

version du 13 05 2019		CQP "TEST"																																				
		AR	ASENE	AERH	B	CR	CG	ADR	CC	CP	C	CRC	E	EE	ETR	EPR	ER	GH	GES	H	L	MH	P	PRC	POC	R	S	EQR	G	RPR	CCRC	PA	CPA	CPR	CS			
		Agent de restauration	Agent sécurité	Assist.exploit. Spécialisations. Restauration et Hébergement	Barman du monde de la nuit	Croupier	Chef géant (rest. collective)	Assistant à la direction d'un restaurant (RCLS)	Commis de cuisine	Crêpier	Cuisinier	Cuisiner en restauration collective	Ecailler	Employé d'étage	Employé tech. de restauration (Rest. Collective)	Employé polyvalent de restauration (RCLS)	Exploitant en Restauration	Gouvernant d'hôtel	Gouvernant en établissement de santé	Hydro technicien en institut de thalassothérapie	Limonadier	Maitre d'hôtel	Pizzaiolo	Plongeur en restauration collective	Plongeur - Officier de cuisine	Réceptionniste	Serveur en restauration	Employé qualifié de restauration (Rest. Collective)	Grilladin	Responsable de point de restauration (Rest. Collective)	Chef de cuisine en restaurant de collectivité	Pâtisier en restauration collective	Chef pâtisier en restauration collective	Chef de production	Chef de secteur			
BLOCS DE COMPÉTENCES																																						
1	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		1	1								
2	Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients		2	2	2	2																					2	2	2									
3	Réceptionner et stocker des marchandises, des produits	3						3	3	3	3	3	3			3						3		3	3	3		3										
4	Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits			4	4		4			4	4	4	4				4	4	4					4														
5a	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				
5b	Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire						5b	5b	5b	5b	5b	5b	5b				5b							5b	5b			5b		5b	5b	5b	5b	5b	5b	5b	5b	
6	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		
7	Organiser le travail et superviser l'équipe			7	7		7	7		7	7					7	7	7	7				7				7	7		7		7		7	7	7		
8	Encadrer une équipe						8										8																			8	8	
9a	Réaliser les préparations culinaires de base froides									9a						9a							9a	9a				9a	9a									
9b	Réaliser les préparations culinaires de base (inclus 9a)	9b						9b		9b	9b	9b				9b														9b								
10a	Contribuer à la conception et à la supervision de la production culinaire										10a																		10a		10a							
10b	Contrôler la production ou prestation culinaire			10b			10b			10b							10b																	10b		10b		
10c	Contrôler la prestation																																			10c	10c	
11a	Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles HRLT Niveau A1 du CECR																				11a	11a																
11b	Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles HRLT Niveau A2 du CECR			11b	11b												11b	11b										11b										
12a	Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles HRLT Niveau B1 du CECR																						12a			12a												
13	Contribuer à gérer l'exploitation d'un établissement			13				13											13	13											13	13						
14	Gérer l'exploitation d'un établissement																																				14	
15a	Effectuer un service en salle	15a														15a	15a																					
15b	Effectuer un service en salle traditionnel			15b	15b																	15b	15b				15b											
16a	Promouvoir une offre de service			16a						16a													16a															
16b	Valoriser la commercialisation d'un produit hôtelier			16b																							16b											
17	Gérer l'encaissement	17			17					17						17	17	17					17	17	17			17	17	17								
18	Confectionner des crêpes									18																												
19	Confectionner des pizzas																																					
22	Contribuer à la gestion de l'hébergement en établissement de santé																																					
23	Assurer un service d'étage																																					
24	Assurer le suivi des contrats et fidéliser les clients																																					24
25	Développer l'activité et la relation commerciale																																					25
26	Produire des pâtisseries fraîches et desserts maison																																			26	26	
27	Prendre en compte son environnement de travail		27																																			
28	Contrôler l'accès aux abords de l'établissement		28																																			
29	Gérer les entrées et sorties des clients		29																																			
30	Gérer les situations à risque		30																																			
31	Animer et gérer une table de jeu						31																															
32	Organiser et mettre en place une politique nutritionnelle																																					32
33	Travailler et mettre en valeur les produits de la mer												33																									
34	Créer et réaliser des cocktails						34																															
		6	6	11	9	3	8	7	4	8	8	8	7	3	5	7	12	6	6	5	8	7	8	3	4	6	9	8	5	9	9	3	4	6	6			
Compétences Clés		BCC	BCC		BCC			BCC	BCC		BCC	BCC		BCC		BCC					BCC		BCC	BCC	BCC		BCC		BCC									
Seulement dans les épreuves préalables																																						
Projet d'application professionnelle				PAP				PAP																														
Réaliser les préparations culinaires de base																																						
9b: (comprend 9a)																																						
Concevoir et superviser la production culinaire																																						
10b: (comprend 10a)																																						
Effectuer un service en salle																																						
15b: (comprend 15a)																																						