

Code	Pole	Matière	Thème	Techniques ou connaissances de C.S.R. à maîtriser	Avant DI	Après DI	A Maîtriser : -37 / 685
S1-1.0100	1-1.01	P. Global	Réservation	Gérer des réservations individuelles et de groupe			
S1-1.0101	1-1.01	TE-TP	Accueil : téléphone	Identifier l'importance de l'accueil au téléphone	x		Prévu
S1-1.0102	1-1.01	TE-TP	Accueil : téléphone	Identifier l'importance de la valorisation de l'interlocuteur au téléphone		x	Prévu
S1-1.0103	1-1.01	TE-TP	Accueil : téléphone	Identifier les formules et les procédures couramment utilisées lors de l'accueil téléphonique	x		Prévu
S1-1.0200	1-1.02	P. Global	Accueil	Accueillir la clientèle			
S1-1.0205	1-1.02	TE-TP	Accueil : physique	Contrôler l'état des réservations	x		Prévu
S1-1.0206	1-1.02	TE-TP	Accueil : physique	Créer le plan de réservation selon le type de clientèle		x	Prévu
S1-1.0207	1-1.02	TE-TP	Savoir vivre, savoir être	Identifier la tenue professionnelle en rapport avec l'activité	x		Prévu
S1-1.0208	1-1.02	TE-TP	Accueil : physique	Maîtriser des procédures d'accueil		x	Prévu
S1-1.0209	1-1.02	TE-TP	Accueil : physique	Maîtriser les termes de l'expression orale de l'accueil du client	x		Prévu
S1-1.0210	1-1.02	TE-TP	Accueil : Savoir être	Mettre en œuvre des procédures pour faire patienter des clients		x	Prévu
S1-1.0211	1-1.02	TE-TP	Accueil : Savoir être	Respecter le positionnement des clients en fonction de la présence		x	Prévu
S1-1.0212	1-1.02	TE-TP	Accueil : Savoir être	Respecter les consignes d'accueil en adéquation avec le concept	x		Prévu
S1-1.0300	1-1.03	P. Global	Besoins	Recueillir les besoins et les attentes de la clientèle			
S1-1.0305	1-1.03	TE-TP	Accueil : Savoir être	Adapter son vocabulaire au profil du client	x		Prévu
S1-1.0400	1-1.04	P. Global	Support Vente	Présenter des supports de vente			
S1-1.0406	1-1.04	TE-TP	Support Vente	Créer des supports de vente		x	Prévu
S1-1.0407	1-1.04	TE-TP	Support Vente	Identifier les moyens de présenter des supports de vente	x		Prévu
S1-1.0500	1-1.05	P. Global	Argumenter face au client	Conseiller la clientèle et proposer une argumentation commerciale			
S1-1.0516	1-1.05	TE-TP	Prise en charge client	Déterminer les besoins du client		x	Prévu
S1-1.0517	1-1.05	TE-TP	Prise en charge client	Maîtriser une relation verbale avec le client	x		Prévu
S1-1.0518	1-1.05	TE-TP	Prise en charge client	Réaliser un argumentaire de vente lié aux prestations culinaires		x	Prévu
S1-1.0519	1-1.05	TE-TP	Prise en charge client	Renseigner le client sur des informations générales	x		Prévu
S1-1.0520	1-1.05	TE-TP	Prise en charge client	Tenir des objectifs de vente		x	Prévu
S1-1.0600	1-1.06	P. Global	Mesure satisfaction	Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle			
S1-1.0700	1-1.07	P. Global	Réclamations	Gérer des réclamations et des objections éventuelles			
S1-1.0800	1-1.08	P. Global	Prise congé	Prendre congé du client			
S1-1.0803	1-1.08	TE-TP	Prise de congé	Maîtriser les opérations liées au départ du client	x		Prévu
S1-2.0100	1-2.01	P. Global	Communiquer	Communiquer avant le service avec les différentes équipes de l'établissement			
S1-2.0121	1-2.01	TE-TP	Communication interne	Communiquer de manière professionnelle avec les équipes avant le service		x	Prévu
S1-2.0122	1-2.01	TE-TP	Communication interne	Créer un argumentaire technique pour diffusion auprès des équipes		x	Prévu
S1-2.0123	1-2.01	TE-TP	Communication interne	Maîtriser les spécificités des prestations du jour	x		Prévu
S1-2.0200	1-2.02	P. Global	Communiquer pdt service	Communiquer en situation de service avec les différentes équipes de l'établissement			
S1-2.0203	1-2.02	TE-TP	Annonce	Identifier des procédures d'annonce			Prévu
S1-2.0204	1-2.02	TE-TP	Annonce	Utiliser le vocabulaire professionnel adapté aux annonces	x		Prévu
S1-2.0205	1-2.02	TE-TP	Communication prof.	Apprécier les contraintes des autres services	x		Prévu
S1-2.0206	1-2.02	TE-TP	Communication prof.	Identifier les autres services en relation avec le service de salle	x		Prévu
S1-2.0207	1-2.02	TE-TP	Communication prof.	Maîtriser les annonces au passe en fonction du concept	x		Prévu
S1-2.0208	1-2.02	TE-TP	Communication prof.	Utiliser un vocabulaire adapté et professionnel	x		Prévu
S1-2.0300	1-2.03	P. Global	Communication interne	Communiquer au sein d'une équipe et/ou de la structure			
S1-2.0324	1-2.03	TE-TP	Communiquer	Garder la maîtrise de soi lors de l'expression et la communication			Prévu
S1-2.0400	1-2.04	P. Global	Communication externe	Communiquer avec les fournisseurs ou des tiers			

S1-3.0100	1-3.01	P. Global	Valoriser	Valoriser des produits			
S1-3.0140	1-3.01	TE-TP	Valoriser des produits	Maîtriser la mise en place d'un buffet cocktail	x		Prévu
S1-3.0141	1-3.01	TE-TP	Valoriser des produits	Maîtriser la mise en place d'un buffet dinatoire ou déjeunatoire	x		Prévu
S1-3.0142	1-3.01	TE-TP	Valoriser des produits	Maîtriser la mise en place d'un buffet petit déjeuner		x	Prévu
S1-3.0143	1-3.01	TE-TP	Valoriser des produits	Maîtriser la présentation d'un plateau de fromage	x		Prévu
S1-3.0144	1-3.01	TE-TP	Valoriser des produits	Maîtriser l'utilisation de Publicité sur les Lieux de Vente (PLV)		x	Prévu
S1-3.0200	1-3.02	P. Global	Valoriser	Valoriser des espaces de vente			
S1-3.0300	1-3.03	P. Global	Technique de vente	Mettre en œuvre des techniques de vente de mets ou de boissons			
S1-3.0306	1-3.03	TE-TP	Vendre prestation	Analyser les ventes		x	Prévu
S1-3.0307	1-3.03	TE-TP	Vendre prestation	Créer des documents ou outils en rapport avec l'analyse des ventes		x	Prévu
S1-3.0308	1-3.03	TE-TP	Vendre prestation	Créer des présentations pour la mise en valeur et la promotion de saison		x	Prévu
S1-3.0309	1-3.03	TE-TP	Vendre prestation	Créer des présentations pour la mise en valeur et la promotion des produits du jour	x		Prévu
S1-3.0310	1-3.03	TE-TP	Vendre prestation	Identifier les moyens et techniques permettant l'analyse des ventes		x	Prévu
S1-3.0400	1-3.04	P. Global	Accord mets vins	Proposer des accords mets/boissons ou boissons/mets			
S1-3.0404	1-3.04	TE-TP	Vendre prestation	Identifier les points essentiels d'une analyse sensorielle	x		Prévu
S1-3.0405	1-3.04	TE-TP	Vendre prestation	Mener une analyse sensorielle		x	Prévu
S1-3.0406	1-3.04	TE-TP	Vendre prestation	Proposer des accords mets et boissons	x		Prévu
S1-3.0407	1-3.04	TE-TP	Vendre prestation	Proposer des accords mets et vins classiques	x		Prévu
S1-3.0408	1-3.04	TE-TP	Vendre prestation	Proposer des accords mets, boissons, vins ou alcools modernes		x	Prévu
S1-3.0409	1-3.04	TE-TP	Vendre prestation	Proposer un argumentaire de vente lié aux boissons	x		Prévu
S1-3.0410	1-3.04	TE-TP	Vendre prestation	Proposer au client une carte des vins ou boissons adaptée à la situation professionnelle		x	Prévu
S1-3.0500	1-3.05	P. Global	Commander	Prendre une commande			
S1-3.0508	1-3.05	TE-TP	Prise de commande	Prendre la commande d'un menu à la carte		x	Prévu
S1-3.0509	1-3.05	TE-TP	Prise de commande	Prendre une commande d'un menu avec choix	x		Prévu
S1-3.0510	1-3.05	TE-TP	Prise de commande	Prendre une commande d'un menu sans choix	x		Prévu
S1-3.0511	1-3.05	TE-TP	Prise de commande	Réaliser des commandes sous forme numérique		x	Prévu
S1-3.0512	1-3.05	TE-TP	Prise de commande	Réaliser les bons de commandes et de suivi en conformité avec les règles professionnelles		x	Prévu
S1-3.0600	1-3.06	P. Global	Vendre	Favoriser la vente additionnelle ou la vente à emporter			
S1-3.0700	1-3.07	P. Global	Facturer	Facturer et encaisser une prestation			
S2-1.0100	2-1.01	P. Global	Entretien locaux	Entretien des locaux et du matériel			
S2-1.0116	2-1.01	TE-TP	Entretien locaux	Contrôler le résultat des opérations d'entretien des locaux		x	Prévu
S2-1.0117	2-1.01	TE-TP	Entretien locaux	Remplir les cahiers d'entretien		x	Prévu
S2-1.0118	2-1.01	TE-TP	Entretien locaux	Respecter le bon usage des produits d'entretien	x		Prévu
S2-1.0119	2-1.01	TE-TP	Entretien locaux	Respecter les procédures d'entretien des locaux	x		Prévu
S2-1.0200	2-1.02	P. Global	Organiser le travail	Organiser la mise en place			
S2-1.0204	2-1.02	TE-TP	Locaux	Prendre connaissance de l'environnement professionnel			Prévu
S2-1.0205	2-1.02	TE-TP	Mise en place	Créer des plans de salle		x	Prévu
S2-1.0206	2-1.02	TE-TP	Mise en place	Organiser une carcasse selon les réservations		x	Prévu
S2-1.0207	2-1.02	TE-TP	Mise en place	Réaliser la carcasse de la salle de restaurant	x		Prévu
S2-1.0208	2-1.02	TE-TP	Mise en place	Remplir la fiche de matériel nécessaire au service	x		Prévu
S2-1.0300	2-1.03	P. Global	Organiser la mise en place	Réaliser les différentes mises en place			
S2-1.0306	2-1.03	TE-TP	Mise en place	Adapter la décoration de la salle en fonction de la prestation ou au thème		x	Prévu
S2-1.0307	2-1.03	TE-TP	Mise en place	Créer des fiches de liaison entre les différents services		x	Prévu
S2-1.0308	2-1.03	TE-TP	Mise en place	Réaliser la mise en place argenterie	x		Prévu
S2-1.0309	2-1.03	TE-TP	Mise en place	Réaliser la mise en place porcelaine	x		Prévu

S2-1.0310	2-1.03	TE-TP	Mise en place	Réaliser la mise en place verrerie	x		Prévu
S2-1.0311	2-1.03	TE-TP	Mise en place	Réaliser le nappage d'un buffet		x	Prévu
S2-1.0312	2-1.03	TE-TP	Mise en place	Réaliser le nappage d'une table individuelle	x		Prévu
S2-1.0313	2-1.03	TE-TP	Mise en place	Réaliser le nappage d'une table type banquet	x		Prévu
S2-1.0314	2-1.03	TE-TP	Mise en place	Réaliser le pliage des serviettes	x		Prévu
S2-1.0315	2-1.03	TE-TP	Mise en place	Réaliser les pliages de serviettes modernes		x	Prévu
S2-1.0316	2-1.03	TE-TP	Mise en place	Réaliser une carcasse "banquet"	x		Prévu
S2-1.0317	2-1.03	TE-TP	Mise en place	Réaliser une carcasse "Cocktail dinatoire"	x		Prévu
S2-1.0318	2-1.03	TE-TP	Mise en place	Découverte du milieu Professionnel	x		Prévu
S2-1.0400	2-1.04	P. Global	Contrôler MeP	Contrôler les mises en place			
S2-1.0402	2-1.04	TE-TP	Contrôler MeP	Contrôler la mise en place en fonction de la prestation	x		Prévu
S2-1.0403	2-1.04	TE-TP	Contrôler MeP	Créer une check-list de contrôle global de la mise en place		x	Prévu
S2-2.0100	2-2.01	P. Global	Gérer un service	Participer à l'organisation du service avec les autres entités de l'entreprise			
S2-2.0200	2-2.02	P. Global	Organiser	Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service			
S2-2.0300	2-2.03	P. Global	Optimiser	Optimiser le service			
S2-3.0100	2-3.01	P. Global	Servir mets	Servir des mets en appliquant différentes techniques de service			
S2-3.0101	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Servir des mets à l'assiette	x		Prévu
S2-3.0102	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Servir des mets au plat en appliquant un service à la française	x		Prévu
S2-3.0103	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Servir des mets au plat en appliquant un service à l'anglaise	x		Prévu
S2-3.0104	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Servir des mets en déposant le plat sur table	x		Prévu
S2-3.0105	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Servir des mets en utilisant un plateau	x		Prévu
S2-3.0106	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Servir des mets au guéridon	x		Prévu
S2-3.0107	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Servir des mets au buffet			Prévu
S2-3.0108	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Eplucher, découper et servir des fruits frais	x		Prévu
S2-3.0109	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Préparer et servir l'ananas	x		Prévu
S2-3.0110	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Préparer et servir des fruits exotiques			Prévu
S2-3.0111	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Préparer et servir du pamplemousse rafraîchi	x		Prévu
S2-3.0112	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Préparer et servir du pamplemousse cocktail	x		Prévu
S2-3.0113	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Préparer et servir la coupe Florida	x		Prévu
S2-3.0114	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Préparer et servir du melon portion	x		Prévu
S2-3.0115	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Préparer le melon en vue du melon à l'Italienne			Prévu
S2-3.0116	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Préparer, découper, et servir du jambon cru			Prévu
S2-3.0117	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Servir des charcuteries (Saucisse, saucisson...)			Prévu
S2-3.0118	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Préparer le steak Tartare	x		Prévu
S2-3.0119	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Préparer un Tartare de poisson			Prévu
S2-3.0120	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Préparer et servir un cocktail de crevettes	x		Prévu
S2-3.0121	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Servir une darne ou un tronçon grillé au guéridon	x		Prévu
S2-3.0122	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Fileter et servir un poisson rond portion grillé : bar (loup)	x		Prévu
S2-3.0123	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Fileter et servir en salle un poisson plat grillé	x		Prévu
S2-3.0124	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Fileter et servir un poisson plat meunière en salle	x		Prévu
S2-3.0125	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Fileter et servir un tronçon de turbot poché			Prévu
S2-3.0126	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Servir des préparations en assiette creuse (Potage ou autres)			Prévu
S2-3.0127	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Détailler un saumon en Bellevue			Prévu
S2-3.0128	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Préparer une daurade portion devant le client	x		Prévu
S2-3.0129	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Préparer une daurade pour deux personnes			Prévu

S2-3.0130	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Préparer une daurade pour quatre personnes			Prévu
S2-3.0131	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Détailler une grosse pièce de poisson rond en croûte de sel			Prévu
S2-3.0132	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Décortiquer un tourteau			Prévu
S2-3.0133	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Ouvrir des huîtres	x		Prévu
S2-3.0134	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Réaliser un plateau de fruits de mer			Prévu
S2-3.0135	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Trancher un saumon fumé			Prévu
S2-3.0136	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Détailler de l'anguille fumée			Prévu
S2-3.0137	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Détailler les autres poissons fumés			Prévu
S2-3.0138	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Couper un poulet en crapaudine	x		Prévu
S2-3.0139	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Découper un poulet rôti	x		Prévu
S2-3.0140	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Découper un caneton pour quatre personnes			Prévu
S2-3.0141	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Détailler le pintadeau roti pour quatre personnes	x		Prévu
S2-3.0142	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Trancher un magret de canard	x		Prévu
S2-3.0143	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Découper une entrecôte double	x		Prévu
S2-3.0144	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Trancher une côte de bœuf			Prévu
S2-3.0145	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Découper un carré de porc ou de veau	x		Prévu
S2-3.0146	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Détailler un carré d'agneau	x		Prévu
S2-3.0147	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Trancher une selle d'agneau			Prévu
S2-3.0148	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Découper un gigot d'agneau et/ou gigot de chevreuil			Prévu
S2-3.0149	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Cuire un steak au poivre flambé			Prévu
S2-3.0150	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Réaliser des rognons flambés			Prévu
S2-3.0151	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Cuisiner en salle des variantes de viandes flambées			Prévu
S2-3.0152	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Réaliser des bananes flambées	x		Prévu
S2-3.0153	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Réaliser des pêches flambées	x		Prévu
S2-3.0154	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Réaliser des cerises flambées	x		Prévu
S2-3.0155	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Réaliser de l'Ananas flambé	x		Prévu
S2-3.0157	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Réaliser des variantes de fruits flambés			Prévu
S2-3.0158	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Réaliser des crêpes flambées			Prévu
S2-3.0159	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Réaliser des crêpes Suzette			Prévu
S2-3.0160	2-3.02	TE-TP	Servir mets	Servir un poisson poché au court-bouillon			Prévu
S2-3.0185	2-3.01	TE-TP	Servir mets	Servir des papillotes		x	Prévu
S2-3.0200	2-3.02	P. Global	Valoriser mets	Valoriser des mets en appliquant différentes techniques de service			
S2-3.0201	2-3.02	TE-TP	Valoriser des mets	Mettre en œuvre des finition « minute »			Prévu
S2-3.0202	2-3.02	TE-TP	Valoriser des mets	Mettre en œuvre une technique de découpe de poisson, viande, fruit, fromage...			Prévu
S2-3.0203	2-3.02	TE-TP	Valoriser des mets	Mettre en œuvre une technique de flambage			Prévu
S2-3.0204	2-3.02	TE-TP	Valoriser des mets	Mettre en œuvre une technique de tartare	x		Prévu
S2-3.0205	2-3.02	TE-TP	Valoriser des mets	Valoriser des mets servis à l'assiette	x		Prévu
S2-3.0206	2-3.02	TE-TP	Valoriser des mets	Valoriser des mets servis au plat	x		Prévu
S2-3.0207	2-3.02	TE-TP	Valoriser des mets	Valoriser des mets servis au guéridon	x		Prévu
S2-3.0208	2-3.02	TE-TP	Valoriser des mets	Valoriser des mets servis au buffet			Prévu
S2-3.0300	2-3.03	P. Global	Servir boissons	Servir différentes boissons en appliquant des techniques appropriées			
S2-3.0301	2-3.03	TE-TP	Servir boissons	Servir des apéritifs en utilisant différentes techniques adaptés à la boisson à servir	x		Prévu
S2-3.0302	2-3.03	TE-TP	Servir boissons	Servir des boissons sans alcool : Eaux minérales, sodas, jus de fruits...	x		Prévu
S2-3.0303	2-3.03	TE-TP	Servir boissons	Servir des boissons fermentées : Cidre, bière	x		Prévu
S2-3.0304	2-3.03	TE-TP	Servir boissons	Servir des vins tranquilles blanc, rosé ou rouge	x		Prévu

S2-3.0305	2-3.03	TE-TP	Servir boissons	Servir des vins effervescents	x		Prévu
S2-3.0306	2-3.03	TE-TP	Servir boissons	Servir des boissons chaudes : Café, thé, infusions....	x		Prévu
S2-3.0307	2-3.03	TE-TP	Servir boissons	Servir des alcools ou des « hot cocktail » au verre			Prévu
S3-1.0100	3-1.01	P. Global	Animer équipe	Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels			
S3-1.0115	3-1.01	TE-TP	Comportement professionnel	Porter une tenue en conformité avec les règles de la profession	x		Prévu
S3-1.0116	3-1.01	TE-TP	Comportement professionnel	Respecter des horaires de travail	x		Prévu
S3-1.0117	3-1.01	TE-TP	Comportement professionnel	Respecter le principe de la marche en avant	x		Prévu
S3-1.0118	3-1.01	TE-TP	Comportement professionnel	Faire preuve de la capacité à travailler en équipe	x		Prévu
S3-1.0119	3-1.01	TE-TP	Comportement professionnel	Faire preuve de la capacité à prendre des responsabilités			Prévu
S3-1.0120	3-1.01	TE-TP	Comportement professionnel	Faire preuve de la capacité à s'adapter et à réagir à une situation			Prévu
S3-1.0200	3-1.02	P. Global	Animer équipe	Appliquer et faire appliquer des plannings de service			
S3-1.0300	3-1.03	P. Global	Formation continue	S'inscrire dans un parcours de formation continue et/ou de projet de déroulement de carrière			
S3-1.0400	3-1.04	P. Global	Personnel	Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel			
S3-2.0100	3-2.01	P. Global	Évaluation	Évaluer son travail ou celui de son équipe			
S3-2.0104	3-2.01	TE-TP	Évaluation	Etre en mesure de s'autoévaluer			Prévu
S3-2.0200	3-2.02	P. Global	Analyse écarts	Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec son supérieur hiérarchique			
S3-2.0300	3-2.03	P. Global	Optimiser	Proposer et/ou mettre en œuvre des actions d'optimisation et/ou de correction			
S3-3.0100	3-3.01	P. Global	Rendre compte	Produire une synthèse écrite de son activité ou de ses résultats			
S3-3.0200	3-3.02	P. Global	Rendre compte	Présenter oralement une synthèse			
S4-1.0100	4-1.01	P. Global	Recenser besoins	Déterminer les besoins en consommables et en petit matériel en fonction de l'activité prévue			
S4-1.0200	4-1.02	P. Global	Recenser besoins	Participer à l'élaboration d'un cahier des charges (Qualité et prix des produits)			
S4-1.0300	4-1.03	P. Global	Approvisionner	Participer à la planification des commandes et des livraisons			
S4-1.0400	4-1.04	P. Global	Approvisionner	Renseigner des documents liés aux approvisionnements			
S4-2.0100	4-2.01	P. Global	Contrôler stockage	Réceptionner et contrôler les produits livrés sur un plan qualitatif et quantitatif			
S4-2.0200	4-2.02	P. Global	Contrôler stockage	Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement			
S4-2.0215	4-2.02	TE-TP	Conditionner	Refroidir réglementairement une préparation			Prévu
S4-2.0300	4-2.03	P. Global	Contrôler stockage	Stocker des produits	X		
S4-2.0400	4-2.04	P. Global	Contrôler stockage	Mettre à jour les stocks en utilisant des documents et outils de gestion appropriés	x		
S4-2.0500	4-2.05	P. Global	Contrôler stockage	Réaliser un inventaire	X		
S4-2.0600	4-2.06	P. Global	Contrôler stockage	Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks		X	
S4-3.0100	4-3.01	P. Global	Maîtrise coûts	Participer à la régulation des consommations		x	
S4-3.0200	4-3.02	P. Global	Maîtrise coûts	Améliorer la productivité		X	
S4-3.0300	4-3.03	P. Global	Maîtrise coûts	Contribuer à la maîtrise des frais généraux		X	
S4-3.0400	4-3.04	P. Global	Maîtrise coûts	Calculer, analyser les écarts de coûts entre prévisionnel et réalisé		X	
S4-3.0500	4-3.05	P. Global	Maîtrise coûts	Exploiter des outils de gestion		X	
S4-4.0100	4-4.01	P. Global	Analyse ventes	Contribuer à la fixation des prix		X	
S4-4.0200	4-4.02	P. Global	Analyse ventes	Suivre le C.A., la fréquentation, l'addition moyenne	X		
S4-4.0300	4-4.03	P. Global	Analyse ventes	Mesurer la contribution des plats à la marge brute		X	
S4-4.0400	4-4.04	P. Global	Analyse ventes	Gérer les invendus		X	
S4-4.0500	4-4.05	P. Global	Analyse ventes	Mesurer la réaction face à l'offre prix			
S4-4.0600	4-4.06	P. Global	Analyse ventes	Mesurer, analyser les écarts de C.A. entre prévisionnel et réalisé		X	
S5-1.0100	5-1.01	P. Global	Démarche qualité	Etre à l'écoute de la clientèle		X	
S5-1.0200	5-1.02	P. Global	Démarche qualité	Respecter les dispositions réglementaires d'hygiène, de santé et de sécurité	x		
S5-1.0210	5-1.02	TE-TP	Hygiène méthode	Identifier les différents produits utilisés au moment du nettoyage	X		Prévu
S5-1.0300	5-1.03	P. Global	Démarche qualité	Intégrer les dimensions de l'environnement et du développement durable			

S5-1.0400	5-1.04	P. Global	Démarche qualité	Appliquer des principes de nutrition et de diététique		x	
S5-2.0100	5-2.01	P. Global	Maintenir qualité	Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions			
S5-2.0200	5-2.02	P. Global	Maintenir qualité	Contrôler la qualité organoleptique des matières et des productions	x		
S5-2.0300	5-2.03	P. Global	Maintenir qualité	Contrôler la qualité marchande des matières et des productions	x		
S5-2.0400	5-2.04	P. Global	Maintenir qualité	Gérer les aléas liés aux défauts de qualité	x		
S5-2.0500	5-2.05	P. Global	Maintenir qualité	S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement	x		