ATELIER	S	CG	AERH	В	EPR	CC EE	R P	AR	CCR	С	СР	GH	ETR	EQR	L	ER	RPR	C	MH	CRC F	POC PR	C CPR	Е	ADR	PA	GES	СРА	ASENE	CR	
CRĒPE	uration	t.	Restauratio	le de la nuit	npétent de LS)	e e		ation	en lectivité	ъ	٠	le le	an ti	9 ₁₁ 9	je.	stauration	point de st.		auration	de de	auration	5	L.	ection d'un	auration	tablissemer	ier en tion ve		Le Carte	en institut pie
SAINT-MALO	rveur en resta	gérant (Res ctive)	it.exploit.	an du monc	oyé polycor uration (RC	nis de cuisi oyé d'étage	ptionniste	Pizzard t de restaur	de cuisine urant de col	Cuisini	Crêpie	ernant d' hô	oyé tech. de uration (Res ctive)	oye qualifie uration (Res ctive)	Limonac	vitant en Re	onsable de uration (Res	de secteur	e d'hôtel nier en rest	stive	re re peur en rest ctive	de producti	Ecaille	itant à la dire urant (RCLS)	sier en rest ctive	ernant en é inté	Chef pâtisc restaura collecti	t sécurité	Craupi	technicien alassothéra
BLOCS DE COMPETENCES	Serve	Chef	Assis Spéci et Hé	Barm	Empl	Comr	Réce	Agen	Chef			Gouv	Empl resta Colle	resta Colle		Explo	Resp resta Colle	Chef	Maîtr	collec	cuisir Plong collec	Chef		Assis resta	Pâtis	Gouv de sa		Agen		Hydro de tha
cueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation	1		1	1	1	1	1	1 1	1		1	1	1	1	1	1	1		1				1	1		1				
aiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients							2		2			2		2	2				2											
ceptionner et stocker des marchandises, des produits						3					3			3			3						3							
provisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits								4	4			4		4		4				4			4							
ttoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail	5a				5a	5a 5a		ia 5	a	5a	5a		5a	5a 5	5a		5a			5a	5a 5a		5a		5a					
rantir la sécurité sanitaire et alimentaire		5b				5b			5b					5b		5b											5b			
surer la sécurité des personnes et des lieux							6		6					•						6		6								
ganiser le travail et superviser l'équipe									7			7		7		7			7			7								
cadrer une équipe		8														8		8				8								
aliser les préparations culinaires de base froides													9a	9a							9a									
aliser les préparations culinaires de base (inclus 9a)					9b	9b		9	b	9b										9b										
intribuer à la conception et à la supervision de la production culinaire														10a			10a			10a										
intrôler la production ou prestation culinaire		10b	10b						10b	10b						10b								10b			10b			
ntrôler la prestation																		10c				10c								
liser une langue étrangère dans les activités professionnelles HRLT Niveau A1 du CECRL															11a		1													
liser une langue étrangère dans les activités professionnelles HRLT Niveau A2 du CECRL	11b		11b	11b								11b				11b														
liser une langue étrangère dans les activités professionnelles HRLT Niveau B1 du CECRL							12a										1		12a											
ntribuer à gérer l'exploitation d'un établissement			13						13							1	13							13						
irer l'exploitation d'un établissement																14		14												
ectuer un service en salle					15a			15	ia				15a				1													
ectuer un service en salle traditionnel	15b		15b	15b											15b		1		15b											
omouvoir une offre de service			16a					6a			16a					16a														
loriser la commercialisation d'un produit hôtelier							16b																							
irer l'encaissement	17			17	17		17	7 1	7		17		17	17	17		17		17											
infectionner des crêpes											18							\Box		\neg										
onfectionner des pizzas								19	\neg						\neg			\vdash		\neg										
entribuer à la gestion de l'hébergement en établissement de santé									\neg						\neg			\vdash		\neg						22				
surer un service d'étage	\neg					23									$\overline{}$	_		\vdash		-										
ivelopper et assurer le suivi de la relation commerciale									\neg						\neg			24		\neg										
oter un compte d'exploitation		25													$\overline{}$	_				-										
oduire des pâtisseries fraiches et desserts maison															$\overline{}$	_		\vdash		-					26		26			
endre en compte son environnement de travail									\neg						\neg			\vdash		\neg										
ontrôler l'accès aux abords de l'établissement	\neg														$\overline{}$	_		\vdash		-								28		
irer les entrées et sorties des clients	-											-				1	1	\vdash		-		1						29		
irer les situations à risque	-											-				1	1	\vdash		-		1						30		
imer et gérer une table de jeu																+						+								
ganiser et mettre en place une politique nutritionnelle																+						32								
availler et mettre en valeur les produits de la mer	-				-				_			_			_	_	_	\vdash		$\overline{}$		32	33							
éer et réaliser des cocktails	-			34			-	_	_	+		-	-		+	+-	+	\vdash		\rightarrow	_	+	- 33	_						