

C36-PREPARER LA DISTRIBUTION, LA VENTE DES PREPARATIONS ALIMENTAIRES ET ASSURER LEUR DISTRIBUTION												
Vérifier et mettre en service les matériels de conservation par le froid												
Vérifier et mettre en service les matériels de maintien au chaud												
Mettre en ordre les espaces de distribution, de vente, de consommation												
Conduire la remise en T° des PCEA conservées en liaison froide												
Maintenir les PCEA en liaison chaude												
Dresser les préparations froides												
Approvisionner et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente, de consommation												
Préparer la commande face au client <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sur assiette ▪ En coupe ▪ Sur plateau ▪ Pour emporter 												
Distribuer les repas, les préparations, les collations												
Assurer la conservation des excédents et éliminer les invendus												
C37-ENCAISSER LES PRESTATIONS.												
Ouvrir et clôturer une caisse												
Saisir le montant de chaque élément												
Prendre les paiements sous différentes formes												
C39-CONTRIBUER A LA QUALITE DES PRODUCTIONS CULINAIRES ET A LA QUALITE DU SERVICE DES CONVIVES.												
Prélever un échantillon de la production comme plat témoin.												
Repérer les dysfonctionnements dans l'organisation de son travail, du service et contribuer à y remédier.												
Vérifier la qualité de sa prestation par rapport : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aux attentes du client ▪ Au travail demandé ▪ A sa place dans l'équipe 												
Renseigner les documents d'enregistrement de la qualité.												
Proposer des solutions d'amélioration ou des solutions correctives de la qualité.												
Etre acteur de la prévention des risques professionnels.												
C41-PARTICIPER A LA MISE EN VALEUR DE L'IMAGE DE L'ENTREPRISE, DE L'ETABLISSEMENT												
Participer à la mise en place d'éléments d'ambiance et de supports d'animation pour des journées, des semaines à thème												
Afficher les prestations proposées et leur prix												
Maintenir un environnement accueillant, convivial												
C42-ACCUEILLIR, INFORMER, CONSEILLER ET SERVIR LE CLIENT												
Prendre contact avec le client												
Répondre aux demandes d'information ou aux réclamations												
Présenter la gamme des prestations ou les adaptations possibles												
Aider à la décision du client												
Prendre la commande												
Présenter le plat ou le plateau au client												
Faciliter le confort du convive												

Remarque : Les compétences C37, C41 et C42 ne sont pas évaluées en centre de formation