CQP CHEF GERANT (H/F)

Dossier de demande de certification des acquis de l'expérience

Partie administrative

Nom : .....

Nom d'épouse : .....

Prénoms : .....

NIR (10 premiers chiffres n° SS) : .....

Adresse : .....

Complément : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Tél. domicile : ..... Autre (travail, portable) : .....

E-mail : .....

Situation actuelle : ☐ Salarié ☐ Travailleur indépendant ☐ Demandeur d'emploi

Dispositif de financement : ☐ CPF ☐ Autre (à préciser) .....

INFORMATIONS RELATIVES A L'EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

Commencer par la plus récente

Emploi occupé	Nom et adresse de l'entreprise	Statut : ▪ salarié ▪ ou non salarié	Temps complet ou temps partiel (dans ce cas indiquer le nombre d'heures par mois)	Périodes d'emploi		Principales activités exercées
				Date de début	Date de fin	

INFORMATIONS RELATIVES A LA FORMATION

Diplômes obtenus ou dernière classe suivie

……

……

……

……

……

……

Stages de formation professionnelle effectués :

……

……

……

……

……

……

PIECES A FOURNIR (photocopies) :

- Pour les activités salariées :
  - contrat de travail en cours,
  - certificats de travail, à défaut bulletins de salaire
- Pour les activités non salariées :
  - tout document pouvant en attester
- curriculum vitae
- Diplômes et /ou attestations de formation
- Toute autre pièce que vous jugez utile à l'appui de votre demande

Dossier à retourner à :

Certidev

22 rue d'Anjou – 75008 Paris

01 40 17 20 06 - contact@certidev.com - www.certidev.com

CQP CHEF GERANT (H/F)

Dossier de demande de certification des acquis de l'expérience

Référentiel des compétences

Le document qui suit décrit les compétences nécessaires pour obtenir le CQP.

Il doit vous servir à faire le point sur ce que vous estimez savoir-faire (autoévaluation).

Vous pouvez également l'utiliser pour que votre employeur par exemple donne son point de vue.

Ce document ferait alors partie des pièces que vous pourriez décider – ou non – de mettre dans votre dossier à l'appui de votre demande de diplôme.

AUTO EVALUATION DES COMPETENCES

Production culinaire	Exercez-vous ou avez-vous régulièrement exercé cette activité dans :		Pour chacune des activités suivantes vous pensez :		
	L'emploi actuel	Un emploi antérieur	Savoir faire	Ne pas savoir faire	Avoir besoin d'une formation
Participer à la fabrication des mets : gouter les différentes productions, corriger les écarts	☐	☐	☐	☐	☐
Contrôler la qualité de la production et sa conformité aux normes d'hygiène et sécurité alimentaire	☐	☐	☐	☐	☐
Superviser la distribution en salle en contrôlant notamment la présentation, la rapidité du service…	☐	☐	☐	☐	☐

Gestion de la production culinaire	Exercez-vous ou avez-vous régulièrement exercé cette activité dans :		Pour chacune des activités suivantes vous pensez :		
	L'emploi actuel	Un emploi antérieur	Savoir faire	Ne pas savoir faire	Avoir besoin d'une formation
Contrôler la bonne utilisation des équipements et des matériels (fonctionnement, sécurité…)	☐	☐	☐	☐	☐
Réaliser des analyses de coûts matière et leur incidence sur le prix de vente	☐	☐	☐	☐	☐
Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini	☐	☐	☐	☐	☐
Contrôler le rendement aux différents stades (produits bruts, produits en fabrication, produits finis)	☐	☐	☐	☐	☐
Elaborer des menus, une carte	☐	☐	☐	☐	☐
Détecter les dysfonctionnements dans le processus de production culinaire et mettre en œuvre des actions correctives	☐	☐	☐	☐	☐
Participer à la conception et à l'élaboration du budget	☐	☐	☐	☐	☐
Respecter l'encadrement budgétaire	☐	☐	☐	☐	☐
Gérer les réserves de denrées alimentaires en utilisant les systèmes de contrôle des aires de stockage (suivi des températures par exemple)	☐	☐	☐	☐	☐
Réaliser des inventaires	☐	☐	☐	☐	☐
Etablir des demandes de facturation	☐	☐	☐	☐	☐
Remettre des encaissements en banque	☐	☐	☐	☐	☐

Management et animation d'équipe	Exercez-vous ou avez-vous régulièrement exercé cette activité dans :		Pour chacune des activités suivantes vous pensez :		
	L'emploi actuel	Un emploi antérieur	Savoir faire	Ne pas savoir faire	Avoir besoin d'une formation
Organiser le travail des équipes	☐	☐	☐	☐	☐
Créer et maintenir la cohésion et la motivation des équipes	☐	☐	☐	☐	☐
Identifier besoins en formation et assurer le suivi de la demande	☐	☐	☐	☐	☐
Organiser l'accueil des nouveaux salariés et l'intégration dans l'équipe	☐	☐	☐	☐	☐
Participer au recrutement du personnel	☐	☐	☐	☐	☐
Transmettre des consignes	☐	☐	☐	☐	☐
Participer à l'élaboration du plan de formation et des différents entretiens (annuel, d'évaluation….)	☐	☐	☐	☐	☐
Appliquer la législation du travail au quotidien	☐	☐	☐	☐	☐
Gérer les risques psychosociaux	☐	☐	☐	☐	☐
Construire une relation de partenariat avec sa hiérarchie	☐	☐	☐	☐	☐

Relationnel Client/Convives	Exercez-vous ou avez-vous régulièrement exercé cette activité dans :		Pour chacune des activités suivantes vous pensez :		
	L'emploi actuel	Un emploi antérieur	Savoir faire	Ne pas savoir faire	Avoir besoin d'une formation
Connaître et appliquer le contrat commercial	☐	☐	☐	☐	☐
Entretenir de bonnes relations commerciales avec le client	☐	☐	☐	☐	☐
Vendre des prestations annexes (buffets, repas, ..)	☐	☐	☐	☐	☐
Tenir compte des évolutions de la clientèle	☐	☐	☐	☐	☐
Suivre la satisfaction des convives directement ou indirectement	☐	☐	☐	☐	☐
Valoriser la prestation	☐	☐	☐	☐	☐
Garantir la qualité de la prestation	☐	☐	☐	☐	☐

GUIDE D'ENTRETIEN

Le présent document a été complété par le candidat seul

COMPETENCES TECHNIQUES

Production et distribution culinaire

- *Comment effectuez- vous le contrôle qualité sur la production ?*

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

- *Quels sont les points à surveiller principalement lors de la distribution en salle ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *De quelle manière prenez-vous en compte les évolutions de la clientèle ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Gestion de production

- *Comment procédez-vous pour analyser le coût matière ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Pouvez-vous expliquer la construction d'un budget personne/repas ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Quels outils mettez-vous en place pour contrôler le respect de l'encadrement budgétaire ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Selon quels critères organisez-vous la gestion des réserves des denrées alimentaires ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Comment procédez-vous pour la réalisation d'un inventaire ?*

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

Relationnel client et convives

- *Quels sont les éléments du contrat commercial qui impactent le plus votre activité ?*

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

- *Comment procédez-vous pour entretenir de bonnes relations commerciales avec le client ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Avez-vous des outils de suivi régulier du niveau de satisfaction des convives ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Entretenez-vous des relations directes avec les convives ?*

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

Management et animation d'équipe

- *Que faites vous pour avoir une équipe qui fonctionne bien ?*

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

- *Que faites-vous pour détecter des besoins en formation et comment répondez-vous à ces besoins ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Comment organisez-vous la transmission et la remontée d'informations en direction ou en provenance du personnel ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Comment accueillez-vous un nouveau salarié ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Comment appliquez-vous la législation du travail au quotidien ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Savez-vous ce que sont les risques psychosociaux ? Quelles actions mettez-vous en place pour les prévenir ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Que faites-vous pour créer une relation de partenariat avec votre hiérarchie ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

APTITUDES

- *Avez-vous l'impression d'avoir mis en place une organisation du travail qui vous est propre ou appliquez-vous des méthodes générales ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Avez-vous des techniques pour surmonter les situations de travail stressantes ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Quels sont les moyens qui vous permettent de vous autocontrôler ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

CONNAISSANCES

- *Quel type de connaissances estimez-vous indispensables pour exercer correctement la fonction (limitez-vous aux trois principales selon vous) ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Comment faites-vous pour savoir si vos connaissances sont à jour ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Que souhaitez-vous ajouter ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....