

PROGRESSION "SAVOIR FAIRE ET SAVOIR ASSOCIÉS" PAR PÔLE D'ACTIVITÉ		Années	
<b>PÔLE N° 1 : Communication, démarche commerciale et relation clientèle</b>	C1-1. PRENDRE EN CHARGE la clientèle	C1-1.1 Gérer les réservations individuelles et de groupe	1 2 3
		C1-1.2 Accueillir la clientèle	1 2 3
		C1-1.3 Recueillir les besoins et les attentes de la clientèle	1 2 3
		C1-1.4 Présenter les supports de vente	1 2 3
		C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale	2 3
		C1-1.6 Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle	1 2
		C1-1.7 Gérer les réclamations et les objections éventuelles	1 2 3
		C1-1.8 Prendre congé du client	1 2 3
	C1-2. ENTRETENIR des relations professionnelles	C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes (cuisine, bar, cave, réception ...)	1 2 3
		C1-2.2 Communiquer en situation de service avec les équipes	1 2 3
		C1-2.3 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure	1 2 3
		C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers	1 2 3
<b>PÔLE N°2 : Organisation et services en restauration</b>	C1-3. VENDRE des prestations	C1-3.1 Valoriser les produits	1 2 3
		C1-3.2 Valoriser les espaces de vente	1 2 3
		C1-3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons	1 2 3
		C1-3.4 Proposer des accords mets - boissons ou boissons - mets	1 2 3
		C1-3.5 Prendre une commande	1 2 3
		C1-3.6 Favoriser la vente additionnelle, la vente à emporter	1 2 3
		C1-3.7 Facturer et encaisser	1 2 3
	C2-1. RÉALISER la mise en place	C2-1.1 Entretenir les locaux et les matériels	1 2 3
		C2-1.2 Organiser la mise en place	2 3
		C2-1.3 Réaliser les différentes mises en place	1 2 3
		C2-1.4 Contrôler les mises en place	1 2 3
	C2-2. GÉRER le service	C2-2.1 Participer à l'organisation avec les autres services	2 3
		C2-2.2 Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service	2 3
		C2-2.3 Optimiser le service	3
	C2-3. SERVIR des mets et des boissons	C2-3.1 Servir des mets	1 2 3
		C2-3.2 Valoriser des mets	1 2 3
		C2-3.3 Servir des boissons	1 2 3



PROGRESSION "SAVOIR FAIRE ET SAVOIR ASSOCIÉS" PAR PÔLE D'ACTIVITÉ				Années
<b>PÔLE N°3 : Animation et gestion d'équipe en restauration</b>	C3-1. ANIMER une équipe	C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnel	1	2 3
		C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service	1	2 3
		C3-1.3 S'inscrire (et inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un principe de formation continue tout au long de la vie		3
		C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel		3
	C3-2. Optimiser les performances de l'équipe	C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe	1	2 3
		C3-2.2 Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l'aide de son supérieur hiérarchique	2	3
		C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives	2	3
	C3-3. RENDRE COMPTE du suivi de son activité et de ses résultats	C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats	2	3
		C3-3.2 Présenter oralement la synthèse	1	2 3
<b>PÔLE N°4 : Gestion des approvisionnements en restauration. Gestion d'exploitation en restauration</b>	C4-1. RECENSER le besoin d'approvisionnement	C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l'activité prévue	2	3
		C4-1.2 Participer à l'élaboration d'un cahier des charges		3
		C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons	2	3
		C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnement	1	2 3
	C4-2. CONTRÔLER les mouvements de stock	C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés	1	2 3
		C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement	2	3
		C4-2.3 Stocker les produits	1	2 3
		C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés	2	3
		C4-2.5 Réaliser un inventaire	1	2 3
		C4-2.6 Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage	2	3
	C4-3. MAÎTRISER le coûts	C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons	2	3
		C4-3.2 Améliorer la productivité		3
		C4-3.3 Contribuer à la maîtrise des frais généraux liés à l'activité		3
		C4-3.4 Calculer et analyser les écarts de coûts entre le prévisionnel et le réalisé		3
		C4-3.5 Exploiter des outils de gestion		3
	C4-4. ANALYSER les ventes	C4-4.1 Contribuer à la fixation des prix	2	3
		C4-4.2 Suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne	2	3
		C4-4.3 Mesurer la contribution des plats à la marge brute		3
		C4-4.4 Gérer les invendus	1	2 3
		C4-4.5 Mesurer la réaction face à l'offre "prix"		3
		C4-4.6 Mesurer et analyser les écarts de chiffre d'affaires entre le prévisionnel et le réalisé		3
<b>PÔLE N°5 : Démarque qualité en restauration</b>	C5-1. APPLIQUER la démarche qualité	C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle	1	2 3
		C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité	1	2 3
		C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle	1	2 3
		C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique	1	2 3
	C5-2. MAINTENIR la qualité globale	C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions	1	2 3
		C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions	1	2 3
		C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions	1	2 3
		C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité et de développement	2	3
		C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement (innovation, créativité...)		3