



Commis de restauration

Référentiel de certification
Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP)



Section 1 – Cadre de certification

La Politique Nationale de l'Emploi et de la Formation professionnelle (PNEFP) prévoit la mise en place d'un cadre national de qualification. Dans l'attente d'un cadre sectoriel de qualification pour le secteur Tourisme-Hôtellerie-Restauration et en particulier pour la filière des métiers de la restauration, le profil de qualification est positionné en niveau CAP (5^{ème} + 3 ans et prochainement 3^{ème} + 2 ans).

Le référentiel de certification a été élaboré pour permettre la validation des acquis de l'expérience comme la validation des acquis de la formation. Les candidats seront évalués par un binôme formé par :

- un professionnel
- un formateur

Ce binôme sera supervisé par un représentant de la Direction Régionale de l'Emploi, de l'Enseignement Technique et de la Formation Professionnelle (DRETFP).

Le présent référentiel de certification est valable pour une durée de cinq (05) ans.

Le présent référentiel de certification est valable pour une **durée de cinq (05) ans, à compter de sa validation (février 2016)**

Section 2 – Modalités de la certification

EPREUVE N° 01 COMMIS DE RESTAURATION Entretien et aménagement des espaces de restauration	
FILIERE DOMAINE DE COMPETENCES COMPORTEMENT ATTENDU : assurer l'ensemble des opérations nécessaires à l'entretien et à la mise en place des espaces de restauration en vue du service.	DUREE : 2h
DESCRIPRION DE L'EPREUVE	<p>La tenue professionnelle et l'hygiène individuelle des candidats sont vérifiées au début de l'épreuve.</p> <p>Les consignes, sous forme orale et écrite (fiche de fonction, fiche de réservation, menus et cartes), sont données à l'arrivée des candidats par un membre du jury qui joue le rôle de maître d'hôtel. Ils reçoivent en complément des explications techniques de la cuisine pour les plats.</p> <p>Les candidats établissent une réquisition d'économat et de cave. Ils effectuent l'entretien puis la mise en place des espaces techniques (offices, cave...) et des espaces clientèle (restaurant, bar...) en vue du service. Le soin apporté à la décoration des espaces clientèle fera l'objet d'une attention particulière du jury.</p> <p>Le jury sera également particulièrement attentif à la collaboration entre les candidats (au moment des réquisitions, des mises en place, du service).</p>
SITUATIONS PROFESSIONNELLES PROPOSEES	<p>Les candidats sont mis en situation réelle d'ouverture d'un restaurant et d'un bar, pour la mise en œuvre des préparatifs en vue du service du déjeuner.</p> <p>Les candidats doivent préparer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Au restaurant : des tables de 2 personnes, des tables pour 4 personnes et un buffet pour le dessert - Au bar : un poste de travail complet et opérationnel
NOMBRE DE CANDIDATS	Individuel
MATERIELS NECESSAIRES	<p>On doit disposer</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'une salle de restaurant équipée (mobilier, équipements, petits matériels, linge) - d'un bar équipé (mobilier, équipements, petits matériels, linge) - d'un office équipé (équipements, petits matériels) - de l'ensemble des petits fournitures (bons de commandes, facturiers, bons de réquisition...)

EPREUVE N° 02**FILIERE****COMMIS DE RESTAURATION****DOMAINE DE****Prise en charge du *Vahiny* et suivi de sa commande****COMPETENCES****COMPORTEMENT ATTENDU : assurer l'accueil du *Vahiny*, de son arrivée à son départ, et le suivi de sa commande** **DUREE : 2h**

DESCRIPTION DE L'EPREUVE	<p>Un membre du jury joue le rôle de maître d'hôtel en donnant les directives clés puisque les candidats ne sont pas autonomes dans la priorisation des tâches.</p> <p>La première partie (élément 1, temps de l'accueil) dure 15 minutes par candidat. Les candidats accueillent, chacun selon ses attributions et ses tables, les <i>Vahiny</i> qui auront été invités préalablement pour jouer le rôle de convives.</p> <p>La deuxième partie dure 1h45 (éléments 2, 3 et 4, temps du déjeuner). Une attention particulière sera portée sur la capacité des candidats à faire respecter la chronologie d'arrivée des <i>Vahiny</i> auprès de la cuisine.</p> <p>L'épreuve s'achève après la prise de congé des <i>Vahiny</i>.</p>
SITUATIONS PROFESSIONNELLES PROPOSEES	<p>Les candidats doivent servir</p> <ul style="list-style-type: none">- des tables de 2 personnes (mets et boissons)- des tables de 4 personnes (mets et boissons)- un buffet de desserts (mets)
NOMBRE DE CANDIDATS	Individuel
MATERIELS NECESSAIRES	<p>On doit disposer</p> <ul style="list-style-type: none">- d'une salle de restaurant équipée (mobilier, équipements, petits matériels, linge)- d'un bar équipé (mobilier, équipements, petits matériels, linge)- d'un espace d'accueil (mobilier, équipements, fournitures)

EPREUVE N° 03**FILIERE****COMMIS DE RESTAURATION****DOMAINE DE****Service du Vahiny****COMPETENCES****COMPORTEMENT ATTENDU : assurer les opérations de service du Vahiny. DUREE : 1h45**

DESCRIPRION DE L'EPREUVE	<p>Un membre du jury joue le rôle de maître d'hôtel en donnant les directives clés puisque les candidats ne sont pas autonomes dans la priorisation des tâches.</p> <p>L'ensemble de l'épreuve permet le service intégral des mets et des boissons. Certains Vahiny pourraient ne pas commander certaines boissons ; le maître d'hôtel est alors libre de demander aux candidats de les préparer et/ou d'en effectuer le service par ailleurs (soit pour d'autres Vahiny que les siens, soient en fin de service).</p> <p>Au sujet des mets, les modes de services s'alternent tout au long du déjeuner (à l'assiette, à l'anglaise) ; seul le dessert est proposé au buffet.</p> <p>Après le départ des Vahiny, les candidats doivent procéder aux opérations de fin de service visant la remise en état du plateau technique (mobilier, linge, équipements et ustensiles) en effectuant les débarrassages, nettoyages et rangements appropriés.</p> <p>Remarque : il est possible que l'endurance demandée aux candidats ainsi qu'aux examinateurs produise en fin de service un effet de fatigue ; ce phénomène ne doit pas atténuer l'objectivité de l'évaluation.</p>
SITUATIONS PROFESSIONNELLES PROPOSEES	<p>Les candidats doivent servir</p> <ul style="list-style-type: none"> - des tables de 2 personnes (mets et boissons) - des tables de 4 personnes (mets et boissons) - un buffet de desserts (mets)
NOMBRE DE CANDIDATS	<p>Individuel</p>
MATERIELS NECESSAIRES	<p>On doit disposer</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'une salle de restaurant équipée (mobilier, équipements, petits matériels, linge) - d'un bar équipé (mobilier, équipements, petits matériels, linge) - d'un office équipé (équipements, petits matériels) - de l'ensemble des petits fournitures (bons de commandes, facturiers, bons de réquisition...)

Section 3 – Critères et indicateurs

Domaine de compétences 1 : Effectuer l'entretien et l'aménagement des espaces de restauration en vue du service

Nom de l'apprenant :

Résultat	
Succès	Echec
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Etablissement d'enseignement :

Date de l'évaluation :

PRO	FORM
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Noms et signature de l'évaluateur :

ELEMENTS D'OBSERVATION	Oui	Non	Résultats
1- Préparation en vue du service			
1.1- Respect des procédures d'hygiène et tenue professionnelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
1.2- Analyse des consignes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
2- Entretien des équipements et des espaces			
2.1- Respect des procédures de nettoyage et de rangement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
3- Entretien du matériel en vue de la mise en place			
3.1- Respect de procédures de nettoyage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
3.2- Gestion cohérente du linge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
4- Aménagement, dressage, décoration des espaces			
4.1- Mise en place du mobilier, du matériel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
4.2- Mise en place des supports (d'accueil et de vente) et de la décoration	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
5- Préparations d'office et de matériel			
5.1- Choix adapté du matériel, des denrées, des boissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
5.2- Mise en place de l'office et du poste de travail en vue du service	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
6- Gestion des approvisionnements			
6.1- Réalisation d'une réquisition	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
Total :			___ /100

Seuil de réussite : 80 points

Règles de verdict :

Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Oui	Non
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Remarques :

Domaine de compétences 2 : Effectuer la prise en charge du *Vahiny* et assurer la suivi de la commande

Nom de l'apprenant :

Résultat	
Succès	Echec
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Etablissement d'enseignement :

Date de l'évaluation :

PRO	FORM
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Noms et signature de l'évaluateur :

ELEMENTS D'OBSERVATION	Oui	Non	Résultats
1- Accueil du Vahiny			
1.1- Accueil adapté aux consignes données	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
1.2- Capacité à s'enquérir de la satisfaction du client	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
1.3- Maîtrise de la prise de congé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
2- Conseil du Vahiny			
2.1- Maîtrise de l'offre commerciale des mets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
2.2- Maîtrise de l'offre commerciale des boissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
2.3- Présentation des différents supports de vente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
2.4- Ecoute active et suggestions pertinentes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
3- Transmission des commandes			
3.1- Compréhension et reformulation conforme des commandes au Vahiny	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
3.2- Respect des procédures de transmission des commandes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
4- Opérations de facturation et d'encaissement			
4.1- Conformité de la facturation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
		Total :	___ /100

Seuil de réussite : 70 points

Règles de verdict :

Oui	Non
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Accueil du Vahiny conforme aux normes de la profession

Remarques :

Domaine de compétences 3 : Effectuer le service du Vahiny

Nom de l'apprenant :

Résultat	
Succès	Echec
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Etablissement d'enseignement :

Date de l'évaluation :

PRO	FORM
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Noms et signature de l'évaluateur :

ELEMENTS D'OBSERVATION	Oui	Non	Résultats
1- Préparation et service des boissons du bar et des cocktails			
1.1- Réalisation et service d'un cocktail alcoolisé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
1.2- Réalisation et service d'un cocktail sans alcool	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
2- Préparation et service des boissons du resautant			
2.1- Préparation et service d'une boisson froide	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
2.2- Préparation et service d'une boisson chaude	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
3- Service des vins			
3.1- Respect des techniques préliminaires au service des vins	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
3.1- Respect des normes de service des vins	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
4- Service des mets simple (mode à l'assiette)			
4.1- Maîtrise du transport et du service des mets, du passe-plat au Vahiny	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
4.2- Maîtrise du débarrassage et du transport, de la table à la plonge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
5- Service des mets élaboré (mode à l'anglaise, à la française)			
5.1- Maîtrise du transport, des techniques de service des mets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
6- Service des mets simples (buffet)			
6.1- Respect des techniques de service au buffet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
Total :			___ /100

Seuil de réussite : 70 points

Règles de verdict :

Respect de la commande

Oui	Non
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Remarques :