



## TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE EMPLOYE TECHNIQUE DE RESTAURATION (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 : <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)

# **TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE EMPLOYE(E) TECHNIQUE DE RESTAURATION (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

<b>Participer à la production froide</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
Préparer les produits de base en respectant leur mode de production et de conservation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mettre en œuvre différents modes de préparation en fonction des produits en respectant les consignes de production	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Identifier les risques relatifs aux manquements aux règles d'hygiène et de sécurité et appliquer les mesures préventives	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Organiser son poste de travail pour que la production s'effectue dans les meilleures conditions possibles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Participer aux briefing et débriefing journalier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>Distribution</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
Dresser les assiettes / les plats	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mettre en place la signalétique en fonction des consignes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Participer à la mise en œuvre d'un environnement d'accueil favorable à la convivialité et la détente. Faire la promotion/vente des produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tenir une caisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>Remise en état des locaux et du matériel</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
Nettoyer le matériel, plan de travail et locaux selon les procédures en vigueur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Utiliser et stocker des produits d'entretien selon les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Relation avec les convives et l'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
Accueillir le convive de telle sorte que le moment de son repas soit un temps de convivialité et de détente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Faire la promotion/ vente de la prestation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
S'intégrer au sein d'une équipe pour contribuer à la qualité de la prestation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Relayer les observations des convives	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Faire remonter les informations sur les dysfonctionnements liés au poste de travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>





.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Comment organisez-vous votre travail pour que la production soit efficace ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *A quoi servent, selon vous, les briefings (et débriefings) ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Distribution**

➤ *Comment procédez-vous pour le dressage des entrées ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *A quoi faites-vous attention lors de la mise en place de la signalétique ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Que faites-vous pour que les aires de distribution restent dans les meilleures conditions jusqu'à la fin du service ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *A quoi faut-il faire particulièrement attention pendant la tenue d'une caisse ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Remise en état**

➤ *Quelles sont les principales règles d'hygiène à respecter pour le nettoyage du plan de travail ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ Quelles sont les conséquences possibles d'un manquement à ces règles ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ Quelles sont les règles à respecter pour l'utilisation des produits de nettoyage ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Relations avec les convives et l'équipe**

- *Comment faites-vous pour garder la maîtrise de vous-même face à des convives difficiles ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Que faites-vous pour que les convives se sentent accueillis ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Que faites-vous pour faire la promotion de certains produits ?*

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

➤ *De quelle façon peut-on contribuer au bon fonctionnement d'une équipe ?*

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

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Souhaitez-vous ajouter quelque chose ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....