

PROGRAMME VAE : EMPLOYÉ (E) QUALIFIÉ DE RESTAURATION

PUBLIC CONCERNÉ

Salariés en CDI ou CDD, demandeurs d'emploi
Justifier de plus de 36 mois (3 ans) d'expérience en rapport avec le diplôme

MISSIONS

Préparer et dresser des mets froids. Organiser les aires de vente et réapprovisionner tout au long du service.
Appliquer les consignes de vente. Enregistrer et encaisser les consommations.
Participer au rangement et au nettoyage des locaux en respectant strictement les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

NIVEAU DU DIPLÔME

Niveau V : diplôme de branche inscrit au RNCP
Diplôme équivalent :
- CAP Agent polyvalent de restauration

DIPLÔMES DE NIVEAU SUPÉRIEUR

CQP Chef gérant

DÉROULEMENT DE L'ACCOMPAGNEMENT

Entretiens individualisés
Réalisation d'un dossier administratif simplifié
Validation sur dossier. **Pas de passage devant un jury**
Suivi post validation

DURÉE DE L'ACCOMPAGNEMENT

18 heures :
- 16 heures de réalisation du dossier
- 2 heures de suivi post validation

APERÇU DU RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

Compétences techniques et fonctionnelles

Anticiper les dysfonctionnements
Analyser une situation de travail
Auto contrôler son travail
Comprendre et appliquer un process de production
Garantir une qualité d'accueil conforme à la culture d'entreprise
Identifier les dysfonctionnements et les signaler
Intégrer dans son activité sa mission, ses responsabilités et les contraintes réglementaires
Intervenir dans les limites de ses compétences et responsabilités
Organiser son environnement de travail
Organiser son travail en fonction de la contrainte de la production et des contraintes du service
Valoriser la production

Compétences relationnelles et comportementales

Accueillir les convives en fonction des procédures de l'entreprise
Adapter son comportement à la diversité des convives
Adopter un comportement conforme au travail en équipe
Analyser, en temps réel, les signes de satisfaction ou d'insatisfaction des convives
Représenter, par son comportement et sa relation à l'autre, une image conforme à la culture de l'entreprise