



## CQP AGENT DE RESTAURATION (H/F)

### Dossier de demande de certification des acquis de l'expérience

#### Partie administrative

Nom : .....

Nom d'épouse : .....

Prénoms : .....

NIR (10 premiers chiffres n° SS) : .....

Adresse : .....

Complément : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Tél. domicile : ..... Autre (travail, portable) : .....

E-mail : .....

Situation actuelle :  Salarié  Travailleur indépendant  Demandeur d'emploi

Dispositif de financement :  CPF  Autre (à préciser) .....

## INFORMATIONS RELATIVES A L'EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

Commencer par la plus récente

| Emploi occupé | Nom et adresse de l'entreprise | Statut : <ul style="list-style-type: none"><li>▪ salarié</li><li>▪ ou non salarié</li></ul> | Temps complet ou temps partiel (dans ce cas indiquer le nombre d'heures par mois) | Périodes d'emploi |             | Principales activités exercées |
|---------------|--------------------------------|---|---|-------------------|-------------|--------------------------------|
|               |                                |   |   | Date de début     | Date de fin |                                |
|               |                                |   |   |                   |             |                                |
|               |                                |   |   |                   |             |                                |
|               |                                |   |   |                   |             |                                |
|               |                                |   |   |                   |             |                                |
|               |                                |   |   |                   |             |                                |

## INFORMATIONS RELATIVES A LA FORMATION

### Diplômes obtenus ou dernière classe suivie

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

### Stages de formation professionnelle effectués :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

### PIECES A FOURNIR (photocopies) :

- Pour les activités salariées :
  - contrat de travail en cours,
  - certificats de travail, à défaut bulletins de salaire
- Pour les activités non salariées :
  - tout document pouvant en attester
- curriculum vitae
- Diplômes et /ou attestations de formation
- Toute autre pièce que vous jugez utile à l'appui de votre demande

### Dossier à retourner à :

#### **Certidev**

22 rue d'Anjou – 75008 Paris

01 40 17 20 06 - [contact@certidev.com](mailto:contact@certidev.com) - [www.certidev.com](http://www.certidev.com)

# **CQP AGENT DE RESTAURATION (H/F)**

## Dossier de demande de certification des acquis de l'expérience

### **Référentiel des compétences**

*Le document qui suit décrit les compétences nécessaires pour obtenir le CQP.*

*Il doit vous servir à faire le point sur ce que vous estimez savoir-faire (autoévaluation).*

*Vous pouvez également l'utiliser pour que votre employeur par exemple donne son point de vue.*

*Ce document ferait alors partie des pièces que vous pourriez décider – ou non – de mettre dans votre dossier à l'appui de votre demande de diplôme.*

## AUTO EVALUATION DES COMPETENCES

| <b>Réception et stockage de marchandises</b>                                 | <b>Exercez-vous ou avez-vous régulièrement exercé cette activité dans :</b> |                          | <b>Pour chacune des activités suivantes, vous pensez :</b> |                          |                              |
|--|---|--------------------------|--|--------------------------|------------------------------|
|  | l'emploi actuel   | un emploi antérieur      | savoir faire   | ne pas savoir faire      | avoir besoin d'une formation |
| Réceptionner et vérifier les denrées alimentaires livrées                    | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |
| Ranger les denrées alimentaires par ordre d'arrivée et à l'endroit approprié | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |
| Effectuer un inventaire des produits utilisés                                | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |
| Réceptionner et stocker les produits lessiviels                              | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |

| <b>Préparations culinaires et dressage</b>                                       | <b>Exercez-vous ou avez-vous régulièrement exercé cette activité dans :</b> |                          | <b>Pour chacune des activités suivantes, vous pensez :</b> |                          |                              |
|--|---|--------------------------|--|--------------------------|------------------------------|
|  | l'emploi actuel   | un emploi antérieur      | savoir faire   | Ne pas savoir faire      | avoir besoin d'une formation |
| Travailler les fruits et légumes   | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |
| Découper les fromages  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |
| Assembler des préparations simples froides ou chaudes                            | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |
| Produire des crêpes, galettes, pizzas...   | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |
| Terminer des préparations chaudes (frites, légumes, ...)                         | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |
| Conditionner des denrées alimentaires  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |
| Dresser les préparations pour l'approvisionnement des différents points de vente | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |

| Buffets chaud et froid  | Exercez-vous ou avez-vous régulièrement exercé cette activité dans : |                          | Pour chacune des activités suivantes, vous pensez : |                          |                              |
|---|--|--------------------------|---|--------------------------|------------------------------|
|   | l'emploi actuel  | un emploi antérieur      | savoir faire  | Ne pas savoir faire      | avoir besoin d'une formation |
| Monter le poste   | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |
| Ré approvisionner le poste pendant le service en contribuant à la mise en valeur des produits | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |
| Accueillir les clients  | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |
| Travailler en coordination avec la cuisine  | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |
| Produire devant le client   | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |

| Salle  | Exercez-vous ou avez-vous régulièrement exercé cette activité dans : |                          | Pour chacune des activités suivantes, vous pensez : |                          |                              |
|--|--|--------------------------|---|--------------------------|------------------------------|
|  | l'emploi actuel  | un emploi antérieur      | savoir faire  | Ne pas savoir faire      | avoir besoin d'une formation |
| Accueillir les clients   | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |
| Mettre en place la salle (propreté, meubles de service avant et en cours de service) | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |
| Décorer, et mettre à jour les outils de l'animation commerciale                      | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |
| Débarrasser les tables   | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |

| Caisse                        | Exercez-vous ou avez-vous régulièrement exercé cette activité dans : |                          | Pour chacune des activités suivantes, vous pensez : |                          |                              |
|-------------------------------|--|--------------------------|---|--------------------------|------------------------------|
|                               | l'emploi actuel  | un emploi antérieur      | savoir faire  | Ne pas savoir faire      | avoir besoin d'une formation |
| Préparer la caisse            | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |
| Accueillir les clients        | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |
| Gérer les flux de clientèle   | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |
| Typier les produits commandés | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |
| Encaisser                     | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |
| Clôturer la caisse            | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |

| Lavage   | Exercez-vous ou avez-vous régulièrement exercé cette activité dans : |                          | Pour chacune des activités suivantes, vous pensez : |                          |                              |
|--|--|--------------------------|---|--------------------------|------------------------------|
|  | l'emploi actuel  | un emploi antérieur      | savoir faire  | Ne pas savoir faire      | avoir besoin d'une formation |
| Approvisionner le matériel en produits lessiviels                  | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |
| Laver à la main  | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |
| Nettoyer les frigos, fours, équipements et matériels de la cuisine | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |
| Réceptionner et trier la vaisselle en entrée                       | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |
| Vérifier la propreté et trier en sortie                            | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |
| Faire tremper les matériels utilisés en production et en service   | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |
| Trier les déchets  | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |
| Transporter les déchets dans les conteneurs                        | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>     |

# GUIDE D'ENTRETIEN

Le présent document a été complété par le candidat seul

## COMPETENCES TECHNIQUES

### Réception et stockage

➤ *Que devez vous vérifier lors de la réception de denrées alimentaires ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





**Préparations culinaires et dressage**

Quelles sont les règles d'hygiène et de sécurité auxquelles vous devez veiller particulièrement au cours de préparations culinaires ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Sur quoi vous basez vous pour dresser les préparations ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**Accueil client**

➤ *Que faites-vous pour que les clients se sentent bien accueillis ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Comment faites-vous pour que la salle soit toujours dans un état de propreté maximum?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Tenue de la caisse enregistreuse et vente additionnelle**

➤ *Quelles sont les procédures à appliquer lors d'une ouverture de caisse ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Quelles sont les procédures à appliquer lors d'une clôture de caisse ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



➤ *Comment procédez-vous au tri du matériel avant lavage ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Comment appliquez-vous la « marche en avant » pour l'évacuation des déchets ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**APTITUDES**

➤ *Vous avez à recruter un agent de restauration, que rechercherez-vous principalement chez un candidat ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Comment faites vous pour autocontrôler votre travail ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



## CONNAISSANCES

- *Quelles connaissances estimez vous indispensables pour exercer correctement votre métier (limitez vous aux trois principales selon vous) ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Comment faites-vous pour savoir si vos connaissances sont à jour ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Souhaitez-vous ajouter quelque chose ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....