Certification de la CPNE-Restauration Collective

TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE
CHEF DE CUISINE EN RESTAURANT DE COLLECTIVITE (H/F)

Dossier de demande de Validation des Acquis de l'Expérience

Partie administrative

Nom : .....

Nom d'épouse : .....

Prénom : .....

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

TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE CHEF DE CUISINE EN COLLECTIVITE (H/F)

Dossier de demande de Validation des Acquis de l'Expérience

Référentiel des compétences

Le document qui suit décrit les compétences nécessaires pour obtenir le Titre à finalité professionnelle.

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

.

AUTO EVALUATION DES COMPETENCES

Approvisionnement et gestion de stocks	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 les approvisionnements	☐	☐	☐	☐	☐
Gérer les stocks dans le strict respect des règles d'hygiène	☐	☐	☐	☐	☐
Réaliser un inventaire	☐	☐	☐	☐	☐
Garantir l'approvisionnement : passer les commandes et contrôler leur conformité	☐	☐	☐	☐	☐

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
Réaliser tous les modes de cuisson ou déléguer de tout ou partie de l'activité aux membres du personnel en cuisine	☐	☐	☐	☐	☐
Réaliser tous les fonds, appareils, sauces ou déléguer de tout ou partie de l'activité aux membres du personnel en cuisine	☐	☐	☐	☐	☐
Gouter les différentes productions, corriger les écarts	☐	☐	☐	☐	☐
Créer de nouveaux plats et élaborer leurs fiches techniques	☐	☐	☐	☐	☐
Contrôler la qualité de la production et sa conformité aux normes (réglementaires – dont hygiène et sécurité alimentaire-, commerciales…)	☐	☐	☐	☐	☐
Superviser la distribution en contrôlant notamment la présentation, la rapidité du service…	☐	☐	☐	☐	☐

Gestion de la production	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 cout matière et leur incidence sur le prix de vente	☐	☐	☐	☐	☐
Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini	☐	☐	☐	☐	☐
Elaboration des menus, une carte (prestations exceptionnelles)	☐	☐	☐	☐	☐
Contrôler le rendement aux différents stades (produits bruts, produits en fabrication, produits finis)	☐	☐	☐	☐	☐
Analyser les dysfonctionnements dans le processus de production culinaire et mettre en œuvre des actions correctives	☐	☐	☐	☐	☐
Réaliser les plannings de production et contrôler leur application	☐	☐	☐	☐	☐

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
Créer et maintenir la cohésion et la motivation des équipes	☐	☐	☐	☐	☐
Répartir les tâches entre les membres de la brigade ou de l'équipe en fonction du nombre de personnes, des compétences des uns et des autres, des exigences de la production et du service	☐	☐	☐	☐	☐
Transmettre des consignes	☐	☐	☐	☐	☐
Vérifier l'application des consignes, modes opératoires, procédures et législation en vigueur particulièrement en ce qui concerne l'hygiène et la sécurité au travail	☐	☐	☐	☐	☐
Superviser la relation des collaborateurs avec les convives pendant toute la durée des services	☐	☐	☐	☐	☐
Evaluer les besoins en formation, participer à la formation en transmettant ses connaissances	☐	☐	☐	☐	☐
Recruter du personnel (en collaboration avec le responsable de l'établissement)	☐	☐	☐	☐	☐
Participer à l'entretien annuel d'évaluation des membres de son équipe	☐	☐	☐	☐	☐
Déléguer dans le cadre de son activité de manager	☐	☐	☐	☐	☐
Transmettre à sa hiérarchie toutes les informations conditionnant le bon fonctionnement du service (besoins, absences…)	☐	☐	☐	☐	☐
Adapter son comportement aux individus et aux circonstances	☐	☐	☐	☐	☐
Anticiper les conflits et les dysfonctionnements et, le cas échéant, les gérer	☐	☐	☐	☐	☐

Relationnel convive et client	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
Rencontrer régulièrement les consommateurs pour connaître leur niveau de satisfaction	☐	☐	☐	☐	☐
Analyser les informations obtenues et les transmettre à sa hiérarchie	☐	☐	☐	☐	☐
Proposer des plans d'action visant à améliorer la qualité de la prestation	☐	☐	☐	☐	☐
Participer aux commissions menus et/ou restauration	☐	☐	☐	☐	☐
Recueillir et transmettre à sa hiérarchie, des informations en provenance des convives et des clients	☐	☐	☐	☐	☐

GUIDE D'ENTRETIEN

Le présent document est à compléter par le candidat

COMPETENCES TECHNIQUES

Approvisionnement et gestion des stocks

- *Pouvez-vous nous décrire votre méthode de gestion des stocks ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Comment procédez-vous pour avoir un inventaire fiable ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Quels sont vos critères en matière de choix des produits et de fournisseurs ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Production culinaire

- *Que prenez-vous en compte pour la réalisation de nouveaux plats ?*

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

- *Fabriquez-vous vous-même des fiches techniques ?*

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

- *Quels sont vos modes de cuisson préférés ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Comment procédez-vous pour que les normes d'hygiène et de sécurité soient précisément respectées par l'ensemble des membres de votre équipe ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Pouvez-vous nous décrire l'organisation que vous mettez en place dans la distribution de la production culinaire ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

<u>*Gestion de la production*</u>

- *D'un point de vue économique, quels sont les points auxquels vous veillez particulièrement dans la chaîne de production culinaire ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Pourriez-vous nous décrire, dans les grandes lignes, une méthode d'analyse des coûts matières ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Dans le cadre d'un dysfonctionnement de la production culinaire, quelles actions correctives mettez-vous en œuvre ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Management et animation d'équipe

- *Comment faites-vous pour vous assurer que toutes les consignes que vous transmettez sont comprises ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Fixez-vous des objectifs individuels à chaque membre de votre équipe ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Comment faites-vous pour identifier et répondre aux besoins en formation ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Comment faites-vous pour gérer les conflits dans l'équipe ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Quelles mesures prenez-vous pour assurer une bonne cohésion d'équipe ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Comment vous assurez vous que toutes les consignes d'hygiène et de sécurité sont bien appliquées ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Comment supervisez-vous la relation entre vos collaborateurs et les convives ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

Relationnel convive et client

- *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 ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Comment participez-vous au suivi du contrat commercial élaboré avec le client ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

APTITUDES

- *Avez-vous mis en place une organisation du travail qui vousest 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 auto-contrôler ?*

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……