



## CQP RESPONSABLE POINT DE RESTAURATION (H/F)

### Dossier de demande de certification 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  Autres (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 et 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 RESPONSABLE POINT DE RESTAURATION (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>Supervision de la production culinaire froide et chaude</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
Superviser la production des mets froids pour assurer la conformité aux fiches techniques (le cas échéant contribuer à cette production)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Superviser la distribution des mets en salle ((le cas échéant contribuer à cette production)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Expliquer le planning de production et superviser sa mise en application	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Faire appliquer et 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 froide et chaude</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
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"/>
Elaborer et passer des commandes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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"/>
Contrôler l'affichage sur l'ensemble des produits de la production	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Superviser l'ensemble des opérations de caisse (et contribuer à ces opérations le cas échéant)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>Management et animation de l'ensemble du personnel</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'ensemble du personnel du site (élaboration du planning des présences, répartition des tâches, transmission des consignes qui en découlent...)	<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"/>
Recruter le personnel temporaire (CDD, extras...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Participer aux entretiens annuels d'évaluation du personnel	<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>Relationnel client/ convives</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
Connaître et appliquer le contrat commercial	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Entretenir de bonnes relations avec le client	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Connaître directement ou indirectement le niveau de satisfaction des convives pour proposer d'éventuelles mesures d'adaptation	<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"/>
Appliquer les techniques de merchandising, vente additionnelle....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

# GUIDE D'ENTRETIEN

Le présent document a été complété par le candidat seul

## COMPETENCES TECHNIQUES

### Supervision de la production culinaire froide et chaude

- *Que veut dire superviser la production des mets ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Que veut dire superviser la distribution des mets en salle ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Comment fait-on un planning de production ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Quels sont les points à surveiller lors de sa mise en application ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



➤ *Décrivez-nous un protocole de nettoyage*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Gestion de production culinaire froide et chaude**

➤ *De quoi vous servez-vous pour analyser les fluctuations des ventes ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Comment exploitez-vous cette analyse ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *De quoi tenez-vous compte pour élaborer une commande ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Que veut dire superviser les opérations de caisse ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Management et animation de l'ensemble du personnel**

➤ *Comment organisez-vous le travail de l'ensemble du personnel du site ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





➤ *Que mettez-vous en place pour recruter le personnel temporaire ?*

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

➤ *Citez quelques exemples concrets de l'application de la législation au travail*

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**Relationnel client/ convives**

- *Quels points surveillez-vous particulièrement dans l'application d'un contrat commercial ?*

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

- *Que signifie pour vous entretenir de bonnes relations avec le client ?*

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

➤ *Que mettez-vous en place pour connaître le niveau de satisfaction des convives ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Et comment exploitez-vous ces informations ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



➤ *Que signifie pour vous garantir la qualité de la prestation ?*

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

➤ *Pouvez-vous expliquer la technique de merchandising ? Donnez un exemple concret.*

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

- *Pouvez-vous expliquer la technique de vente additionnelle ? Donnez un exemple concret.*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**APTITUDES**

- *Vous avez à recruter un Responsable point de restauration H/F, que recherchez-vous principalement chez un candidat ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Comment faites-vous pour auto contrôler votre travail ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**CONNAISSANCES**

➤ *Quelles connaissances estimez-vous indispensables pour exercer correctement votre métier (limitez vous aux trois principales selon vous) ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

