LIVRET DE COMPÉTENCES

SERVICE EN RESTAURATION

NOM :
Prénom :
Téléphone :
Lieu du domicile :

Pourquoi ce livret ?

1. Formaliser et capitaliser vos expériences et compétences
2. Valoriser vos compétences auprès d'un employeur
3. Bénéficier d'un accompagnement pour la mise en oeuvre d'actions de formation
4. Préparer une Validation des Acquis de votre Expérience (VAE)

Vos savoir-être professionnels ainsi que les compétences métier identifiées par le sigle **Profil de Compétences** "PdC" peuvent être transcrits dans votre profil de compétences sur votre espace personnel pole.emploi.fr. Pensez à le mettre à jour !

Mettre 1, 2 ou 3 pour chaque savoir-être (1-Acquis, 2-A développer, 3-Non Evalué)

Savoir-être

- ☐ **Capacité d'adaptation**
- ☐ **Gestion du stress**
- ☐ **Sens de l'organisation**
- ☐ **Rigueur**

- ☐ **Travail collaboratif**
- ☐ **Capacité à fédérer**
- ☐ **Sens de la communication**

- ☐ **Autonomie**
- ☐ **Capacité de décision**
- ☐ **Force de proposition**
- ☐ **Curiosité**
- ☐ **Persévérance**
- ☐ **Prise de recul**
- ☐ **Réactivité**

COMPETENCES METIER

	NIVEAU DE SERVICE			
	ACQUIS	A DÉVELOPPER	NON EVALUÉ	
MISE EN PLACE				
Réaliser la mise en place de la salle et de l'office				PdC
Dresser les tables				PdC
Réaliser l'entretien des verres et des couverts et le rangement de la vaisselle				PdC
Dresser les tables				PdC
ACCUEIL CLIENTELE				
Accueillir le client à son arrivée au restaurant				PdC
Accompagner et installer le client à une table et lui présenter la carte				
Communiquer dans un anglais touristique				
PRISE DE COMMANDE				
Conseiller le client dans ses choix de plats selon ses goûts, les suggestions du jour				PdC
Noter toutes les particularités du client : cuisson, régime, etc				
Etablir une commande manuscrite				
Saisir une commande sur informatique				
Présenter la carte des vins, conseiller les clients sommairement				PdC
Traiter une commande				PdC
SERVICE EN SALLE				
Assurer le déroulement du service et le suivi des commandes en liaison avec la cuisine				
Effectuer le service de plats à table selon des techniques spécifiques (à l'assiette, à la française, etc)				PdC
Assurer le service des boissons, faire goûter et effectuer le service				
Assurer le renouvellement du pain et des boissons				
Réaliser un service au bar				PdC
Porter plusieurs assiettes simultanément				
Veiller à ce que tous les convives d'une même table soient servis en même temps				
Débarrasser une table et faire les miettes				PdC
DEPART CLIENT				
Etablir et présenter l'addition				
Encaisser le montant d'une vente				PdC
HYGIENE ET SECURITE				
Maitriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire				PdC
AUTRES ACTIVITES				
Préparer des plats simples (salades, crudités, fromages, desserts, etc)				PdC
Préparer des boissons chaudes ou froides				
Utiliser du matériel de bar				PdC
Coordonner l'activité d'une équipe				PdC

Commentaires :

Date :

Signature entreprise : **Signature salarié :**