



## CQP EMPLOYE QUALIFIE DE RESTAURATION COLLECTIVE (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 : <ul style="list-style-type: none"><li>▪ salarié</li><li>▪ ou non salarié</li></ul>	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](mailto:contact@certidev.com) - [www.certidev.com](http://www.certidev.com)

# **CQP EMPLOYE(E) QUALIFIE DE RESTAURATION COLLECTIVE (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

<b>Production culinaire</b>	<b>Exercez-vous ou avez-vous régulièrement exercé cette activité dans :</b>		<b>Pour chacune des activités suivantes vous pensez :</b>		
	L'emploi actuel	Un emploi antérieur	Savoir faire	Ne pas savoir faire	Avoir besoin d'une formation
Contribuer à la fabrication de mets simples (légumes, entremets...) sous la responsabilité d'un cuisinant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Superviser la production des mets froids pour assurer la conformité au cahier des charges	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mettre en œuvre et expliquer le planning de production	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Superviser la distribution des mets en salle...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Appliquer et faire appliquer les protocoles de nettoyage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>Gestion de production culinaire</b>	<b>Exercez-vous ou avez-vous régulièrement exercé cette activité dans :</b>		<b>Pour chacune des activités suivantes vous pensez :</b>		
	L'emploi actuel	Un emploi antérieur	Savoir faire	Ne pas savoir faire	Avoir besoin d'une formation
Pendant le service, veiller à l'évolution des ventes pour favoriser une consommation adaptée au volume de chacun des produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
En dehors du service, analyser les fluctuations des ventes pour faire des propositions de production	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Organiser l'affichage sur les produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Préparer la caisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Clôturer la caisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>Management et animation d'équipe</b>	<b>Exercez-vous ou avez-vous régulièrement exercé cette activité dans :</b>		<b>Pour chacune des activités suivantes vous pensez :</b>		
	L'emploi actuel	Un emploi antérieur	Savoir faire	Ne pas savoir faire	Avoir besoin d'une formation
Organiser le travail de l'équipe (suivi du planning des présences, répartition des tâches...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Créer et maintenir la cohésion et la motivation des équipes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anticiper les conflits et les dysfonctionnements et, le cas échéant, les gérer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Identifier les besoins en formation et assurer le suivi de l'action de formation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Organiser l'accueil des nouveaux salariés et l'intégration dans l'équipe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Transmettre des consignes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Exercer ses activités en respectant la législation du travail au quotidien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>Relation avec le client et les convives</b>	<b>Exercice régulier de l'activité dans :</b>		<b>Pour chacune des activités suivantes vous pensez :</b>		
	L'emploi actuel	Un emploi antérieur	Savoir faire	Ne pas savoir faire	Avoir besoin d'une formation
Contribuer à l'application du contrat commercial	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tenir compte des évolutions de la clientèle pour maintenir un bon niveau de satisfaction de la clientèle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Garantir la qualité de la prestation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Informier le convive sur les bases de l'équilibre alimentaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>





















