**Activités prévues :**

Santé et sécurité au travail

Rôle spécifique du maître de stage vis-à-vis du stagiaire :

* *Evaluer dès son accueil ses connaissances en santé et sécurité au travail et son aptitude à identifier et prévenir les risques pour lui-même et pour les autres,*
* *Conforter et compléter la formation du stagiaire relativement à la santé et la sécurité au travail.*

*Pôle 1 : Production alimentaire*

*Pôle 2 : Service en restauration*

*L’entretien des locaux, du matériel y compris la vaisselle, des équipements font partie des deux pôles d’activités.*

|  |  |
| --- | --- |
| **ACTIVITES POUVANT ETRE REALISEES EN PFMP** | |
| **A remettre au maître de stage**  **PRODUCTION ALIMENTAIRE** | **Activités obligatoirement évaluées en CCF** |
| **C1 - Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires** | |
| Réception des marchandises | 🞏 |
| Désemballer les marchandises réceptionnées | 🞏 |
| Ranger les marchandises dans les zones appropriées | 🞏 |
| Maintenir en ordre des zones de stockage | 🞏 |
| Renseigner et transmettre des documents de gestion et de traçabilité | 🞏 |
| **C2 - Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires** | |
| Sortir, peser, compter des produits alimentaires | |
| Décongeler des produits alimentaires | |
| Laver, décontaminer des fruits et légumes | |
| Eplucher et tailler à la main ou à la machine, trancher | |
| Mettre en attente des produits alimentaires | |
| Réalisation des opérations de traçabilité | |
| **C3 - Réaliser des préparations et des cuissons simples** | |
| Mettre en œuvre des cuissons : à l’eau, à la vapeur, au four, saisies, grillées, toastées, gratinées, fritures | |
| Réaliser à chaud ou à froid des préparations à partir de produits semi-élaborés ou élaborés | |
| Maintenir ou remettre en température des plats cuisinés à l’avance | |
| Réalisation des opérations de traçabilité | |
| **C4 - Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires** | |
| Elaborer des préparations alimentaires par assemblage | 🞏 |
| Portionnement des préparations alimentaires | 🞏 |
| Dresser, mettre en valeur les préparations alimentaires | 🞏 |
| Conditionner les préparations en portions individuelles ou multiportions | 🞏 |
| Entreposer en attente de distribution ou de vente | 🞏 |
| Réaliser des opérations de traçabilité | 🞏 |
| **C5 - Mettre en œuvre les opérations d’entretien dans les espaces de production** | |
| Assurer le lavage manuel et mécanisé de la batterie de cuisine et des ustensiles | |
| Nettoyer et désinfecter les surfaces, équipements et matériels des espaces de production | |
| Évacuer, trier et entreposer les déchets | |
| Réaliser des opérations de traçabilité | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ACTIVITES POUVANT ETRE REALISEES EN PFMP** | |
| **A remettre au maître de stage**  **SERVICE EN RESTAURATION** | **Activités obligatoirement évaluées en CCF** |
| **C6 - Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation** | |
| Installer les espaces de distribution, vente et consommation | |
| Disposer les produits non alimentaires et alimentaires sur les espaces de distribution, vente et consommation | |
| Afficher les informations relatives aux produits proposés | |
| Participer à la mise en valeur des espaces avec des éléments d’ambiance, des supports promotionnels | |
| Contrôler et réapprovisionner les espaces de vente et de distribution en prenant en compte les flux, les stocks | |
| Traiter les produits non servis et les invendus | |
| Transmettre des informations à l’équipe et à la hiérarchie | |
| **C7 – Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle** | |
| Accueillir le client ou le convive | 🞏 |
| Identifier les besoins et les attentes du client ou du convive | 🞏 |
| Proposer l’offre, et la vente additionnelle | 🞏 |
| Prendre la commande | 🞏 |
| Gérer les objections, les réclamations | 🞏 |
| Prendre congé du client ou du convive | 🞏 |
| Transmettre des informations à l’équipe et à la hiérarchie | 🞏 |
| **C8 - Assurer le service des clients ou convives** | |
| Préparer les éléments de la commande | 🞏 |
| Conditionner pour la vente à emporter : mise en sachet, en carton, en barquette | 🞏 |
| Servir les repas | 🞏 |
| Repérer les anomalies en zone de distribution, vente et consommation et alerter la hiérarchie | 🞏 |
| **C9 -** **Encaisser les prestations** | |
| Ouvrir et clôturer une caisse | |
| Saisir les éléments de la prestation à encaisser | |
| Traiter les encaissements | |
| Informer la hiérarchie en cas de dysfonctionnement, de difficulté | |
| **C10- Mettre en œuvre les opérations d’entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes** | |
| Assurer le lavage manuel ou mécanisé de la vaisselle et des ustensiles | 🞏 |
| Nettoyer et désinfecter des surfaces, équipements, matériels des espaces de distribution, de vente et consommation | 🞏 |
| Nettoyer et désinfecter des vestiaires et sanitaires | 🞏 |
| Évacuer, trier et entreposer les déchets | 🞏 |
| Réaliser des opérations de traçabilité | 🞏 |