

TABLEAU DES COMPETENCES COMMUNES FMHR ET SES INDICATEURS DE PERFORMANCES

	Compétences retenues en classe de seconde FMHR	cuisine	CSR	Choix d'une compétence opérationnelle ET Exemple de travail demandé à un élève	Indicateur de performance Classe de seconde FMHR Choix de l'indicateur en lien avec le travail demandé à l'élève	Critères de réussites
Organiser la production	Recueillir les informations et préparer la production/le service	C1-1.1	C2-1.2	<p>C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production</p> <p>C2-1.2 : Organiser la mise en place</p> <p>Exemple de travail : Réalisation d'un travail préparatoire au TP</p>	<p>Cohérence des contenus et conformité aux standards professionnels (grammage, progression des techniques...).</p> <p>Qualité de la prise en compte des informations liées à la prestation à assurer</p>	<p>Critères de réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation de la fiche technique : - Utilisation du vocabulaire professionnel (grammages , ingrédients adéquats...) - Étapes décrites avec synthèse, présentation écrite conforme - Réalisation d'une fiche préparatoire : nombre de couverts, verres,.. - Mise en place du restaurant en autonomie en tenant compte d'un menu
		C3-1.2 C4-1.1 C4-1.3	C3-1.2 C4-1.1 C4-1.3	<p>C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service</p> <p>Exemple de travail : Lecture d'un livret d'entreprise, de la fiche TP</p>	Respect des plannings de service	<p>Critères de réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lire et comprendre un planning - Lire et comprendre un organigramme - Respect du planning (Heure, Poste,..)
	Entretenir les matériels/locaux	C1-1.4	C2-1.1	<p>C1-1.4/C2-1.1 : Entretenir les locaux et les matériels</p> <p>Exemple de travail : premier atelier de découverte du protocole de nettoyage d'un atelier (cuisine ou salle)</p>	Respect de la réglementation, des procédures, des protocoles (mode opératoire dans l'utilisation des produits)	<p>Critères de réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lire et respecter un protocole de nettoyage - Utiliser les produits à bon escient

TABLEAU DES COMPETENCES COMMUNES FMHR ET SES INDICATEURS DE PERFORMANCES

	Mettre en place le poste de travail, réaliser la mise en place	C1.1-3	C2-1.3 / C2-1.4	<p>C1-1.3 Mettre en place le poste de travail C2.1.3 Réaliser les différentes mises en place</p> <p>Exemple de travail : mettre en place le poste de travail en TP</p>	<p>Conformité et opérationnalité du poste de travail par rapport à la production</p> <p>Rapidité d'exécution de la mise en place</p>	<p>Critères de réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'élève doit être capable de mettre en place son poste de travail avec le matériel adéquat en fonction du menu du jour
	Gérer son poste de travail	C1-1.2	C2-2.1 / C2-2.2	<p>C1-1.2 Planifier son travail dans le temps et dans l'espace C2-2.1 Participer à l'organisation avec les autres services (cuisine-bar-office-lingerie ...)</p> <p>Exemple de travail : confection d'une macédoine de légumes lors d'une AET (en OPC) ou réalisation d'une salade de fruits à l'office lors d'une AET (en CSR)</p>	<p>Mise en application rigoureuse de la marche en avant et justification de sa réglementation</p>	<p>Critères de réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organisation cohérente des matériels par rapport aux tâches à effectuer - Organisation cohérente de la réalisation à effectuer - Respect de la marche en avant (éviter les contaminations croisées, nettoyage des mains, des plans de travail entre deux tâches, des supports de taillage entre deux tâches...)
		C3-1.4	C3-1.4	<p>C3-1.4 : Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel</p> <p>Exemple de travail : modification de la brigade initialement prévue, suite à l'absence d'un ou plusieurs élèves et redistribution des postes de travail</p>	<p>Pertinence de l'analyse du problème posé</p>	<p>Critères de réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prendre conscience du problème posé par l'absence d'un camarade - Savoir s'adapter aux aléas liés aux absences - Être force de proposition pour réorganiser des tâches simples
Compétences retenues en classe de seconde FMHR	cuisine	CSR	Choix d'une compétence opérationnelle ET Exemple de travail demandé à un élève	<p>Indicateur de performance Classe de seconde FMHR</p> <p>Choix de l'indicateur en lien avec le travail demandé à l'élève</p>	Critères de réussites	

TABLEAU DES COMPETENCES COMMUNES FMHR ET SES INDICATEURS DE PERFORMANCES

Maîtriser les bases des métiers	Réaliser les préparations culinaires, cuisiner, dresser et distribuer	C1-1 à .4 C1-2.1 à .11 C1-3.1 à .6 C1-4.1 et C1-4.2		C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires Exemple de travail : lors d'un AET, préparation des fruits ou légumes bruts avant le taillage et la cuisson. (exemple : gratin de pommes de terre)	On favorisera les préparations préliminaires facilitant la progressivité des apprentissages dans le respect des bonnes pratiques, notamment d'hygiène	Critères de réussite : - Effectuer des tâches préliminaires dans le respect de la marche en avant - Respect du produit brut (lavage-épluchage et conservation dans l'eau froide après épluchage) - Respect des zones de travail pour effectuer cette tâche - Nettoyage et désinfection après utilisation
	Prendre en charge la clientèle, vendre, servir		C1-1.2 à .5 C1-1.8 C1-2.1 / C1-2.2 C1-2.4 / C1-3.1 à C1-3.5 C2-1.3 à C2-1.4 C2-3.1 et C2-3.3	C1-1.2 Accueillir la clientèle Exemple de travail : lors d'un TP, accueillir le client à l'entrée de la salle de restaurant, l'accompagner à sa table et lui présenter le menu.	Au niveau de l'accueil du client et de la communication, l'accent sera mis sur l'étude et l'application des protocoles adaptés à la clientèle reçue.	Critères de réussite : - Être présent avant l'arrivée du client - Accueil aimable, souriant et discret - Guider le client courtoisement à sa table et employer un langage adéquat - Présenter le menu (à l'oral ou avec un support)
	Contribuer au stockage des marchandises	C4-1.1 C4-2.1 à C4-2.4	C4-1.1 C4-2.1 à C4-2.4	C4-2.3 Stocker les produits Exemple de travail : lors d'une séance de dégustation de produits laitiers, rangement et stockage des produits	À partir des situations concrètes, les élèves doivent réaliser les opérations de stockage en respectant les bonnes pratiques et la réglementation en vigueur, notamment en termes de sécurité (durée de vie des produits).	Critères de réussite : - Protection de l'aliment ou l'emballage avec un film ou dans un autre support (barquette...) - Identifier l'aliment à stocker (nom du produit, date d'ouverture et DLC) - Ranger le produit dans le local adapté (réfrigérateur ou chambre froide entre 0-4°C)
	Gérer les invendus	C4-4.4	C4-4.4	C4-4.4 Gérer les invendus Exemple de travail : lors d'une séance de TP, mise en barquettes des restes non vendus pour la vente à emporter avec une étiquette portant les mentions obligatoires	Une sensibilisation aux bonnes pratiques, en matière de gestion des invendus doit être abordée dès l'entrée en formation de manière transversale (cuisine-restaurant).	Critères de réussite : - Refroidir (63°C à 10°C à cœur en moins de 2 h) et contrôler la température du produit avant la mise en barquettes - Remplir l'étiquette avec les mentions obligatoires (nom-date de fabrication et DLC de 3 jours maxi) - Disposition harmonieuse et commercialisable des produits restants

TABLEAU DES COMPETENCES COMMUNES FMHR ET SES INDICATEURS DE PERFORMANCES

	Contribuer à la démarche qualité	C5-1.3	C5-1.3	<i>C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle</i> Exemple de travail : lors d'un projet (chef d'oeuvre ou co-intervention) travail avec la mairie et rédaction d'une affiche destinée à rendre plus visible le tri des déchets	Faire acquérir les gestes et attitudes respectueux de l'environnement (à aborder pour le choix des matières premières en lien avec les compétences C4-1.1 « déterminer les besoins en consommables et petits matériels en fonction de l'activité prévue »)	Critères de réussite : <ul style="list-style-type: none">- Être capable de faire la différence entre les divers déchets- Être capable de les mettre dans les bons conteneurs- Être capable de rédiger un document clair, simple et adapté au public (autres élèves) avec l'aide de son professeur
--	---	---------------	---------------	---	--	---

TABLEAU DES COMPETENCES COMMUNES FMHR ET SES INDICATEURS DE PERFORMANCES

	Compétences retenues en classe de seconde FMHR	cuisine	CSR	Choix d'une compétence opérationnelle ET Exemple de travail demandé à un élève	Indicateur de performance Classe de seconde FMHR Choix de l'indicateur en lien avec le travail demandé à l'élève	Critères de réussites
S'insérer dans une équipe	<i>Entretenir des relations professionnelles, communiquer avec des tiers</i>	C2-1.2 C2-2.3	C1-2.4	C1-2.4/ C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers Exemple de travail : Appel d'un fournisseur pour une commande lors d'une séance d'atelier expérimental	Rigueur et précision de la communication dans différents contextes professionnels	Critères de réussite : - Utilisation d'un vocabulaire professionnel - Utilisation d'un langage adapté - Formules de politesses - Clarté de la demande
		C5-1.1	C5-1.1	C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle Exemple de travail : En TP, commercialisation du menu, et adaptabilité en fonction du client	Qualité de la prise en compte des remarques de la clientèle, des comportements de consommation	Critères de réussite : - Identifier les différents modes de consommation des clients (culturels, religieux...) - Anticiper une communication entre la salle et la cuisine afin de pouvoir proposer une alternative - Adapter sa démarche au client et proposer des alternatives
	<i>Communiquer au sein de la structure, se positionner dans l'équipe</i>	C2-1.1 C2-2.1/ C2-2.2	C1-2.1 C1-2.2 C1-2.3	C2-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes (cuisine, bar, cave, réception ...) C1-2.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure Exemple de travail : En TP, Réalisation du briefing avant le service sur les spécificités du jour	Clarté et concision de l'information transmise Pertinence du vocabulaire adapté (origine, labels,...)	Critère de réussite : - Utilisation d'un vocabulaire professionnel adapté - Réutilisation de l'explication de début de cours - Explication claire et précise pour une utilisation commerciale
		C3-3.1/ C3-3.2	C3-3.1/ C3-3.2	C3-3.1 Produire une synthèse écrite	Qualité de l'expression écrite, pertinence des informations	Critère de réussite : - Syntaxe lisible et claire - Langage adapté à l'écrit

TABLEAU DES COMPETENCES COMMUNES FMHR ET SES INDICATEURS DE PERFORMANCES

				En Co-intervention, réalisation d'une note de service		<ul style="list-style-type: none"> - Informations concises, claires et précises - Adaptabilité de l'écrit à l'objectif
	Adopter une posture professionnelle	C3-1.1	C3-1.1	<p>C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels</p> <p>Exemple de travail : En TP, l'élève doit travailler en équipe et avoir une attitude irréprochable</p>	Capacité à travailler en équipe	<p>Critères de réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accepter de travailler avec quiconque - Échanger, s'entraider - Faire preuve de bienveillance - Avoir une attitude positive
	S'autoévaluer et rendre compte	C3-1.3 C3-2.1	C3-1.3 C3-2.1	<p>C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe.</p> <p>Exemple de travail demandé à l'élève : Remplir la fiche d'autoévaluation d'une séance de travaux pratiques.</p>	...objectivité de l'autoévaluation (organisation, tenue,..)	<p>Critères de réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Être objectif quant à sa prestation - Être capable de s'autoévaluer de façon simple par rapport aux attendus du jour - Lire et comprendre des objectifs et des compétences