



LIVRET DE COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

Agent Polyvalent de restauration

NOM ET PRÉNOM DE L'ÉLÈVE



ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

Lycée professionnel
Maryse Bastié

académie
Nancy-Metz

Lycée Professionnel Régional Maryse Bastié

Rue du Tivoli - 57700 HAYANGE

☎ 03 82 84 69 16 - 📠 03 82 84 31 37

Mél. : ce.0570077@ac-nancy-metz

Année Scolaire :

Année Scolaire :

Ce livret de compétences professionnelles à destination des futurs agents polyvalent de restauration a été créé en collaboration avec les acteurs de l'Education nationale et les professionnels de la restauration collective et commerciale.

Pour permettre à l'élève d'être acteur de sa formation, ce livret l'accompagnera tout au long de son parcours. Certaines compétences du socle commun de connaissances, de compétences et de culture pourront être validées ainsi que d'autres nécessaires à l'exercice de la profession d'agent polyvalent de restauration.

Ce portefeuille de compétences sera un outil de communication entre l'élève, les professeurs, la famille et les professionnels associés à la formation.

Grâce à cet outil évolutif d'évaluation partagée, l'élève pourra se positionner et mesurer sa dynamique de progrès.

ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Définition

L'agent Polyvalent de restauration assure des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité.

Il réalise la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement au cours du service.

Il assure des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle.

Fonctions exercées

1. Fonction de production :

- 1.1 Réception et stockage des denrées et des marchandises ; réception et entreposage des plats préparés à l'avance
- 1.2 Réalisation des opérations préliminaires sur les denrées nécessaires pour l'élaboration d'une production culinaire
- 1.3 Réalisation de cuissons préliminaires ou de finitions
- 1.4 Réalisation, par assemblage, de mets destinés à être consommés froids ou chauds
- 1.5 Conditionnement en vue d'une distribution différée dans le temps ou dans l'espace
- 1.6 Remise en température des plats cuisinés à l'avance en vue d'un service immédiat
- 1.7 Mise en place des espaces et des matériels de distribution et de vente

2- Fonction de service et de communication :

- 2.1 Mise en valeur des produits, des espaces de distribution et de vente
- 2.2 Accueil, information, conseil et service du client ou du convive
- 2.3 Encaissement des prestations
- 2.4 Transmission d'informations

3- Fonction d'entretien :

- 3-1 Entretien des locaux et des équipements
- 3-2 Lavage, rangement : de la vaisselle, des matériels et ustensiles de production

4- Fonction de gestion de la qualité :

- 4-1 Pratique de la qualité dans les activités de production, d'entretien
- 4-2 Pratique de la qualité dans les activités de service et de communication

Secteurs d'activités

L'agent polyvalent de restauration exerce son métier dans différents secteurs :

- ✚ Service de restauration collective autogérée ou concédée dans des structures publiques privées associatives relevant :
 - du secteur des administrations et des entreprises
 - du secteur de la santé
 - du secteur scolaire et universitaire

- ✚ Nouvelles formes de restauration commerciale :
 - restauration en libre service
 - restauration rapide
 - restauration à thèmes

- ✚ Entreprises de fabrication de plateaux conditionnés (transports aériens, ferroviaires...)

Place dans l'organisation de l'entreprise

La dénomination de l'emploi occupé varie selon les profils de poste définis par l'entreprise ou l'établissement mais aussi selon le statut ou les conventions collectives.

L'expérience professionnelle et les aptitudes personnelles permettent à l'agent polyvalent de restauration d'accéder à des postes de plus larges responsabilités.

Conditions de travail

Il peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine ou/et les jours fériés et lors de périodes événementielles et calendaires.

L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés, dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.

Capacités		Compétences		Bilan			
				A+	A	EA	NA
S'INFORMER	Plonge en restauration Employé de restauration collective Employé de restauration en cuisine centrale Employé de restaurant en cuisine satellite Employé polyvalent en restauration commerciale	Réalisation du travail en respectant les fiches de travail, les consignes d'organisation, d'hygiène, de sécurité	Décoder des documents d'organisation et des documents techniques				
REALISER	Plonge en restauration Employé de restauration collective Employé de restauration en cuisine centrale Employé polyvalent en restauration commerciale	Réalisation des opérations préliminaires sur les denrées nécessaires pour l'élaboration d'une production culinaire	Eplucher, laver des végétaux frais				
	Employé de restauration collective Employé de restauration en cuisine centrale Employé polyvalent en restauration commerciale		Tailler les légumes Trancher, couper charcuterie, viandes cuites, fromage, pain Déconditionner des denrées conservées				
	Employé de restauration collective Employé de restauration en cuisine centrale Employé de restaurant en cuisine satellite Employé polyvalent en restauration commerciale	Réception et stockage des denrées et des marchandises, des PCEA	Réceptionner des denrées et marchandises et contrôler la conformité Déconditionner, décartonner Ranger dans les zones appropriées Opérer les saisies, renseigner les documents relatifs à la livraison et aux stocks.				
	Employé de restauration collective Employé de restauration en cuisine centrale Employé polyvalent en restauration commerciale	Réalisation de cuissons préliminaires ou de finitions	Réaliser des cuissons à l'eau, à la vapeur, au four Réaliser des fritures				
	Employé polyvalent en restauration commerciale		Réaliser des grillades simples (viandes hachées, saucisses)				

Capacités		Compétences		Bilan			
				A+	A	EA	NA
REALISER	Employé de restauration collective Employé de restauration en cuisine centrale Employé de restaurant en cuisine satellite Employé polyvalent en restauration commerciale	Conditionnement des produits alimentaires et traitement en refroidissement rapide	Préparer et dresser des portions individuelles ou des multi portions Composer des plateaux				
	Employé de restauration en cuisine centrale Employé de restaurant en cuisine satellite Employé polyvalent en restauration commerciale		Fermer des conditionnements alimentaires et les étiqueter				
	Employé de restauration en cuisine centrale		Conduire un refroidissement rapide Renseigner des documents de traçabilité du produit				
	Employé de restauration collective Employé de restaurant en cuisine satellite Employé polyvalent en restauration commerciale	Remise en température des plats cuisinés à l'avance	Conduire la remise en température de préparation élaborée à l'avance et conserver en liaison froide.				
	Employé de restauration collective Employé de restaurant en cuisine satellite Employé polyvalent en restauration commerciale	Mise en place des espaces de distribution et de vente	Mettre en place, approvisionner les espaces de distribution en mets, boissons et matériels de service Distribuer les repas, les préparations, les collations Assurer la conservation des excédents et élimination des invendus				
	Employé polyvalent en restauration commerciale	Encaissement des prestations	Ouvrir et clôturer la caisse Identifier les éléments de la prestation à encaisser Saisir les prestations sur le système d'encaissement Traiter et encaisser les paiements				
	Plonge en restauration Employé de restauration collective Employé de restauration en cuisine centrale Employé de restaurant en cuisine satellite Employé polyvalent en restauration commerciale	Exécution des techniques de nettoyage et de désinfection des équipements et des locaux ou sont traités les denrées alimentaires dans le cadre de l'entretien journalier et de l'entretien périodique	Nettoyer les appareils utilisés pour le stockage, la production et la distribution alimentaire.				

Capacités		Compétences		Bilan			
				A+	A	EA	NA
REALISER	Plonge en restauration Employé de restauration collective Employé de restauration en cuisine centrale Employé de restaurant en cuisine satellite Employé polyvalent en restauration commerciale	Lavage, rangement de la vaisselle, des matériels et ustensiles de production	Assurer le tri et le lavage manuel et mécanisé de la vaisselle et des ustensiles de cuisine Assurer l'évacuation des déchets et maintenir en état les locaux à déchets, leurs matériels et les zones d'enlèvement				
	Employé de restauration collective Employé de restaurant en cuisine satellite Employé polyvalent en restauration commerciale	Exécution des techniques de nettoyage et de désinfection des équipements et locaux de vente, de consommation et des locaux annexes (vestiaires, sanitaires, zone de déchets...)	Exécuter des techniques de nettoyage dans le cadre de l'entretien journalier et périodique				
	Employé de restauration collective Employé de restauration en cuisine centrale Employé de restaurant en cuisine satellite Employé polyvalent en restauration commerciale	Contrôle de la qualité du travail	Contrôler qualitativement et quantitativement au cours des différentes activités Réaliser un échantillon témoin Renseigner des documents d'enregistrement de la qualité				
COMMUNIQUER	Employé polyvalent en restauration commerciale	Mise en valeur des produits, des espaces de distribution et de vente	Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement Afficher la dénomination et le prix des produits proposés				
	Employé de restauration collective Employé de restaurant en cuisine satellite Employé polyvalent en restauration commerciale		Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement Participer à la mise en place d'éléments d'ambiance et de supports d'animation, d'évènements (journée, semaine à thème...)				
	Employé polyvalent en restauration commerciale	Accueil, information, conseil et service du client ou du convive	Prendre la commande Dresser des préparations conformes à la commande Recueillir le niveau de satisfaction des convives				

PERIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE

CACHET ENTREPRISE (S)	NOM DU TUTEUR	PÉRIODE (S)

Le chef d'établissement :

Cachet de l'établissement :

PARCOURS PROFESSIONNEL

CACHET ENTREPRISE (S)	NOM DU RESPONSABLE	PÉRIODE (S)

ATTESTATION DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Acquises dans le cadre de la formation préparant au

***CAP
AGENT POLYVALENT
DE RESTAURATION***

(cf. le verso du présent document)

Délivrée à :

Né(e) le : _____ , à

Le Recteur de l'Education nationale