

**Domaines d'activités**  
**Domaines de compétences**  
**opérationnelles**

**Activités / Compétences opérationnelles**



Etat 25.08.2014

	1	2	3	4	5	6	7
<b>A</b> <b>1. Comprendre et appliquer la gestion d'entre-prise et l'organisation de l'entreprise</b>	<b>1.1 Notions de coûts :</b> Expliquer la rentabilité, la productivité, les structures de coûts lors de l'agencement des prix dans une entreprise de restauration et donner des exemples.	<b>1.2 Contexte économique :</b> Développer des services gastronomiques dans le contexte économique actuel, tout en tenant compte de l'influence des différents groupes d'interlocuteurs.	<b>1.3 Création de la plus-value :</b> Planifier et exécuter les processus de travail en tenant compte de la rentabilité.	<b>1.4 Flux d'information :</b> Utiliser les moyens d'information et de communication utiles pour l'entreprise et les processus d'exploitation, dans le respect des directives d'entreprise en la matière.	<b>1.5 Plan de travail / Introduction d'un nouveau collaborateur :</b> Planifier les horaires en respectant les bases légales tout en tenant compte de la structure de l'entreprise et introduire et former un nouveau collaborateur.		
<b>B</b> <b>2. Appliquer l'hygiène, la sécurité au travail, la protection contre les incendies et de la santé</b>	<b>2.1 Règles d'hygiène :</b> Appliquer les principes d'hygiène personnelle et d'entreprise en fonction des situations de travail et proposer les mesures appropriées.	<b>2.2 Manque d'hygiène et mesures à prendre :</b> Analyser les risques et les causes d'un manque d'hygiène et élaborer des actions correctives.	<b>2.3 Protection de la santé, sécurité au travail :</b> Appliquer les consignes sur la sécurité au travail, sur la protection contre les incendies et la protection de la santé en fonction de l'analyse de la situation.				
<b>C</b> <b>3. Appliquer les processus de la logistique</b>	<b>3.1 Gestion économique des marchandises :</b> Appliquer les processus de gestion économique des marchandises dans le cadre des prescriptions légales et des objectifs de l'entreprise.	<b>3.2 Gestion écologique des déchets :</b> Gérer les déchets de manière écologique et sensée et appliquer les prescriptions lors de l'élimination des déchets.					
<b>D</b> <b>4. Encadrer des hôtes et adapter le comportement</b>	<b>4.1 Types et catégories d'hôtes :</b> Déterminer les besoins de tous les types et catégories d'hôtes réaliser en fonction de l'offre commerciale de l'entreprise.	<b>4.2 Service :</b> Appliquer les différentes formes de service selon la catégorie d'hôte, le genre de menu, la forme de table et le choix de la mise en place.	<b>4.3 Relation :</b> Adopter un comportement et une apparence orientée hôte en tenant compte des exigences de l'entreprise.	<b>4.4 Communication :</b> Adapter les règles de communication verbale et non verbale selon les circonstances, les besoins, l'environnement et les interlocuteurs de l'entreprise.	<b>4.5 Facturation et encaissement :</b> Etablir, présenter les factures et les additions, la convertir en devises étrangères et encaisser.	<b>4.6 Modes de paiement :</b> Utiliser différents modes de paiement en tenant compte des avantages et désavantages de ceux-ci, pour l'entreprise et pour l'hôte.	<b>4.7 Travailler devant les hôtes :</b> Dresser un couvert simple ou spécial en respectant les règles de service. Préparer une boisson ou un mets devant les hôtes.
<b>E</b> <b>5. Vendre des mets et des boissons</b>	<b>5.1 Vente :</b> Appliquer de manière appropriée les promotions à la vente, les aides à la vente et les techniques de vente à disposition.	<b>5.2 Vente active :</b> Appliquer les principes d'une vente active, adaptée aux besoins des hôtes et orientée chiffre d'affaires.	<b>5.3 Marketing Mix :</b> Employer les 4P du marketing mix dans la vente de produits.	<b>5.4 Fixation d'un prix :</b> Calculer un prix de vente pour un produit en tenant compte de la politique d'entreprise et des hôtes.	<b>5.5 Décoration et agencement :</b> Elaborer une décoration et un agencement de salle / de table selon les objectifs de l'entreprise.		
<b>F</b> <b>6. Produire des denrées alimentaires et pouvoir les expliquer</b>	<b>6.1 Prescriptions légales :</b> Exécuter les tâches conformément aux prescriptions légales définies dans l'ordonnance des denrées alimentaires et objets usuels.	<b>6.2 Boissons et denrées alimentaires :</b> Expliquer aux hôtes l'origine, les propriétés, caractéristiques, méthodes de fabrications et préparer ( finition ) des mets froids et chauds ainsi que des boissons.	<b>6.3 Méthodes de cuisson :</b> Appliquer les méthodes de cuisson et les préparations des denrées alimentaires et les expliquer aux hôtes.	<b>6.4 Alimentation saine :</b> Appliquer les principes d'une alimentation saine dans la préparation ou la composition de mets.	<b>6.5 Elaboration de l'offre :</b> Elaborer une suite de mets qui tient compte des critères culinaires, des principes de nutrition et proposer les boissons en fonction de l'hôte.		
<b>G</b> <b>7. Préserver la valeur</b>	<b>7.1 Nettoyage et entretien :</b> Organiser et effectuer des nettoyages de locaux, de mobilier et de machines en fonction des exigences de l'entreprise et des prescriptions légales.	<b>7.2 Produits de nettoyage :</b> Utiliser les produits de nettoyage tout en respectant les principes économiques et écologiques.					
<b>H</b> <b>8. Utiliser la deuxième langue</b>	<b>8.1 Expression écrite :</b> Rédiger des textes simples adaptés aux situations de travail dans une deuxième langue (niveau A2).	<b>8.2 Expression orale :</b> S'exprimer d'une manière adaptée aux situations de travail dans une deuxième langue (niveau A2).					