

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION - MISE EN RELATION : COMPETENCES/TACHES

COMPETENCES TERMINALES	SOUS-COMPETENCES	TACHES	
		FONCTION 1 : PRODUCTION	
C 31	C 312	Tâche 1 : Préparation des zones de stockage avant livraison (tri des produits, remise en ordre)	
	C 311	Tâche 2 : Réception des denrées et des marchandises et contrôles de conformité	
	C 313	Tâche 3 : Déconditionnement, décartonnage et contrôles de conformité	
	C 314	Tâche 4 : Rangement dans les zones appropriées	
	C 32	C 321	Tâche 5 : Déstockage et répartition en vue de l'utilisation
		C 316	Tâche 6 : Renseignement et transmission des documents
C 33	C 331	Tâche 1 : Epluchage, lavage, des végétaux frais	
	C 332	Tâche 2 : Fractionnement (taillage, râpage) et calibrage, des légumes, des fruits, des fromages, de la charcuterie, du pain, des viandes cuites...	
	C 333	Tâche 3 : Déconditionnement et décongélation des produits prêts à l'emploi (conserves appertisées, surgelés, végétaux crus...)	
C 35	C 353	Tâche 4 : Etiquetage et traçabilité des produits	

<p>C 34</p>	<p>C 341</p>	<p>Tâche 1 : Réalisation de cuissons à l'eau (végétaux frais surgelés ou déshydratés, produits céréaliers, œufs...)</p> <p>Tâche 2 : Réalisation de cuissons à la vapeur (végétaux frais, surgelés)</p> <p>Tâche 3 : Réalisation de fritures (pommes de terre, beignets)</p> <p>Tâche 4 : Réalisation de grillades simples (viandes hachées, saucisses)</p> <p>Tâche 5 : Réalisation de préparations chaudes : avec plaque (crêpe), toaster (sandwich chaud), salamandre (croque-monsieur), rôtière (poulet)</p> <p>Tâche 6 : Cuissons au four (pâtes, entremets, fruits)</p>
<p>C 34</p> <p>C 35</p>	<p>C 345</p> <p>C 342</p> <p>C 351</p> <p>C 352/C 353</p> <p>C 355</p>	<p>Tâche 1 : Pesée des constituants</p> <p>Tâche 2 : Elaboration de mets par assemblage de produits préparés de manière traditionnelle, ou à partir de produits alimentaires intermédiaires</p> <p>Tâche 3 : Dressage et mise en valeur de produits, en portion individuelle ou en multi-portions, en vue du service, ou de la vente</p> <p>Tâche 4 : Pose de protection temporaire ou d'emballage, étiquetage</p> <p>Tâche 5 : Entreposage en attente de distribution ou de vente</p>
<p>C 36</p> <p>C 35</p>	<p>C 361</p> <p>C 351</p>	<p>Tâche 1 : Préparation des matériels et des appareils de conditionnement (barquettes, assiettes, gastronormes...), de refroidissement, de maintien en température</p> <p>Tâche 2 : Répartition des préparations culinaires en multi-portions ou en portions individuelles</p>

C 39	<p>C 367</p> <p>C 353/C 352</p> <p>C 354</p> <p>C 395</p>	<p>Tâche 3 : Composition de plateau</p> <p>Tâche 4 : Fermeture des contenants et étiquetage</p> <p>Tâche 5 : Conduite du refroidissement rapide</p> <p>Tâche 6 : Renseignement des documents de traçabilité du produit</p>
C 36 C 41	<p>C 361</p> <p>C 365</p> <p>C 363</p> <p>C 411</p>	<p>Tâche 1 : Préparation des matériels de remise en température</p> <p>Tâche 2 : Déconditionnement, dressage</p> <p>Tâche 3 : Conduite de la remise en température</p> <p>Tâche 4 : Mise en valeur du produit en vue du service</p>
C 36	<p>C 366</p> <p>C 361</p> <p>C 366</p> <p>C 362</p>	<p>Tâche 1 : Approvisionnement en matériels nécessaires au service (plateaux, vaisselle...)</p> <p>Tâche 2 : Vérification et mise en route des matériels assurant la conservation pendant le service (appareil réfrigérant, de maintien en température...)</p> <p>Tâche 3 : Approvisionnement en préparations culinaires chaudes, froides, boissons, pain...</p> <p>Tâche 4 : Mise en ordre de l'espace de consommation</p>
		FONCTION 2 : SERVICE ET COMMUNICATION
C 36	<p>C 366</p> <p>C 365</p>	<p>Tâche 1 : Rangement et présentation des mets et boissons proposés à la clientèle (banque de libre-service, plateaux, vitrines)</p> <p>Tâche 2 : Réapprovisionnement en préparations et en matériels des espaces en cours de distribution ou de vente</p>

	<p>C 432 Tâche 2 : Accompagnement d'un nouvel employé de même niveau de qualification</p> <p>C 433 Tâche 3 : Compte-rendu oral à la hiérarchie (déroulement du service, satisfaction du client ...)</p>
	FONCTION 3 : ENTRETIEN
C 38	<p>C 382 Tâche 1 : Exécution des techniques de nettoyage et de désinfection des équipements et des locaux où sont traitées les denrées alimentaires, dans le cadre de l'entretien journalier et de l'entretien périodique</p> <p>C 383 Tâche 2 : Exécution des techniques de nettoyage et de désinfection des équipements et des locaux de distribution, de vente et de consommation, dans le cadre de l'entretien journalier et de l'entretien périodique</p> <p>C 384 Tâche 3 : Exécution des techniques de nettoyage et de désinfection des équipements et des locaux annexes (vestiaires, sanitaires, zones à déchets...), dans le cadre de l'entretien journalier et de l'entretien périodique</p> <p>C 384 Tâche 4 : Exécution de techniques de nettoyage et de désinfection pour faire face à un imprévu en cours d'activité</p>
C 39	<p>C 393 Tâche 5 : Repérage des anomalies et des dysfonctionnements éventuels lors des opérations de nettoyage (détérioration d'un revêtement, évacuation obstruée ...)</p>
C 38	<p>C 386 Tâche 1 : Elimination des déchets et tri des matériels et de la vaisselle</p> <p>C 385 Tâche 2 : Lavage manuel ou mécanisé, de la vaisselle et de la batterie</p>
C 39	<p>C 391 Tâche 3 : Vérification, redistribution et rangement aux points d'utilisation, de la vaisselle et de la batterie</p> <p>C 386 Tâche 4 : Evacuation et entreposage des déchets</p>

		FONCTION 4 : GESTION DE LA QUALITE
C 39	C 397	Tâche 1 : Réalisation du travail en respectant les fiches de travail, les consignes d'organisation, d'hygiène, de sécurité ...
	C 391	Tâche 2 : Réalisation de contrôles quantitatifs (pesée...) et qualitatifs (contrôles visuels...)
	C 396	Tâche 3 : Anticipation et repérage des dysfonctionnements ou de la non-qualité
C 43	C 396	Tâche 4 : Prise d'initiative personnelle et mise en oeuvre de solutions correctives ou d'amélioration
	C 395	Tâche 5 : Renseignement de documents de suivi de la qualité
	C 433	Tâche 6 : Information de la hiérarchie
C 42	C 421/C 422	Tâche 1 : Prise en compte de la demande du client et traitement des réclamations au niveau de compétences du professionnel
	C 432	Tâche 2 : Adaptation du comportement individuel (vis à vis d'un client, du travail dans l'équipe ...)
	C 393	Tâche 3 : Anticipation et repérage des dysfonctionnements ou de la non-qualité
C 39	C 396	Tâche 4 : Participation à des actions de mesure ou d'amélioration de la qualité (enquête de satisfaction du client ...)
	C 396	Tâche 5 : Prise d'initiative personnelle et proposition de solutions correctives ou d'amélioration
C 43	C 439	Tâche 6 : Information de la hiérarchie