

NUMÉRO

BLOCS DE COMPÉTENCES

- 1 Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- 2 Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients
- 3 Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- 4 Approvisionner et participer à l'échafaudage de produits
- 5a Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
- 5b Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire
- 6 Assurer la sécurité des personnes et des lieux
- 7 Organiser le travail et superviser l'équipe
- 8 Encadrer une équipe
- 9a Réaliser les préparations culinaires de base froides
- 9b Réaliser les préparations culinaires de base (inclus 9a)
- 10a Contribuer à la conception et à la supervision de la production culinaire
- 10b Contrôler la production ou prestation culinaire
- 10c Contrôler la prestation
- 11a Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles HHLT Niveau A1 du CECRL
- 11b Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles HHLT Niveau A2 au CECRL
- 12a Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles HHLT Niveau B1 du CECRL
- 13 Contribuer à gérer l'exploitation d'un établissement
- 14 Gérer l'exploitation d'un établissement
- 15a Effectuer un service en salle
- 15b Promouvoir une offre de service
- 16a Valoriser la commercialisation d'un produit hôtelier
- 17 Gérer l'encaissement
- 18 Confectionner des pizzas
- 19 Confectionner des crêpes
- 22 Contribuer à la gestion de l'indépendance en établissement de santé
- 23 Assurer un service d'étage
- 24 Développer et assurer le suivi de la relation commerciale
- 25 Piloter un compte d'exploitation
- 26 Produire des pâtisseries fraîches et desserts maison
- 27 Prendre en compte son environnement de travail
- 28 Contrôler l'accès aux abords de l'établissement
- 29 Gérer les entrées et sorties des clients
- 30 Gérer les situations à risque
- 31 Aider et gérer une table de jeu
- 32 Organiser et mettre en place une politique nutritionnelle
- 33 Travailler et mettre en valeur les produits de la mer
- 34 Créer et réaliser des cocktails
- 35 Réaliser les préparations au grill

Compétences Clés

Uniquement dans les épreuves préférentielles

Projet d'application professionnel

Réaliser les préparations culinaires de base

9b (comprend 9a)

Concevoir et superviser la production culinaire

10a (comprend 10b)

Effectuer un service en salle

15b (comprend 15a)

	S	CG	AERH	B	EPR	CC	EE	R	P	AR	CCMC	C	EP	GH	ETH	ICR	G	L	ER	PRR	CS	MH	CR	POC	PRC	OPR	E	ADR	PA	GS
1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
4	5a	5b	5a	5a	5a	5a	5a	5a	5a	5a	5a	5a	5a	5a	5a	5a	5a	5a	5a	5a	5a	5a	5a	5a	5a	5a	5a	5a	5a	5a
5a	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
5b	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
6	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
7	9a	9b	9a	9b	9b	9b	9b	9b	9b	9b	9b	9b	9b	9b	9a	9a	9a	9a	9a	9a	9a	9a	9a	9a	9a	9a	9a	9a	9a	9a
8	10a	10b	10a	10b	10a	10b	10a	10a	10a	10a	10a	10a	10a	10a	10a	10a	10a	10a	10a	10a	10a	10a	10a	10a	10a	10a	10a	10a	10a	10a
9a	11a	11b	11a	11b	11a	11b	11a	11a	11a	11a	11a	11a	11a	11a	11a	11a	11a	11a	11a	11a	11a	11a	11a	11a	11a	11a	11a	11a	11a	11a
9b	12a	12a	12a	12a	12a	12a	12a	12a	12a	12a	12a	12a	12a	12a	12a	12a	12a	12a	12a	12a	12a	12a	12a	12a	12a	12a	12a	12a	12a	12a
10a	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
10b	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14
10c	15a	15b	15a	15b	15a	15b	15a	15a	15a	15a	15a	15a	15a	15a	15a	15a	15a	15a	15a	15a	15a	15a	15a	15a	15a	15a	15a	15a	15a	15a
11a	16a	16a	16a	16a	16a	16a	16a	16a	16a	16a	16a	16a	16a	16a	16a	16a	16a	16a	16a	16a	16a	16a	16a	16a	16a	16a	16a	16a	16a	16a
11b	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
12a	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
13	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
14	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
15a	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21
15b	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22
16a	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23
16b	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
17	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
18	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26
19	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27
20	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28
21	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29
22	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
23	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31
24	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32
25	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33
26	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34
27	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35

9a - PAP