

REFERENTIEL EMPLOI ACTIVITES COMPETENCES DU TITRE PROFESSIONNEL

Agent(e) de restauration

Niveau 3

Site : <http://travail-emploi.gouv.fr>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
AR	REAC	TP-00208	08	23/05/2016	23/05/2021	1/44

SOMMAIRE

	Pages
Présentation de l'évolution du titre professionnel	5
Contexte de l'examen du titre professionnel.....	5
Liste des activités.....	5
Vue synoptique de l'emploi-type	8
Fiche emploi type.....	9
Fiches activités types de l'emploi	13
Fiches compétences professionnelles de l'emploi.....	21
Fiche compétences transversales de l'emploi	39
Glossaire technique	40
Glossaire du REAC.....	41

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
AR	REAC	TP-00208	08	23/05/2016	23/05/2021	3/44

Introduction

Présentation de l'évolution du titre professionnel

La version 2016 du référentiel d'emploi du titre « Agent(e) de restauration » comporte quatre activités, comme dans sa version précédente. La compétence « Effectuer le débarrassage des plateaux repas en salle de self-service en respectant l'intimité des clients » a été supprimée, car elle n'est plus représentative de la réalité professionnelle.

Les intitulés des activités et les contenus des compétences sont actualisés.

Contexte de l'examen du titre professionnel

L'analyse de l'emploi de l'agent de restauration a fait apparaître des évolutions qui sont confirmées par la presse professionnelle. Ces évolutions apparaissent au niveau des gammes de produits alimentaires, de l'adaptation à des modes et à des tendances et d'une prise en compte accrue de la responsabilité sociétale et environnementale des entreprises.

Malgré l'évolution des produits alimentaires intermédiaires (PAI) qui recouvrent une gamme innovante et adaptée à tous types de restauration collective, le « fait maison » est à nouveau d'actualité. Cela se traduit par une utilisation plus importante de produits bruts et locaux, mais n'entraîne pas de changement dans les compétences mises en œuvre par l'agent de restauration.

Le secteur de la restauration collective s'adapte aux attentes de la clientèle. Il recherche des formats nouveaux offrant une alternative au self-service. Un marché dynamique de la restauration rapide émerge au sein des collectivités. Il s'inspire des codes et des tendances de la restauration commerciale telles que le snacking, les burgers ou les « box ». Pour l'agent de restauration, ces tendances sont un nouvel aspect du métier, que ce soit en restauration d'entreprise, scolaire ou hospitalière. Au sein des cafétérias apparaissent des pôles dédiés à la restauration rapide. La notion de « snacking » apparaît donc dans l'intitulé de certaines compétences. La réalisation des sautés-minutes n'apparaît plus, car elle est remplacée aujourd'hui par les nouvelles préparations.

La fonction d'agent de restauration est également impactée plus fortement qu'auparavant par la responsabilité sociétale de l'entreprise et par les principes du développement durable. Cela se traduit par la lutte contre le gaspillage et la mise en place du tri sélectif des déchets.

Liste des activités

Ancien TP : Agent(e) de Restauration

Activités :

- Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre et des desserts
- Réaliser des grillades et des sautés minute devant le client et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (P.C.E.A)
- Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service
- Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

Nouveau TP : Agent(e) de restauration

Activités :

- Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"
- Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
AR	REAC	TP-00208	08	23/05/2016	23/05/2021	5/44

- Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service
- Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
AR	REAC	TP-00208	08	23/05/2016	23/05/2021	6/44

Vue synoptique de l'emploi-type

N° Fiche AT	Activités types	N° Fiche CP	Compétences professionnelles
1	Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"	1	Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage
		2	Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"
2	Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)	3	Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
		4	Assurer une production culinaire au poste grillade
3	Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service	5	Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service
		6	Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds
		7	Enregistrer le contenu des plateaux repas et des préparations de type "snacking", et effectuer l'encaissement
4	Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle	8	Assurer le nettoyage de la "batterie" de cuisine
		9	Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
AR	REAC	TP-00208	08	23/05/2016	23/05/2021	8/44

FICHE EMPLOI TYPE

Agent(e) de restauration

Définition de l'emploi type et des conditions d'exercice

Afin de contribuer à la qualité du service et à l'accueil du client au sein de l'entreprise, l'agent(e) de restauration effectue la réception des matières premières et réalise les premiers traitements des produits alimentaires.

Il (elle) assemble et accommode diverses gammes de produits. Il (elle) dresse, en les valorisant, des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking ». L'agent(e) de restauration assure l'agencement de la salle à manger, l'approvisionnement des différents comptoirs et le service des plats chauds.

Dans le respect des consignes de l'entreprise et en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires conformément aux principes de la démarche HACCP, il (elle) prépare des mets simples froids et chauds (hors d'œuvre, entrées chaudes, desserts, préparations de type « snacking ») et réalise des cuissons en se conformant à des normes de réalisations (quantité, composition, présentation).

L'agent (e) de restauration assure la distribution des productions culinaires aux différents linéaires et comptoirs froids et chauds du self-service. Il (elle) remet en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA), et effectue des cuissons au grill et à la friteuse.

Il (elle) enregistre le contenu des plateaux et des préparations de type « snacking » et procède à l'encaissement. Il (elle) effectue le lavage de la batterie de cuisine et de la vaisselle et le nettoyage des différents postes.

L'agent (e) de restauration travaille en équipe sous la responsabilité d'un chef de production ou d'un chef de cuisine. Il (elle) est également en contact direct avec la clientèle lors du service.

Cet emploi s'exerce aussi bien en restauration commerciale que sociale : en cafétéria, en restaurant d'entreprise, en collectivité, en restauration rapide, en restaurant à thème, dans des chaînes hôtelières, en petite restauration traditionnelle et en brasserie.

Le niveau sonore de l'environnement de travail peut être élevé. L'agent(e) de restauration est confronté à des températures basses ou élevées. Il (elle) peut être soumis (se) à des périodes d'activité soutenue et de saisonnalité. L'amplitude horaire peut être importante.

La nature, la fréquence et la durée des tâches de l'agent(e) de restauration sont déterminées à l'avance par la hiérarchie et peuvent varier d'un établissement à l'autre. Un(e) agent(e) de restauration peut occuper successivement plusieurs postes dans une même journée, ou être affecté(e) aux mêmes tâches.

L'emploi implique la station debout prolongée, de fréquentes allées et venues ainsi que la manutention de charges. Il peut s'exercer en horaires décalés, fractionnés, les week-ends et jours fériés, en soirée et parfois de nuit.

L'agent (e) de restauration respecte les consignes de santé et de sécurité au travail ainsi que les préconisations en matière de responsabilité sociétale en entreprise (RSE). Il (elle) porte une tenue professionnelle représentative de la profession ou de l'établissement et conforme aux règles d'hygiène et de sécurité.

Secteurs d'activité et types d'emplois accessibles par le détenteur du titre

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

- Restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, cuisine centrale
- Restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, petite restauration traditionnelle, brasserie, résidence hôtelière

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
AR	REAC	TP-00208	08	23/05/2016	23/05/2021	9/44

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Agent(e) de restauration
- Employé(e) de restauration collective / Employé(e) de cantine / Commis(e) de self
- Employé(e) de cafétéria / Employé(e) de snack-bar
- Employé(e) polyvalent(e) de restaurant / Employé(e) polyvalent(e) de restauration
- Equipier(e) polyvalent(e) de restauration rapide / Agent(e) de restauration rapide
- préparateur(rice) - vendeur(se) en point chaud / de plats à emporter / de sandwiches

Réglementation d'activités (le cas échéant)

Réglementation Européenne du Paquet Hygiène : textes communautaires (règlements et directives de la Commission Européenne applicables depuis le 01/01/2006) et Décret de loi français : obligation au personnel de restauration, à connaître et à respecter les principes de la démarche de type HACCP *
* H.A.C.C.P. : Transcription de "Hazard Analysis Critical Control Point" ce qui signifie analyse des points critiques et maîtrise des dangers.

Equivalences avec d'autres certifications (le cas échéant)

Sans objet

Liste des activités types et des compétences professionnelles

1. Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"
Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage
Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"
2. Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
Assurer une production culinaire au poste grillade
3. Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service
Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service
Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds
Enregistrer le contenu des plateaux repas et des préparations de type "snacking", et effectuer l'encaissement
4. Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle
Assurer le nettoyage de la "batterie" de cuisine
Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle

Compétences transversales de l'emploi

Travailler en équipe afin d'optimiser les prestations de service et satisfaire les clients
Appliquer les consignes du Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S)

Niveau et/ou domaine d'activité

Niveau 3 (Cadre national des certifications 2019)

Convention(s) :

C.C.N. "Personnel des Entreprises de Restauration de Collectivités" (juin 83) - BO Conventions Collectives 2007-41 du 20/07/2007

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
AR	REAC	TP-00208	08	23/05/2016	23/05/2021	10/44

C.C.N. "Personnel de la restauration publique" 01/07/1970
C.C.N. des "Cafés, Hôtels, Restaurants" (C.H.R.)
Code(s) NSF :
334t--Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement

Fiche(s) Rome de rattachement

G1603 Personnel polyvalent en restauration

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
AR	REAC	TP-00208	08	23/05/2016	23/05/2021	11/44

FICHE ACTIVITE TYPE N° 1

Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"

Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

Afin de contribuer à la qualité du service et à l'accueil du client au sein de l'entreprise, l'agent de restauration effectue la réception des matières premières et réalise les premiers traitements des produits alimentaires. Il assemble et accommode diverses gammes de produits et les dresse en les valorisant.

Dans le respect des consignes de l'entreprise et en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires conformément aux principes de la démarche HACCP, il contrôle et stocke les marchandises aux endroits appropriés.

L'agent de restauration réalise l'épluchage, le lavage et la désinfection des produits frais. Il assure le taillage et le tranchage des aliments. Il assure les cuissons de produits de différentes gammes (légumes, viandes, poissons, pâtisseries) et réalise des préparations à base de pâtes salées et sucrées. Il élabore des sauces émulsionnées froides et effectue des assaisonnements.

L'agent de restauration assemble les différents produits mis en place pour réaliser des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking » en se conformant à des fiches techniques.

Il utilise du matériel adapté (couteaux, matériels électromécaniques et gros matériel). Cette activité requiert le port d'une tenue professionnelle.

L'agent de restauration respecte les consignes de santé et de sécurité au travail ainsi que les préconisations en matière de responsabilité sociétale en entreprise (RSE).

Cette activité s'exerce avant et pendant le service dans la zone de premiers traitements des produits (légumerie), en zone propre (local réfrigéré à une température inférieure ou égale à +12°C) et également en zone chaude (cuisine).

L'agent de restauration travaille seul ou en équipe, sous la responsabilité d'un hiérarchique.

Réglementation d'activités (le cas échéant)

Réglementation Européenne du Paquet Hygiène : textes communautaires (règlements et directives de la Commission Européenne applicables depuis le 01/01/2006) et Décret de loi français : obligation au personnel de restauration, à connaître et à respecter les principes de la démarche de type HACCP.

* HACCP : Transcription de "Hazard Analysis Critical Control Point" ce qui signifie analyse des points critiques et maîtrise des dangers.

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage
Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"

Compétences transversales de l'activité type

Travailler en équipe

Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé au travail

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
AR	REAC	TP-00208	08	23/05/2016	23/05/2021	13/44

FICHE ACTIVITE TYPE N° 2

Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

Afin de satisfaire au mieux le client lors des repas et de contribuer à la qualité du service, l'agent de restauration remet en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA). Il met en place le poste grillade et effectue des cuissons au grill et en friteuse.

Dans le respect des consignes de l'entreprise et en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires conformément aux principes de la démarche HACCP, il vérifie la conformité des PCEA. Il applique les consignes des notices techniques et des fiches process. L'agent de restauration effectue la remise et le maintien en température des PCEA à l'aide du matériel adapté et d'un thermomètre sonde, il valide les procédures concernant la législation sur la liaison froide et la liaison chaude.

Il effectue les cuissons vapeur, à l'anglaise et au four. Il réalise des garnitures d'accompagnement, des beurres composés et des sauces d'assemblage à partir de produits alimentaires intermédiaires (PAI). Il réalise des marinades instantanées, des cuissons de grillades et de fritures, et dresse les mets en les valorisant.

Il utilise du matériel adapté (couteaux, ustensiles de service et gros matériel) et respecte les consignes de santé et de sécurité au travail ainsi que les préconisations en matière de responsabilité sociétale en entreprise (RSE). Cette activité requiert le port d'une tenue professionnelle.

Cette activité s'exerce, lors des mises en place en cuisine et pendant le service au poste grillade d'un self-service au contact de la clientèle.

Cette activité s'effectue généralement seul sous la responsabilité d'un hiérarchique.

Réglementation d'activités (le cas échéant)

Réglementation Européenne du Paquet Hygiène : textes communautaires (règlements et directives de la Commission Européenne applicables depuis le 01/01/2006) et Décret de loi français : obligation au personnel de restauration, à connaître et à respecter les principes de la démarche de type HACCP.

* HACCP : Transcription de "Hazard Analysis Critical Control Point" ce qui signifie analyse des points critiques et maîtrise des dangers.

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

Assurer une production culinaire au poste grillade

Compétences transversales de l'activité type

Travailler en équipe

Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé au travail

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
AR	REAC	TP-00208	08	23/05/2016	23/05/2021	15/44

FICHE ACTIVITE TYPE N° 3

Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service

Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

Afin de contribuer à la qualité du service et à l'accueil du client au sein de l'entreprise, l'agent de restauration assure l'agencement de la salle à manger et réalise l'approvisionnement des différents présentoirs. Il approvisionne les comptoirs froids et chauds, distribue les productions culinaires et procède à l'encaissement. En fin de service, il effectue le débarrassage et le nettoyage des différents postes.

Dans le respect des consignes de l'entreprise et en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires conformément aux principes de la démarche HACCP, il vérifie et assure la propreté de la salle à manger et du mobilier. Il met en place les couverts, la vaisselle, les condiments, les boissons et le pain. Il met en service et utilise les différents matériels et appareils nécessaires à la distribution des entrées, plats chauds et desserts (ustensiles de service, chauffe-assiette, vitrines réfrigérées, bain-marie). Il approvisionne et réapprovisionne harmonieusement les banques de distribution en entrées, desserts et plats chauds.

L'agent de restauration distribue les productions culinaires au self-service à la clientèle en s'adaptant au flux de fréquentation. Il saisit et valide le contenu des plateaux repas et des préparations de type « snacking » afin de procéder à l'encaissement, il débarrasse, range et nettoie les différents linéaires et comptoirs.

L'agent de restauration respecte les consignes de santé et de sécurité au travail ainsi que les préconisations en matière de responsabilité sociétale en entreprise (RSE). Cette activité requiert le port d'une tenue professionnelle représentative de l'entreprise.

Cette activité s'exerce avant, pendant et après le service. L'agent de restauration est en contact avec la clientèle sous la responsabilité d'un hiérarchique et au sein d'une équipe.

Réglementation d'activités (le cas échéant)

Réglementation Européenne du Paquet Hygiène : textes communautaires (règlements et directives de la Commission Européenne applicables depuis le 01/01/2006) et Décret de loi français : obligation au personnel de restauration, à connaître et à respecter les principes de la démarche de type HACCP.

* HACCP : Transcription de "Hazard Analysis Critical Control Point" ce qui signifie analyse des points critiques et maîtrise des dangers.

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service

Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds

Enregistrer le contenu des plateaux repas et des préparations de type "snacking", et effectuer l'encaissement

Compétences transversales de l'activité type

Travailler en équipe

Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé au travail

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
AR	REAC	TP-00208	08	23/05/2016	23/05/2021	17/44

FICHE ACTIVITE TYPE N° 4

Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

Afin de contribuer à la qualité du service et à la prestation effectuée par l'équipe de production, l'agent de restauration effectue le lavage de la batterie de cuisine et de la vaisselle tout au long de la production et du service. Il range la batterie de cuisine et la vaisselle propre aux endroits appropriés.

Dans le respect des consignes de l'entreprise et en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires conformément aux principes de la démarche HACCP, l'agent de restauration met en place les bacs de plonge et met en service les différentes machines à laver, il nettoie, désinfecte et sèche le matériel. Il réceptionne les plateaux repas au départ du client, les débarrasse, alimente les paniers et surveille le bon fonctionnement de la machine.

Il prévoit les besoins en produits d'entretien et de nettoyage en respectant les consignes d'utilisation spécifiques à chacun.

Il nettoie les différents matériels utilisés, les locaux plonges, la zone de stockage matériel et le local poubelle.

Il utilise le matériel et les produits appropriés. Cette activité requiert le port d'une tenue professionnelle. L'agent de restauration respecte les consignes de santé et de sécurité au travail ainsi que les préconisations en matière de responsabilité sociétale en entreprise (RSE).

Cette activité s'exerce avant, pendant et après le service, dans des locaux séparés des zones de fabrication pour éviter tous risques de contamination (zone de premiers traitements des produits, local réservé à la plonge batterie et au lavage de la vaisselle en machine).

L'agent de restauration travaille seul ou en équipe, sous la responsabilité d'un hiérarchique.

Réglementation d'activités (le cas échéant)

Réglementation Européenne du Paquet Hygiène : textes communautaires (règlements et directives de la Commission Européenne applicables depuis le 01/01/2006) et Décret de loi français : obligation au personnel de restauration, à connaître et à respecter les principes de la démarche de type HACCP *

* H.A.C.C.P. : Transcription de "Hazard Analysis Critical Control Point" ce qui signifie analyse des points critiques et maîtrise des dangers.

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Assurer le nettoyage de la "batterie" de cuisine
Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle

Compétences transversales de l'activité type

Travailler en équipe afin d'optimiser les prestations de service et satisfaire les clients.
Appliquer les consignes du Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S.)

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
AR	REAC	TP-00208	08	23/05/2016	23/05/2021	19/44

FICHE COMPETENCE PROFESSIONNELLE N° 1

Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, des consignes de santé et de sécurité au travail, des préconisations en matière de responsabilité sociétale en entreprise (RSE), contrôler et peser les matières premières destinées à la production, réaliser les premiers traitements des produits alimentaires. Assurer le taillage et le tranchage des aliments avec le matériel adéquat (couteaux et matériels électromécaniques) et réaliser des cuissons en appliquant les techniques appropriées afin de réaliser des hors d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking ».

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'effectue seul ou en équipe. La réception, le déconditionnement, la désinfection et le stockage se réalisent en amont de la zone de premier traitement des produits. L'épluchage, le lavage et la désinfection des produits bruts ainsi que la décontamination des boîtes de conserve et des poches s'effectuent en zone de premier traitement (local légumerie).

La transformation des produits des différentes gammes et les taillages se réalisent en zone propre (local réfrigéré à une température inférieure ou égale à +12°). La cuisson de certains produits (légumes, viandes) et des PAI (sauces, préparations à base de pâtes salées et sucrées, crèmes d'assemblage, etc.) s'effectue en cuisine en zone chaude.

Cette compétence requiert le port d'une tenue professionnelle.

Critères de performance

Les produits alimentaires sont transformés en respectant les techniques culinaires

Les quantités demandées sont respectées

La cuisson des produits des différentes gammes respecte les techniques demandées

L'utilisation des matériels électromécaniques et de la coutellerie est maîtrisée

Les matériels électromécaniques et la coutellerie sont utilisés en respectant les consignes de sécurité

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Appliquer les consignes des fiches techniques ou du hiérarchique

Réceptionner, décartonner et stocker les différentes gammes de produits

Contrôler et conserver la traçabilité des étiquettes

Déconditionner les produits avant transformation (décontamination, déboîtage, dessouvidage, etc.)

Désinfecter, éplucher et laver les fruits et les légumes

Tailler des denrées alimentaires en respectant les consignes de calibrage et de grammage

Réaliser des cuissons simples (à l'anglaise, à la vapeur, au four, sauter, griller, pocher, frire)

Utiliser la coutellerie et les matériels électromécaniques

Synchroniser les différentes tâches de travail et maîtriser la gestion du temps de chaque réalisation

Avoir une rapidité d'exécution et gérer l'organisation de son travail en respectant les consignes

Appliquer les règles d'hygiène alimentaire dans une démarche HACCP

Se conformer aux consignes de santé et sécurité au travail

Respecter la politique RSE de la structure

Travailler en équipe

Connaissance du langage professionnel

Connaissance des techniques de taillage

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
AR	REAC	TP-00208	08	23/05/2016	23/05/2021	21/44

Connaissance des matériels électromécaniques (parmentière,essoreuse, robot-coupe, cutter.....)
Connaissance des quatre opérations de calcul de base et des unités de mesure
Connaissance des différentes gammes de produits
Connaissance des produits spécifiques au « snacking »
Connaissance des sauces émulsionnées froides
Connaissance des crèmes salées et sucrées
Connaissance des différents assaisonnements
Connaissance des modes de cuisson
Connaissance des matériels de cuisson
Connaissance des obligations du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et des principes de la démarche HACCP
Connaissance des consignes de santé et de sécurité au travail (SST)
Connaissance en matière de responsabilité sociétale en entreprise (RSE)

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
AR	REAC	TP-00208	08	23/05/2016	23/05/2021	22/44

FICHE COMPETENCE PROFESSIONNELLE N° 2

Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, des consignes de santé et de sécurité au travail, des préconisations en matière de responsabilité sociétale en entreprise (RSE), assembler et accommoder diverses gammes de produits. Confectionner des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking » conformément aux fiches techniques. Dresser harmonieusement pour valoriser les présentations par l'accord de couleurs et de forme afin de satisfaire les exigences des clients et de l'entreprise.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'effectue seul ou en équipe en zone propre ou dans un local spécifique (local réfrigéré à une température inférieure ou égale à + 12°). Elle requiert le port d'une tenue professionnelle.

Critères de performance

L'assemblage des mets est conforme aux consignes écrites ou orales
Les préparations culinaires sont dressées et décorées harmonieusement
La quantité de préparations demandée est respectée

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Elaborer des sauces émulsionnées froides (vinaigrette, mayonnaise et leurs dérivées)
Utiliser des pâtes et les crèmes salées et sucrées à partir de produits de différentes gammes
Effectuer les assaisonnements
Assembler les produits pour réaliser des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking » en se conformant à des fiches techniques ou consignes de hiérarchique
Dresser des mets en valorisant les présentations
Stocker les produits en enceintes réfrigérées appropriées
Utiliser la coutellerie et le matériel électromécanique (mixeur, batteur mélangeur, etc.)

Respecter les indications orales ou écrites de fabrication (consignes et durée de réalisation)
Respecter la planification des productions à réaliser
Etre vigilant dans la manipulation des produits et des matériels
Appliquer les règles d'hygiène alimentaire dans une démarche HACCP
Se conformer aux consignes de santé et sécurité au travail
Respecter la politique RSE de la structure

Travailler en équipe

Connaissance du langage professionnel
Connaissance des règles de décoration et de présentations des plats
Connaissance des différentes gammes de produits et de leur utilisation en assemblage
Connaissance des sauces émulsionnées froides
Connaissance des crèmes salées et sucrées
Connaissance des différents assaisonnements
Connaissance des modes de cuisson
Connaissance des matériels de cuisson
Connaissance des obligations du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et des principes de la démarche HACCP

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
AR	REAC	TP-00208	08	23/05/2016	23/05/2021	23/44

Connaissance des consignes de santé et de sécurité au travail
Connaissance des préconisations en matière de responsabilité sociétale en entreprise (RSE)

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
AR	REAC	TP-00208	08	23/05/2016	23/05/2021	24/44

FICHE COMPETENCE PROFESSIONNELLE N° 3

Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, des consignes de santé et de sécurité au travail, des préconisations en matière de responsabilité sociétale en entreprise (RSE), remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) à l'aide du matériel adapté. Respecter les process du fabricant et les consignes de l'entreprise afin de préserver au mieux les qualités des préparations culinaires.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'effectue généralement seul en cuisine, en zone chaude. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle.

Critères de performance

Les PCEA sont remis et maintenus en température conformément à la réglementation
Les consignes de remise et de maintien en température sont suivies et cohérentes
Les matériels de remise en température sont utilisés efficacement

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Vérifier la conformité des PCEA (traçabilité)

Appliquer les consignes des notices techniques ou fiches process
Contrôler la remise et le maintien en température des P.C.E.A à l'aide d'un thermomètre sonde
Maîtriser les moyens de remise en température et de maintien en température
Appliquer et valider les procédures concernant la législation sur la liaison froide et la liaison chaude
Respecter la politique RSE de la structure

Organiser son travail en respectant les consignes de l'entreprise.

Maîtriser la gestion du temps dans l'organisation de la remise en température et respecter les planifications.

Etre vigilant dans la manipulation des produits et des matériels.
Appliquer les règles d'hygiène alimentaire dans une démarche HACCP.
Se conformer aux consignes de santé et sécurité au travail (SST)

Travailler en équipe

Connaissance du langage professionnel.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
AR	REAC	TP-00208	08	23/05/2016	23/05/2021	25/44

Connaissance des matériels de remise et de maintien en température.
Connaissance des fiches de procédures (fiche températures, notices techniques, étiquettes, fiches process)
Connaissance de la législation relative aux P.C.E.A.
Connaissance des obligations du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et des principes de la démarche HACCP.
Connaissance des consignes de santé et de sécurité au travail (SST)
Connaissance des préconisations en matière de développement durable et de responsabilité sociétale en entreprise (RSE).

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
AR	REAC	TP-00208	08	23/05/2016	23/05/2021	26/44

FICHE COMPETENCE PROFESSIONNELLE N° 4

Assurer une production culinaire au poste grillade

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, des consignes de santé et de sécurité au travail, des préconisations en matière de responsabilité sociétale en entreprise (RSE), réaliser les opérations préliminaires des viandes, légumes d'accompagnement et sauces d'assemblage. Mettre en place le poste grillade, le matériel de cuisson et les ustensiles nécessaires pour le service. Effectuer des cuissons sur le grill et en friteuse lors des mises en place et, en fonction de sa commande, en présence du client, afin de le satisfaire.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'effectue généralement seul. La mise en place des sauces, marinades et viandes s'effectue en cuisine, la production des grillades et des fritures se réalise généralement au poste distribution d'un self-service en contact direct avec les clients. Cette compétence requiert le port d'une tenue professionnelle.

Critères de performance

Les préparations culinaires sont effectuées dans le respect des consignes
Les matériels de cuisson sont utilisés efficacement (gril, friteuse, plaque à snacker)
La cuisson des grillades, et des garnitures correspond à la commande des clients
Les appoints de cuisson sont respectés
Les règles de la communication avec le client sont respectées

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Réaliser les opérations préliminaires des viandes et légumes
Effectuer les cuissons vapeur, à l'anglaise et au four
Réaliser des garnitures d'accompagnement conformément aux fiches techniques et consignes
Réaliser des beurres composés et des sauces d'assemblage à partir de produits alimentaires intermédiaires (P A I)
Réaliser la cuisson de grillades et maîtriser les à points de cuisson
Réaliser des cuissons en friture
Dresser les mets en valorisant les présentations
Maintenir la propreté des matériels de cuisson

Organiser son travail en respectant les consignes de l'entreprise
Synchroniser les différentes tâches de travail et maîtriser la gestion de l'envoi de chaque commande
Avoir une rapidité d'exécution dans la gestion des flux
Appliquer les règles d'hygiène alimentaire dans une démarche HACCP
Se conformer aux consignes de santé et sécurité au travail (SST)
Respecter la politique RSE de la structure

Accueillir et servir les clients avec amabilité et professionnalisme
Développer et maintenir une attitude commerciale avec la clientèle
Appliquer les consignes du hiérarchique
Travailler en équipe

Connaissance du langage professionnel
Connaissance des bases des techniques de communication
Connaissance des règles de décoration et de présentation

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
AR	REAC	TP-00208	08	23/05/2016	23/05/2021	27/44

Connaissance des consignes d'utilisation des appareils de cuisson (grill, friteuse, four mixte)
Connaissance des techniques de cuisson (griller, frire, sauter, à l'anglaise, à la vapeur, au four)
Connaissance des différentes gammes de produits
Connaissance des obligations du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et des principes de la démarche HACCP
Connaissance des consignes de santé et de sécurité au travail
Connaissance des préconisations en matière de responsabilité sociétale en entreprise (RSE)

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
AR	REAC	TP-00208	08	23/05/2016	23/05/2021	28/44

FICHE COMPETENCE PROFESSIONNELLE N° 5

Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir des consignes de l'entreprise et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, des consignes de santé et de sécurité au travail, nettoyer le mobilier, les surfaces, le matériel et le sol. Assurer l'agencement de la salle à manger et l'approvisionnement des différents présentoirs (couverts, vaisselle, verres, assaisonnements, condiments, boissons, pains, etc.) afin d'accueillir la clientèle dans des locaux propres et fonctionnels.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

La compétence est mise en œuvre avant le service afin de préparer l'environnement de la salle à manger du self-service. Une tenue professionnelle est exigée conformément à l'image de l'entreprise et à la réglementation en vigueur.

Critères de performance

L'entretien de la salle à manger, de ses annexes et du matériel est effectué suivant les consignes du plan de nettoyage

Le mobilier et le matériel sont nettoyés avec les produits adéquats

Les mises en place de la salle à manger et des présentoirs sont conformes aux consignes données

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Réaliser le nettoyage et l'entretien des locaux et des matériels de la salle à manger et de ses annexes

Effectuer la mise en place et l'agencement de la salle (tables, chaises, décoration, présentoirs, etc.)

Approvisionner les comptoirs réservés aux assaisonnements et boissons

Contrôler les dates limites de consommation

Contrôler la propreté des plateaux, couverts, vaisselle

Approvisionner les présentoirs

Organiser son travail en respectant l'ordre chronologique des différentes tâches de nettoyage et les consignes de l'entreprise

Appliquer les règles d'hygiène alimentaire dans une démarche HACCP

Se conformer aux consignes de santé et sécurité au travail (SST)

Respecter la politique RSE de la structure

Travailler en équipe

Connaissance du langage professionnel

Connaissance des pictogrammes présents sur les produits

Connaissance des dosages et des consignes d'utilisation des différents produits d'entretien

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
AR	REAC	TP-00208	08	23/05/2016	23/05/2021	29/44

Connaissance des techniques de nettoyage et d'utilisation des différents matériels
Connaissance des règles d'agencement des espaces en salle à manger de self-service
Connaissance des obligations du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et de la démarche HACCP
Connaissance des consignes de santé et de sécurité au travail
Connaissance des préconisations en matière de responsabilité sociétale en entreprise (RSE)

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
AR	REAC	TP-00208	08	23/05/2016	23/05/2021	30/44

FICHE COMPETENCE PROFESSIONNELLE N° 6

Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir des consignes de l'entreprise et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, des consignes de santé et de sécurité au travail, approvisionner harmonieusement les différents comptoirs froids et chauds. Distribuer les productions culinaires au client du self-service. Débarrasser et ranger les linéaires et les comptoirs de présentation. Assurer le nettoyage des postes, afin de satisfaire le client et de mettre en valeur le savoir-faire de l'établissement.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'effectue en équipe, avant, pendant et après le service. La distribution et le réapprovisionnement s'effectuent aux linéaires ou aux comptoirs en s'adaptant au flux de fréquentation. Le débarrassage, le rangement et le nettoyage des linéaires et comptoirs sont organisés en fin de service. Cette compétence requiert le port d'une tenue professionnelle.

Critères de performance

L'approvisionnement des linéaires et des comptoirs correspond aux règles de présentations de l'entreprise
Le réapprovisionnement est effectué tout au long du service en maintenant un choix représentatif des productions du jour

Le contrôle des températures des productions culinaires est effectué au cours du service

La gestion des invendus est réalisée conformément à la législation en vigueur et les consignes de l'entreprise

Le service est assuré efficacement

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Mettre en fonction les différents matériels et appareils des postes froids et chauds en contrôlant les températures

Préparer l'ensemble des ustensiles nécessaires à chaque poste pour le service

Approvisionner les différents linéaires ou comptoirs froids et chauds

Réapprovisionner les différents linéaires ou comptoirs en tenant compte du flux de fréquentation

Mettre en valeur la présentation des productions culinaires dans les linéaires et comptoirs

Dresser les assiettes harmonieusement et selon le choix des clients

Assurer la gestion des invendus suivant les consignes de l'entreprise et le respect des normes HACCP

Assurer le nettoyage des différents présentoirs et matériels de service de la distribution self-service

Gérer l'organisation du service en fonction des flux de fréquentation

Gérer l'organisation du service en respectant les consignes

Prévoir le matériel nécessaire pour le déroulement du service

Appliquer les règles d'hygiène alimentaire dans une démarche HACCP

Se conformer aux consignes de santé et sécurité au travail

Respecter la politique RSE de la structure

Travailler en équipe

Accueillir et servir les clients avec amabilité et professionnalisme

Développer et maintenir une attitude commerciale avec la clientèle

Appliquer les consignes du hiérarchique

Connaissance du langage professionnel

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
AR	REAC	TP-00208	08	23/05/2016	23/05/2021	31/44

Connaissance des règles de décorations et de présentations
Connaissance des différents types de distribution
Connaissance des équipements de distribution d'un self-service et de leur utilisation
Connaissance des bases des techniques de communication
Connaissance des pictogrammes présents sur les produits de nettoyage
Connaissance des notices techniques des produits de nettoyage
Connaissance des obligations du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et de la démarche HACCP
Connaissance des consignes de santé et de sécurité au travail
Connaissance des préconisations en matière de responsabilité sociétale en entreprise (RSE)

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
AR	REAC	TP-00208	08	23/05/2016	23/05/2021	32/44

FICHE COMPETENCE PROFESSIONNELLE N° 7

Enregistrer le contenu des plateaux repas et des préparations de type "snacking", et effectuer l'encaissement

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir des consignes de l'entreprise et en fonction du matériel utilisé, saisir et valider le contenu des plateaux repas et des productions de type « snacking ». Procéder à l'encaissement en fonction des différents types de règlement et communiquer avec le client afin de finaliser la prestation

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'effectue au poste caisse en sortie des lignes de distribution.
Elle requiert le port d'une tenue professionnelle conforme à l'image de l'entreprise.

Critères de performance

La facturation et l'encaissement correspondent à la commande des clients
Les procédures de facturation et d'encaissement sont respectées
La communication avec le client est professionnelle

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Utiliser le matériel d'enregistrement et d'encaissement mis à disposition
Effectuer les encaissements suivant les moyens de paiement acceptés par l'entreprise

Organiser son travail de façon méthodique
Faire preuve de réactivité à son poste de travail pour gérer les flux de fréquentation
Appliquer les règles d'hygiène alimentaire dans une démarche HACCP
Se conformer aux consignes de santé et sécurité au travail
Respecter la politique RSE de la structure

Développer et maintenir une attitude commerciale avec la clientèle
Travailler en équipe

Connaissances des procédures de caisse
Connaissance des différents moyens de paiement
Connaissance des matériels de facturation et d'encaissement
Connaissance des règles de base de la communication
Connaissance des obligations du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et de la démarche HACCP
Connaissance des consignes de santé et de sécurité au travail
Connaissance des préconisations en matière de responsabilité sociétale en entreprise (RSE)

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
AR	REAC	TP-00208	08	23/05/2016	23/05/2021	33/44

FICHE COMPETENCE PROFESSIONNELLE N° 8

Assurer le nettoyage de la "batterie" de cuisine

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, des consignes de santé et de sécurité au travail, des préconisations en matière de responsabilité sociétale en entreprise (RSE), préparer le poste de travail et les produits d'entretien pour laver la batterie de cuisine. Effectuer le lavage de la batterie de cuisine tout au long de la production et du service et la ranger aux endroits appropriés afin de garantir sa propreté.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

La plonge batterie est séparée des zones de fabrication pour éviter tous risques de contamination. Une tenue professionnelle est exigée conformément à la réglementation en vigueur.

Critères de performance

La mise en place des bacs de plonge et des produits de nettoyage est conforme aux consignes
La chronologie du nettoyage de la batterie cuisine est respectée
Le matériel est propre, le plan de nettoyage est respecté
Le rangement du matériel est rationnel et cohérent avec l'organisation de la cuisine

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Décartonner et stocker les différents produits d'entretien
Mettre en place les bacs de plonge pour le nettoyage du matériel de cuisine
Mettre en service le lave batterie en suivant les procédures de fonctionnement
Prévoir les besoins en produits d'entretien et respecter les consignes d'utilisation spécifiques à chacun
Récurer, nettoyer, désinfecter et sécher le matériel
Effectuer le rangement du matériel propre aux endroits appropriés
Assurer l'évacuation des déchets en suivant les procédures
Nettoyer et entretenir la batterie de cuisine, le local plonge batterie et le local poubelle

Respecter la planification du travail à réaliser et la chronologie des tâches à effectuer
Avoir une rapidité d'exécution et le sens de l'organisation pour répondre aux besoins de la cuisine
Etre vigilant dans la manipulation des produits et des matériels
Appliquer les règles d'hygiène alimentaire dans une démarche HACCP
Se conformer aux consignes de santé et sécurité au travail
Respecter la politique RSE de la structure

Travailler en équipe

Connaissance du langage professionnel
Connaissance des matériels (électromécanique, batterie de cuisine, coutellerie, outillage)
Connaissance du fonctionnement, des températures et des cycles de lavage du lave batterie
Connaissance des produits d'entretien (lavant, dégraissant, désinfectant, etc.)
Connaissance des procédures de lavage à la main et de rangement
Connaissance des obligations du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et de la démarche HACCP
Connaissance des consignes de santé et de sécurité au travail (SST)
Connaissance des préconisations en matière de responsabilité sociétale en entreprise (RSE)

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
AR	REAC	TP-00208	08	23/05/2016	23/05/2021	35/44

FICHE COMPETENCE PROFESSIONNELLE N° 9

Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, des consignes de santé et de sécurité au travail, des préconisations en matière de responsabilité sociétale en entreprise (RSE), préparer le poste de travail, la machine à laver et les différents produits de lavage. Réceptionner les plateaux repas, trier la vaisselle sale et alimenter les paniers. Surveiller le bon fonctionnement de la machine, contrôler et ranger la vaisselle en sortie de machine, afin de garantir sa propreté et la sécurité alimentaire.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe dans un local réservé au lavage de la vaisselle en machine. Elle s'effectue pendant et après le service. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle, ainsi que le respect des consignes de santé et de sécurité au travail et des préconisations en matière de responsabilité sociétale en entreprise (RSE).

Critères de performance

La préparation de la machine (mise sous tension, remplissage, contrôle des niveaux produits, vérification des températures et du matériel) est conforme aux consignes

Le tri de la vaisselle sale est effectué

La répartition de la vaisselle sale dans les paniers permet d'alimenter en continu la machine à laver

Le rangement de la vaisselle propre est rationnel et cohérent avec l'organisation de la cuisine

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Mettre en service la machine à laver en suivant les procédures de fonctionnement

Prévoir les besoins en produits de nettoyage et respecter les consignes d'utilisation spécifiques à chacun

Débarrasser les plateaux, enlever les déchets des contenants (dérochage) et trier la vaisselle

Effectuer la répartition de la vaisselle sale dans les paniers

Surveiller le bon fonctionnement de la machine

Vérifier la netteté de la vaisselle en sortie de machine

Effectuer l'entreposage de la vaisselle en fonction des besoins et de l'organisation interne

Assurer l'évacuation des déchets

Nettoyer et entretenir les différents matériels utilisés, le local plonge vaisselle, la zone stockage matériel et le local poubelle

Avoir une rapidité d'exécution et gérer l'organisation de son travail en respectant les consignes

Etre vigilant dans la manipulation des produits et des matériels

Appliquer les règles d'hygiène alimentaire dans une démarche HACCP

Se conformer aux consignes de santé et sécurité au travail

Respecter la politique RSE de la structure

Travailler en équipe

Connaissance du fonctionnement, des températures et des cycles de lavage de la machine à laver

Connaissance des différents produits de nettoyage (lavant, dégraissant, désinfectant, etc.)

Connaissance des procédures de préparation de la vaisselle

Connaissance des obligations du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et de la démarche HACCP

Connaissance des consignes de santé et de sécurité au travail (SST)

Connaissance des préconisations en matière de responsabilité sociétale en entreprise (RSE)

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
AR	REAC	TP-00208	08	23/05/2016	23/05/2021	37/44

FICHE DES COMPETENCES TRANSVERSALES DE L'EMPLOI TYPE

Travailler en équipe afin d'optimiser les prestations de service et satisfaire les clients

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

L'agent(e) de restauration communique en permanence avec les membres de l'équipe et le personnel des autres services de restauration pour améliorer l'organisation du travail et les relations inter personnelles. Il travaille la majorité de son temps en équipe et toujours sous la responsabilité d'un hiérarchique. Il se conforme à des consignes de travail, transmises par un hiérarchique ou traduites sur des fiches techniques, en partageant et mutualisant les différentes tâches. Il informe et rend compte de son activité à ses collègues et son hiérarchique.

Critères de performance

Le comportement est adapté au collectif de travail.
La communication est positive et structure la qualité du travail.
Le résultat des prestations est la conséquence d'actions collaboratives.

Appliquer les consignes du Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S)

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

L'agent(e) exécute les consignes du plan de maîtrise sanitaire (P.M.S.) afin d'optimiser la sécurité alimentaire des productions culinaires et des prestations de service.

Il applique les procédures établies aux différents postes de travail et les valide dans le respect des principes de la démarche HACCP.

Critères de performance

Le travail est réalisé en conformité avec les objectifs du plan de maîtrise sanitaire (P.M.S.)
Le comportement du professionnel est adapté aux principes de la démarche HACCP.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
AR	REAC	TP-00208	08	23/05/2016	23/05/2021	39/44

Glossaire technique

HACCP

(Hazard Analysis Critical Control Point) Analyse des dangers pour la maîtrise des points critiques.

Paquet hygiène

Textes communautaires concernant la sécurité alimentaire des produits et leur traçabilité de la production à la consommation (règlements et directives de la Commission Européenne applicables depuis le 01/01/2006)

PMS

Plan de maîtrise sanitaire.

Produits bruts

Art. D.121-13-1 du code de la consommation

I. un produit brut, au sens du deuxième alinéa de l'article L. 121-82-1, est un produit alimentaire n'ayant subi aucune modification importante, y compris par chauffage, marinage, assemblage ou une combinaison de ces trois procédés.

II. Peuvent entrer dans la composition d'un plat " fait maison " les produits qui ont été réceptionnés par le professionnel :

- épluchés, à l'exception des pommes de terre, pelés, tranchés, coupés, découpés, hachés, nettoyés, désossés, dépouillés, décortiqués, taillés, moulus ou broyés ;
- fumés, salés ;
- réfrigérés, congelés, surgelés, conditionnés sous vide.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
AR	REAC	TP-00208	08	23/05/2016	23/05/2021	40/44

Glossaire du REAC

Activité type

Une activité type est un bloc de compétences qui résulte de l'agrégation de tâches (ce qu'il y a à faire dans l'emploi) dont les missions et finalités sont suffisamment proches pour être regroupées. Elle renvoie au certificat de compétences professionnelles (CCP).

Activité type d'extension

Une activité type d'extension est un bloc de compétences qui résulte de l'agrégation de tâches qui constituent un domaine d'action ou d'intervention élargi de l'emploi type. On la rencontre seulement dans certaines déclinaisons de l'emploi type. Cette activité n'est pas dans tous les TP. Quand elle est présente, elle est attachée à un ou des TP. Elle renvoie au certificat complémentaire de spécialisation (CCS).

Compétence professionnelle

La compétence professionnelle se traduit par une capacité à combiner un ensemble de savoirs, savoir-faire, comportements, conduites, procédures, type de raisonnement, en vue de réaliser une tâche ou une activité. Elle a toujours une finalité professionnelle. Le résultat de sa mise en œuvre est évaluable.

Compétence transversale

La compétence transversale désigne une compétence générique commune aux diverses situations professionnelles de l'emploi type. Parmi les compétences transversales, on peut recenser les compétences correspondant :

- à des savoirs de base,
- à des attitudes comportementales et/ou organisationnelles.

Critère de performance

Un critère de performance sert à porter un jugement d'appréciation sur un objet en termes de résultat(s) attendu(s) : il revêt des aspects qualitatifs et/ou quantitatifs.

Emploi type

L'emploi type est un modèle d'emploi représentatif d'un ensemble d'emplois réels suffisamment proches, en termes de mission, de contenu et d'activités effectuées, pour être regroupées : il s'agit donc d'une modélisation, résultante d'une agrégation critique des emplois.

Référentiel d'Emploi, Activités et Compétences (REAC)

Le REAC est un document public à caractère réglementaire (visé par l'arrêté du titre professionnel) qui s'applique aux titres professionnels du ministère chargé de l'emploi. Il décrit les repères pour une représentation concrète du métier et des compétences qui sont regroupées en activités dans un but de certification.

Savoir

Un savoir est une connaissance mobilisée dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle ainsi qu'un processus cognitif impliqué dans la mise en œuvre de ce savoir.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
AR	REAC	TP-00208	08	23/05/2016	23/05/2021	41/44

Savoir-faire organisationnel

C'est un savoir et un savoir-faire de l'organisation et du contexte impliqués dans la mise en œuvre de l'activité professionnelle pour une ou plusieurs personnes.

Savoir-faire relationnel

C'est un savoir comportemental et relationnel qui identifie toutes les interactions socioprofessionnelles réalisées dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle pour une personne. Il s'agit d'identifier si la relation s'exerce : à côté de (sous la forme d'échange d'informations) ou en face de (sous la forme de négociation) ou avec (sous la forme de travail en équipe ou en partenariat, etc.).

Savoir-faire technique

Le savoir-faire technique est le savoir procéder, savoir opérer à mobiliser en utilisant une technique dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle ainsi que les processus cognitifs impliqués dans la mise en œuvre de ce savoir-faire.

Titre professionnel

La certification professionnelle délivrée par le ministre chargé de l'emploi est appelée « titre professionnel ». Ce titre atteste que son titulaire maîtrise les compétences, aptitudes et connaissances permettant l'exercice d'activités professionnelles qualifiées. (Article R338-1 et suivants du Code de l'Education).

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
AR	REAC	TP-00208	08	23/05/2016	23/05/2021	42/44

Reproduction interdite

Article L 122-4 du code de la propriété intellectuelle

"Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite. Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction par un art ou un procédé quelconque."

