



TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE EMPLOYE QUALIFIE DE RESTAURATION COLLECTIVE (H/F)

Dossier de demande de Validation 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 : ▪ salarié ▪ ou non salarié	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 - www.certidev.com

TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE EMPLOYE(E) QUALIFIE DE RESTAURATION COLLECTIVE (H/F)

Dossier de demande de Validation
des Acquis de l'Expérience

Référentiel des compétences

Le document qui suit décrit les compétences nécessaires pour obtenir le Titre à finalité professionnelle.

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

AUTO EVALUATION DES COMPETENCES

Production culinaire	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
Contribuer à la fabrication de mets simples (légumes, entremets...) sous la responsabilité d'un cuisinant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Superviser la production des mets froids pour assurer la conformité au cahier des charges	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mettre en œuvre et expliquer le planning de production	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Superviser la distribution des mets en salle...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Appliquer et faire appliquer les protocoles de nettoyage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Gestion de production culinaire	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
Pendant le service, veiller à l'évolution des ventes pour favoriser une consommation adaptée au volume de chacun des produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
En dehors du service, analyser les fluctuations des ventes pour faire des propositions de production	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Organiser l'affichage sur les produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Préparer la caisse	<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"/>

Management et animation d'équipe	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
Organiser le travail de l'équipe (suivi du planning des présences, répartition des tâches...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Créer et maintenir la cohésion et la motivation des équipes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anticiper les conflits et les dysfonctionnements et, le cas échéant, les gérer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Identifier les besoins en formation et assurer le suivi de l'action de formation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Organiser l'accueil des nouveaux salariés et l'intégration dans l'équipe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Transmettre des consignes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Exercer ses activités en respectant la législation du travail au quotidien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Relation avec le client et les convives	Exercice régulier de l'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
Contribuer à l'application du contrat commercial	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tenir compte des évolutions de la clientèle pour maintenir un bon niveau de satisfaction de la clientèle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Garantir la qualité de la prestation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Informers le convive sur les bases de l'équilibre alimentaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

GUIDE D'ENTRETIEN

Le présent document est à compléter par le candidat

COMPETENCES TECHNIQUES

Production culinaire

- *Comment faites-vous pour que l'ensemble de la production soit conforme au cahier des charges ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Comment faites-vous pour que le planning de production soit respecté ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Comment vérifiez-vous l'application du protocole de nettoyage ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Gestion de production culinaire

➤ *Sur quoi vous basez-vous pour analyser les ventes ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Comment procédez-vous pour favoriser la vente de certains produits ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Pouvez-vous décrire une procédure d'ouverture de caisse ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Pouvez-vous décrire une procédure de fermeture de caisse ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Management et animation d'équipe

➤ *Comment procédez-vous pour obtenir une organisation efficace de votre équipe ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Comment faites-vous pour maintenir la motivation de chaque membre de votre équipe ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Comment identifiez-vous les besoins en formation ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Comment organisez-vous l'accueil des nouveaux collaborateurs ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Comment vous assurez-vous que toutes les consignes sont comprises ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Connaissez-vous les dispositions légales concernant la durée du travail, l'amplitude horaire et les jours de repos ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Relations avec les clients et les convives

- *Savez-vous, dans les très grandes lignes, ce que contient le contrat commercial que les entreprises de restauration collectives passent avec les clients (hôpitaux, écoles, ...) ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Comment faites-vous pour connaître les évolutions des goûts des convives ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Quelles informations donnez-vous aux convives sur les bases de l'équilibre alimentaire ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Comment faites-vous pour autocontrôler votre travail ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Souhaitez-vous ajouter quelque chose ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....