

BLOCS DE COMPÉTENCES

	S	CG	AERH	B	EPR	CC	EE	R	P	AR	CCR	C	CP	GH	ETR	EOR	G	L	ER	RPR	C	MH	CRC	POC	PRC	CPR	E	ADR	PA	GES	CPA	ASENE	CR	H		
Accueillir 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					
Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients	2	2	2	2				2					2		2	2		2	2	2																
Réceptionner et stocker des marchandises, des produits	3			3	3	3			3	3	3	3	3				3	3		3			3	3	3		3	3								
Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits	4	4	4	4					4	4	4	4	4	4	4				4				4	4	4											
Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail	5a				5a	5a	5a		5a	5a		5a	5a		5a	5a	5a	5a		5a		5a	5a	5a	5a		5a		5a						5a	
Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire	5b					5b					5b	5b			5b	5b			5b				5b	5b	5b		5b		5b						5b	
Assurer la sécurité des personnes et des lieux	6	6	6	6	6			6			6	6			6	6	6	6		6		6	6	6		6		6							6	
Organiser le travail et superviser l'équipe	7	7									7	7			7					7	7						7		7						7	
Encadrer une équipe	8														8					8							8									
Réaliser les préparations culinaires de base froides															9a	9a								9a												
Réaliser les préparations culinaires de base (inclus 9a)					9b	9b				9b		9b											9b													
Contribuer à la conception et à la supervision de la production culinaire																10a							10a													
Contrôler la production ou prestation culinaire		10b	10b								10b	10b											10b					10b								10b
Contrôler la prestation																																				
Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles HRLT Niveau A1 du CECRL																		11a																		11a
Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles HRLT Niveau A2 du CECRL	11b		11b	11b										11b					11b																	
Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles HRLT Niveau B1 du CECRL								12a																												
Contribuer à gérer l'exploitation d'un établissement											13																		13							
Gérer l'exploitation d'un établissement																																				
Effectuer un service en salle						15a					15a				15a																					
Effectuer un service en salle traditionnel	15b		15b	15b														15b					15b													
Promouvoir une offre de service		16a							16a						16a																					
Valoriser la commercialisation d'un produit hôtelier		16b						16b																												
Gérer l'encaissement	17			17	17			17	17	17					17	17																				
Confectionner des crêpes																																				
Confectionner des pizzas																																				
Contribuer à la gestion de l'hébergement en établissement de santé																																				22
Assurer un service d'étage																																				
Développer et assurer le suivi de la relation commerciale							23																													
Piloter un compte d'exploitation		25																																		
Produire des pâtisseries fraîches et desserts maison																																				
Prendre en compte son environnement de travail																																				
Contrôler l'accès aux abords de l'établissement																																				
Gérer les entrées et sorties des clients																																				
Gérer les situations à risque																																				
Animer et gérer une table de jeu																																				
Organiser et mettre en place une politique nutritionnelle																											32									
Travailler et mettre en valeur les produits de la mer																												33								
Créer et réaliser des cocktails																																				
Réaliser les préparations au grill				34																																
	8	8	11	9	7	4	3	6	7	6	9	8	7	5	5	8	5	8	11	9	4	7	7	4	3	6	6	7	3	5	4	6	3		5	