Certification de la CPNE des Industries Hôtelières

TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE SERVEUR EN RESTAURATION (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 ☐ Autres (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 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 - www.certidev.com

TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE SERVEUR EN RESTAURATION (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

Mise en place	**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
Nettoyer les locaux et le matériel	☐	☐	☐	☐	☐
Vérifier la propreté de la vaisselle et des couverts, des ménagères…	☐	☐	☐	☐	☐
Préparer les carcasses en fonction des réservations	☐	☐	☐	☐	☐
Dresser les tables	☐	☐	☐	☐	☐
Mettre en place des consoles de service	☐	☐	☐	☐	☐
Participer à la mise en place de la cave du jour et du bar	☐	☐	☐	☐	☐
Vérifier le matériel à mettre à disposition	☐	☐	☐	☐	☐

Accueil et prise de commande	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
Accueillir les clients	☐	☐	☐	☐	☐
Proposer les apéritifs et les servir au plateau	☐	☐	☐	☐	☐
Présenter les supports de vente et informer sur les suggestions du jour	☐	☐	☐	☐	☐
Etre à l'écoute du client et répondre à ses demandes	☐	☐	☐	☐	☐
Conseiller le client dans ses choix en cas d'hésitation	☐	☐	☐	☐	☐
Adapter le déroulement du service en fonction de l'ordre d'arrivée des clients, du type de commandes et des demandes spécifiques de la clientèle	☐	☐	☐	☐	☐
Etablir une commande et la transmettre en cuisine avec ses particularités s'il y a lieu	☐	☐	☐	☐	☐
Faire goûter et servir les boissons	☐	☐	☐	☐	☐
Veiller au suivi des commandes	☐	☐	☐	☐	☐
Assurer le renouvellement du pain, des boissons, des ménagères	☐	☐	☐	☐	☐
Débarrasser et redresser les tables	☐	☐	☐	☐	☐
Respecter les circuits de la nourriture pendant le service	☐	☐	☐	☐	☐
Proposer et servir les fromages et les desserts	☐	☐	☐	☐	☐
Proposer et servir des boissons chaudes	☐	☐	☐	☐	☐

Départ 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
Etablir les additions	☐	☐	☐	☐	☐
Présenter l'addition	☐	☐	☐	☐	☐
Effectuer et vérifier les opérations d'encaissement	☐	☐	☐	☐	☐
Raccompagner les clients et remettre les vestiaires	☐	☐	☐	☐	☐

GUIDE D'ENTRETIEN

Le présent document est à compléter par le candidat

COMPETENCES TECHNIQUES

Mise en place

- *Que devez-vous faire pour la mise en place des locaux ?*

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

- *Quelles vérifications faites-vous sur la vaisselle et les couverts ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *De quoi tenez-vous compte pour l'organisation des carcasses ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Quelles vérifications faites-vous sur les consoles de service ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Comment organisez-vous le petit matériel de service ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➢ *De quelles informations devez-vous disposer avant le démarrage du service ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

<u>Prise en charge des clients</u>

➢ *Que faites-vous pour que la clientèle se sente bien accueillie ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Comment faites-vous la promotion des produits du jour ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Que signifie pour vous « conseiller le client » ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Que faites-vous pour garder votre maîtrise en toutes circonstances ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *A quoi faut-il veiller particulièrement dans le service des boissons ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Comment procédez-vous pour bien assurer le suivi des commandes ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Quelles sont les règles d'hygiène à respecter pendant le service ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Pouvez-vous citer quelques grandes familles de fromages et leurs caractéristiques ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Pouvez-vous détailler les vérifications à faire lors des opérations d'encaissement ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Approvisionnement et gestion des stocks

- *Comment fait-on l'inventaire d'une cave ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Que faut-il faire pour que l'inventaire permanent soit fiable ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Que faut-il vérifier à la réception du vin ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Comment gère-t-on une cave ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Vente de boissons et conseils

- *Pouvez-vous nous décrire les caractéristiques des principales régions viticoles ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Comment analysez-vous le rapport mets/vins ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Que veut dire « servir les boissons dans les règles de l'art » ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Comment faites-vous pour autocontrôler votre travail ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Souhaitez-vous ajouter quelque chose ?*

.....

.....

.....

.....

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……