sont propres, en bon état et adéquats -Les consignes de la hiérarchie sont respectées -Un savoir-faire artisanal est mis en œuvre lors de l'intervention dans le processus de salage, de fumage et de séchage du poisson -La technique de salage, de fumage et de séchage est appropriée à la destination culinaire du produit -Les bonnes pratiques et les exigences de la profession sont respectées -Les règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments sont respectées -Les règles de santé et de sécurité au travail sont respectées -Les principes d'optimisation d'effort sont respectés -Les obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage sont respectées</p> |
| <p>A8. Élaboration de plateaux de fruits de mer, dans les temps impartis, en appliquant des techniques traditionnelles et artisanales, selon leur commercialisation, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des</p> | <p>C24. Déconditionner la quantité nécessaire de fruits de mer, en appliquant la méthode du premier entrée-premier sorti (PEPS), selon la fiche technique, les consignes de la hiérarchie, le planning de production et les commandes client, en veillant à l'enregistrement des étiquettes sanitaires à l'aide de l'outil de traçabilité du point de vente, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, afin d'assurer la bonne rotation des stocks</p> | | <p>(C24) -La quantité déconditionnée est déterminée selon la fiche technique et les consignes de la hiérarchie -La quantité déconditionnée est déterminée selon le planning de production et les commandes client -La méthode PEPS est appliquée -Les étiquettes sanitaires sont enregistrées à l'aide de l'outil de traçabilité du point de vente -Les bonnes pratiques et les exigences de la profession sont respectées -Les règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments sont respectées -Les règles de santé et de sécurité au travail sont respectées -Les principes d'optimisation d'effort sont respectés -Les obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage sont respectées</p> |

Intitulé : CQP Préparateur-vendeur en produits de la mer

| | | | |
|---|--|--|---|
| <p>déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage</p> | <p>C25. Préparer les fruits de mer, à l'avance ou sur demande, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, selon la technique de préparation appropriée à l'espèce et à sa destination culinaire, dans les temps impartis, selon la fiche de technique, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets des co-produits et la réduction du gaspillage, afin de les rendre propres à la consommation</p> | | <p>(C25) -Les ustensiles, le matériel et les outils de travail utilisés sont propres, en bon état et adéquats -Les fruits de mer sont préparés dans les temps impartis -Les fruits de mer sont préparés selon la fiche technique -La technique de préparation mise en œuvre est appropriée à l'espèce et à la destination culinaire du fruit de mer -Les bonnes pratiques et les exigences de la profession sont respectées -Les règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments sont respectées -Les règles de santé et de sécurité au travail sont respectées -Les principes d'optimisation d'effort sont respectés -Les obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage sont respectées</p> |
| | <p>C26. Cuire les <i>fruits de mer</i>, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, dans les temps impartis, à partir de la fiche technique et des consignes de la hiérarchie, en contrôlant leur goût, en ajustant leur assaisonnement si nécessaire, selon la technique de cuisson et de refroidissement appropriée à l'espèce, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des recommandations en matière de bien-être animal, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, afin de les apprêter dans le cadre de l'élaboration de plateaux de fruits de mer</p> | | <p>(C26) -Les ustensiles, le matériel et les outils de travail utilisés sont propres, en bon état et adéquats -La cuisson des fruits de mer est réalisée dans les temps impartis -La méthode de cuisson tient compte des recommandations en matière de bien-être animal -La cuisson des fruits de mer est réalisée à partir de la fiche technique et des consignes de la hiérarchie -La technique de cuisson et de refroidissement mise en œuvre est appropriée à l'espèce du fruit de mer -Le goût est contrôlé et l'assaisonnement est ajusté si nécessaire -Les bonnes pratiques et les exigences de la profession sont respectées -Les règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments sont respectées -Les règles de santé et de sécurité au travail sont respectées -Les principes d'optimisation d'effort sont respectés -Les obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage sont respectées</p> |
| | <p>C27. Ouvrir les fruits de mer avec précaution, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, dans les temps impartis, selon la fiche technique, la demande du client et la technique d'ouverture appropriée à l'espèce, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage, afin d'en faciliter la dégustation</p> | | <p>(C27) -Les ustensiles, le matériel et les outils de travail utilisés sont propres, en bon état et adéquats -Les temps impartis pour l'ouverture des fruits de mer sont respectés -Les fruits de mer sont ouverts avec précaution et selon la fiche technique et la demande du client -La technique d'ouverture mise en œuvre est appropriée à l'espèce -Les bonnes pratiques et les exigences de la profession sont respectées -Les règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments sont respectées -Les règles de santé et de sécurité au travail sont respectées -Les principes d'optimisation d'effort sont respectés -Les obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage sont respectées</p> |

Intitulé : CQP Préparateur-vendeur en produits de la mer

| | | | |
|---|--|--|---|
| | <p>C28. Composer, avec créativité, les plateaux de fruits de mer, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, dans les temps impartis, selon la commande du client, la fiche technique, les consignes de la hiérarchie et une technique de composition appropriée, en veillant à un dressage esthétique et en le conditionnant de manière adaptée, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, de co-produits et la réduction du gaspillage, afin d'avoir des plateaux de fruits de mer conformes en quantité et en qualité aux attendus du point de vente et du client</p> | | <p>(C28) -Les ustensiles, le matériel et les outils de travail utilisés sont propres, en bon état et adéquats -Les plateaux de fruits de mer sont composés dans les temps impartis -Les plateaux de fruits de mer sont composés conformément à la fiche technique et aux consignes de la hiérarchie -Le dressage est esthétique et créatif -La technique de composition du plateau de fruits de mer mise en œuvre est appropriée -Le plateau est conditionné de manière adaptée -Les bonnes pratiques et les exigences de la profession sont respectées -Les règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments sont respectées -Les règles de santé et de sécurité au travail sont respectées -Les principes d'optimisation d'effort sont respectés -Les obligations légales concernant la valorisation des déchets, des co-produits et la réduction du gaspillage sont respectées</p> |
| <p>A9. Présentation marchande des poissons, des coquillages, des crustacés et des mollusques dans le point de vente, en vue de l'entretien ou de l'amélioration de son aspect marchand et de son attractivité, en tenant compte des enjeux liés à la transition écologique, en respectant les bonnes pratiques et les exigences de la profession, les règles d'étalage, d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, les principes d'optimisation d'effort, les réglementations et le droit relatifs au commerce</p> | <p>C29. Nettoyer et/ou désinfecter de manière régulière entre chaque type de produit travaillé, en utilisant les produits et les équipements adaptés, de façon conforme à leur bon usage, l'ensemble des ustensiles, des outils de travail, des matériels, des meubles de vente et des étals, vidés au préalable en totalité, en tenant compte des enjeux liés à la <i>sobriété énergétique</i>, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort, afin d'éliminer les souillures et détruire les micro-organismes</p> | <p>L'épreuve E3 est composée de deux modalités d'évaluation de type :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Mise en situation professionnelle reconstituée en centre ou en une entreprise (ME3.1) ○ Entretien technique complémentaire à l'issue de la mise en situation reconstituée conduit par le jury évaluateur (ME3.2) | <p>(C29) -Les meubles de vente et les étals sont vidés en totalité préalablement à leur nettoyage et/ou désinfection -Les enjeux liés à la transition écologique sont pris en compte -L'ensemble des ustensiles, des outils de travail, des matériels, des meubles de vente et des étals est nettoyé et désinfecté en utilisant les produits et les équipements adaptés conformément à leur bon usage -Les bonnes pratiques et les exigences de la profession sont respectées -Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées -Les principes d'optimisation d'effort sont respectés</p> |
| | <p>C30. Présenter dans le mobilier adapté, les produits de la mer, à l'aide de décorations préalablement nettoyées et adéquates, en prenant en compte l'espèce, la nature, le type, la saison, la préparation, la transformation culinaire des produits et les enjeux liés à la <i>sobriété énergétique</i>, selon les consignes données par la hiérarchie, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'étalage, des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort, des réglementations et du droit relatifs au commerce, afin d'éviter toute détérioration et contamination susceptibles de rendre les produits dangereux pour la santé et impropres à la consommation humaine</p> | <p>Durée totale de l'épreuve E3 : 2 h Observée et évaluée par un jury évaluateur E3 évalue les compétences C29 à C39.</p> <p>ME3.1 – « Développement de la dynamique commerciale du point de vente »</p> <p>À partir de consignes communiquées et de matières d'œuvre fournies le</p> | <p>(C30) -Les décorations préalablement nettoyées utilisées sont adéquates -Les produits de la mer sont présentés dans le mobilier adapté en prenant en compte l'espèce, la nature, le type, la saison, la préparation, la transformation culinaire des produits -Les enjeux liés à la <i>sobriété énergétique</i> sont pris en compte -Les produits de la mer sont présentés selon les consignes de la hiérarchie -Les bonnes pratiques et les exigences de la profession sont respectées -Les règles d'étalage sont respectées -Les réglementations et le droit relatifs au commerce sont respectés -Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées -Les principes d'optimisation d'effort sont respectés</p> |

Intitulé : CQP Préparateur-vendeur en produits de la mer

| | | | |
|---|--|---|---|
| | <p>C31. Procéder au réassort des produits du point de vente, en utilisant des outils d'aide à la manutention adéquats et en adaptant la charge transportée au type de manutention, en tenant compte de l'espèce, de la nature et du type de produit, de la saison, des ventes, du flux clients, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la réduction du gaspillage afin d'éviter les ruptures</p> | <p>candidat prépare un étal ou un meuble de vente, présente sur étal ou dans un meuble de vente des produits de la mer, des préparations simples, des transformations culinaires et de plateaux de fruits de mer, participe à la mise en place d'une opération commerciale ou promotionnelle et vend les produits de la mer</p> <p>ME3.1 est composée de 4 parties réalisées consécutivement Durée de ME3.1 : 1H40</p> | <p>(C31) -Les outils d'aide à la manutention utilisés sont adéquats -La charge transportée est adaptée au type de manutention -Le réassort est réalisé en prenant en compte l'espèce, la nature et le type du produit, la saison, les ventes, le flux clients -Les bonnes pratiques et les exigences de la profession sont respectées -Les obligations légales concernant la réduction du gaspillage sont respectées -Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées -Les principes d'optimisation d'effort sont respectés</p> |
| | <p>C32. Afficher de façon claire et précise, à l'aide d'étiquettes préalablement nettoyées et adéquates, les mentions obligatoires sur l'ensemble des catégories de produits du point de vente, selon les consignes données et en prenant en compte le prix d'achat, dans le respect des règles d'étiquetage et d'information du consommateur, des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, afin de renseigner objectivement le consommateur</p> | <p>1^{ère} partie : À partir de consigne le candidat prépare l'étal ou le meuble de vente où seront présentés les produits de la mer entier, les préparations simples de produits de la mer, les transformations culinaires et de plateaux de fruits de mer</p> | <p>(C32) -Les étiquettes préalablement nettoyées utilisées sont adéquates -L'affichage sur l'ensemble des catégories de produits est clair et précis -Les règles d'étiquetage et d'information du consommateur sont respectées -Les mentions obligatoires sont indiquées sur l'affichage -Les bonnes pratiques et les exigences de la profession sont respectées -Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées</p> |
| | <p>C33. Participer à la mise en place d'opérations commerciales et promotionnelles, en utilisant des outils d'aide à la manutention adéquats et en adaptant la charge transportée au type de manutention, en tenant en compte des enjeux liés à la sobriété énergétique, en appliquant les consignes données par la hiérarchie et selon le calendrier commercial du point de vente, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort, des règles d'étalage, des réglementations et du droit relatifs au commerce, afin de mettre en avant une sélection de produits</p> | <p>2^e partie : À partir de matières d'œuvres fournies et de consignes le candidat réalise la présentation de produits de la mer entier, de préparations simples de produits de la mer, de transformations culinaires et de plateaux de fruits de mer</p> <p>3^e partie : À partir de matières d'œuvres fournies et de consignes le candidat participe à la mise en place d'une opération commerciale ou promotionnelle</p> | <p>(C33) -Les outils d'aide à la manutention utilisés sont adéquats -La charge transportée est adaptée au type de manutention -Les enjeux liés à la sobriété énergétique sont pris en compte -Les opérations commerciales ou promotionnelles sont mises en place selon les consignes données par la hiérarchie et le calendrier commercial du point de vente -Les règles d'étalage sont respectées -Les réglementations et le droit relatifs au commerce sont respectés -Les bonnes pratiques et les exigences de la profession sont respectées -Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées -Les principes d'optimisation d'effort sont respectés</p> |
| <p>A10. Vente des poissons, des coquillages, des crustacés et des mollusques en tenant compte d'éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap et contribution à la qualité de l'expérience client, en prenant en compte les enjeux liés à la transition écologique dans le respect des règles d'hygiène, de</p> | <p>C34. Accueillir les clients de manière adaptée, en prenant en compte d'éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap, selon les consignes données, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, afin de contribuer à la fidélisation de la clientèle</p> | <p>4^e partie : (10 min) À partir de matières d'œuvres fournies et de consignes le candidat mène un entretien de vente, se déroulant sous la forme d'un jeu de rôle avec l'un des membres du jury évaluateur qui tient le rôle du client. Durant cet entretien de vente, il le candidat met en œuvre : - l'accueil</p> | <p>(C34) -Le client est accueilli de manière adaptée dans le respect des consignes données -Le client est accueilli en prenant en compte d'éventuels besoins spécifiques aux personnes en situation de handicap -Les bonnes pratiques et les exigences de la profession sont respectées</p> |

Intitulé : CQP Préparateur-vendeur en produits de la mer

| | | | |
|--|--|--|---|
| <p>sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort, des réglementations et du droit relatifs au commerce</p> | <p>C35. Conseiller au client un produit adapté à ses besoins et à ses motivations d'achat, en prenant en compte d'éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap, en lui expliquant de manière détaillée et exacte le produit, les modes de consommation, de conservation, de cuisson du produit, en proposant si besoin une dégustation, en prenant en compte les enjeux liés à la transition écologique, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, des réglementations et du droit relatifs au commerce, afin de susciter l'intérêt et le désir d'acheter du client</p> | <ul style="list-style-type: none"> - le conseil client - le service au comptoir - l'encaissement <p>ME3.2 « Entretien technique complémentaire »</p> <p>Durée de ME3.2 : 20 min</p> | <p>(C35)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Le produit conseillé est adapté aux besoins et aux motivations d'achat du client -Le produit, ses modes de consommation, de conservation et de cuisson sont expliqués de manière détaillée et précise -Une dégustation est proposée si besoin -Les enjeux de transition écologique sont pris en compte -Les bonnes pratiques et les exigences de la profession sont respectées -Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées -Les réglementations et le droit relatifs au commerce sont respectés -D'éventuels besoins spécifiques aux personnes en situation de handicap sont pris en compte |
| | <p>C36. Servir le client en pesant le produit, à l'aide d'ustensiles, de matériel et d'outils de travail propres, en bon état et adéquats, en le préparant ou en le transformant conformément à la demande du client, en l'emballant avec soin à l'aide d'un emballage adapté et respectueux de l'environnement, en le lui présentant, en prenant en compte d'éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap, dans le respect des bonnes pratiques et des exigences de la profession, des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort, des réglementations et du droit relatifs au commerce, afin de satisfaire le client</p> | <p>Il a lieu à l'issue de ME3.1. En s'appuyant sur un guide d'entretien le jury évaluateur questionne le candidat sur sa pratique professionnelle afin de lui permettre d'argumenter les choix opérés lors de ME3.1.</p> <p>La compétence C39 est évaluée uniquement dans le cadre de ME3.2. À cet effet, un questionnement spécifique sera posé au candidat par le jury évaluateur.</p> | <p>(C36)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Les ustensiles, le matériel et les outils de travail utilisés sont propres, en bon état et adéquats -Le produit servi au client est conforme à sa demande en termes de quantité, de préparation ou de transformation culinaire -Le produit est présenté au client -Le produit est emballé avec soin dans un emballage adapté et respectueux de l'environnement -D'éventuels besoins spécifiques aux personnes en situation de handicap sont pris en compte -Les bonnes pratiques et les exigences de la profession sont respectées -Les règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments sont respectées -Les principes d'optimisation d'effort sont respectés -Les règles de santé et de sécurité au travail sont respectées -Les réglementations et le droit relatifs au commerce sont respectés |
| | <p>C37. En prenant en compte d'éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap, à l'aide des outils de traçabilité et de gestion de stocks du point de vente et des documents commerciaux, traiter les commandes de clients effectuées en ligne ou dans le point de vente, en utilisant des ustensiles, du matériel et des outils de travail propres, en bon état et adéquats, des outils d'aide à la manutention adéquats et en adaptant la charge transportée au type de manutention et en tenant compte des enjeux liés à la pêche durable, selon les consignes de la hiérarchie et les directives du client, dans le respect des bonnes pratiques et les exigences de la profession, des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort, des réglementations et du droit relatifs au commerce afin de répondre à la demande du client</p> | | <p>(C37)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Les outils d'aide à la manutention utilisés sont adéquats -La charge transportée est adaptée au type de manutention -Les ustensiles, le matériel et les outils de travail utilisés sont propres, en bon état et adéquats -Les enjeux liés à la pêche durable sont pris en compte -D'éventuels besoins spécifiques aux personnes en situation de handicap sont pris en compte -Les commandes sont traitées à l'aide des outils de traçabilité et de gestion de stocks du point de vente -Les commandes sont traitées selon les consignes de la hiérarchie et les directives du client -Les bonnes pratiques et les exigences de la profession sont respectées -Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées -Les principes d'optimisation d'effort sont respectés -Les règles de santé et de sécurité au travail sont respectées -Les réglementations et le droit relatifs au commerce sont respectés |

Intitulé : CQP Préparateur-vendeur en produits de la mer

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>C38. Encaisser les achats du client avec courtoisie, en adaptant et personnalisant le vocabulaire à la situation, en prenant en compte d'éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap, à l'aide de matériel d'encaissement approprié au mode de paiement, en utilisant d'éventuels outils de fidélisation du point de vente adaptés au client, selon les consignes données par la hiérarchie, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, des procédures du point de vente et des réglementations relatives aux moyens de paiement en vigueur, afin de simplifier et fluidifier le passage en caisse des clients et comptabiliser les ventes</p> | | <p>(C38) -Les achats du client sont encaissés dans le respect des procédures du point de vente et des consignes données par la hiérarchie -Les achats du client sont encaissés dans le respect des réglementations relatives aux moyens de paiement -L'encaissement est réalisé avec courtoisie -Le vocabulaire utilisé lors de l'encaissement est adapté à la situation et personnalisé -Les éventuels outils de fidélisation du point de vente utilisés sont adaptés au client -Le matériel d'encaissement utilisé est approprié au mode de paiement -Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées</p> |
| | <p>C39. Dans le respect des procédures de communication du point de vente et selon les consignes de la hiérarchie, les réglementations relatives à la publicité, à la protection des données à caractère personnel, au droit à l'information, au droit d'auteur et au droit à l'image en vigueur, en tenant compte des bonnes pratiques et des exigences de la profession, s'assurer de la juste représentation du point de vente et de ses produits lors de la publication et du partage de contenus via les médias sociaux, afin de préserver la e-réputation et la e-notoriété du point de vente</p> | | <p>(C39) -Les bonnes pratiques et les exigences de la profession sont respectées lors du partage et de la publication de contenus -Les consignes de la hiérarchie sont appliquées -Les procédures de communication du point de vente sont respectées -Les réglementations relatives à la publicité, à la protection des données à caractère personnel, au droit à l'information, au droit d'auteur et au droit à l'image sont respectées</p> |

- (1) 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 validation de la certification.
- (2) Un mot *en italique* renvoie le lecteur à une définition du glossaire technique.