الجمهـورية الجزائـريـة الديمقـراطيـة الشعبيـة

République Algérienne Démocratique et Populaire

وزارة التكـويـن والتعليـم المهنيـين

Ministère de la Formation et de l'enseignement Professionnels

المعهـد الوطـني للتكـويـن والتعليـم المهنيـين

قاسـي الطـاهـر

Institut National de la Formation et de l'Enseignement Professionnels

KACI TAHAR

Référentiel de Certification

Hôtellerie option : Restaurant

Code N° HTO0701

Comité technique d'homologation

Visa N° HTO 20-12-18

CAP

II

2018

9 شارع اوعمروش محندأولحاج طريق حيدرة سابقا الابيار الجزائر

09 rue OUAMROUCHE MOHAND OULHADJ ex chemin d'Hydra El-biar Alger tél ☎:(021)92.24.27.92.14.71 fax🖷 (021)-92.23.18

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

TABLES DE MATIERES

Introduction ;……..
I : Présentation de la profession ;……

II : Présentation des compétences ;……
- Compétences professionnelles ;
- Compétences complémentaires

III : Description des compétences ;……
- Compétences professionnelles ;
- Compétences complémentaires

IV : Matrice de mise en relation des Compétences professionnelles et Compétences complémentaires ;……..

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

INTRODUCTION

Ce programme de formation s'inscrit dans le cadre des orientations retenues par le secteur de la formation et de l'enseignement professionnels, il est conçu suivant la méthodologie d'élaboration des programmes de formation par Approche par compétences (APC), qui exige la participation du milieu professionnel.

Le programme est défini par compétences formulées par objectifs, on énonce les compétences nécessaires que le stagiaire doit acquérir pour répondre aux exigences du milieu du travail. Pour répondre aux objectifs escomptés, le programme ainsi élaboré et diffusé dans sa totalité.

- Rend le stagiaire efficace dans l'exercice de sa profession en ;
  -Lui permettant d'effectuer correctement les taches du métier ;

  -Lui permettant d'évoluer dans le cadre du travail en favorisant l'acquisition des savoirs, savoir-faire et savoir être nécessaires pour la maitrise des techniques appropriées au métier **« Restaurant».**

- Favoriser son évolution par l'approfondissement de ses savoirs professionnels en développant en lui le sens de la créativité et de l'initiative.
- Lui assure une mobilité professionnelle en ;
  -Lui donnant une formation de base relativement polyvalente ;

  -Le préparant à la recherche d'emploi ou la création de son propre emploi ;

  -Lui permettant d'acquérir des attitudes positives par rapport aux évolutions technologiques éventuelles.

Dans ce contexte d'approche globale par compétences, trois documents essentiels constituent le programme de formation à savoir :

- Le Référentiel des activités professionnelles (RAP)
- Le Référentiel de certification (RC)
- Le Programme d'études (PE)

Le référentiel de certification (RC) constitue le deuxième des trois documents d'accompagnement du programme de formation, il présente la traduction des taches du métier décrites dans le référentiel des activités professionnelles en compétences. La description de ces compétences permet l'élaboration de programme d'étude dans le métier.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

PRESENTATION DES COMPETENCES

COMPETENCES PROFESSIONNELLES

TACHES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES
T1 : S'initier au métier	**CP1 :** S'initier au métier
T2 : Nettoyer, entretenir la salle, le matériel et les annexes	**CP2 :**Nettoyer la salle et les annexes et entretenir certains matériels de service.
T3 : Approvisionner la salle et les annexes	**CP3 :**Approvisionner la salle et les annexes
T4 : Réaliser les travaux préparatoires et les travaux annexes	**CP4 :**Réaliser les travaux préparatoires et les travaux annexes
T5 : Réaliser les travaux de service	**CP5 :**Réaliser les travaux de service
T6 : Accueillir la clientèle	**CP6 :**Accueillir la clientèle

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

DISCIPLINES/ DOMAINES	COMPETENCES COMPLEMENTAIRES
1. Calcul	**CC1 :**Utiliser les notions fondamentales du calcul
2. Législation hôtelière	**CC3 :** Identifier le cadre légal qui régit la relation employeur et employé
3. Hygiène, sécurité et environnement	**CC4 :**Respecter et appliquer les règles d'hygiène, sécurité et environnement
4. Techniques d'expression	**CC5 :**Ecrire des phrases et lire des textes en langue française.
5. Anglais	**CC6 :**S'exprimer en langue anglaise

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

DESCRIPTION DES COMPETENCES

DESCRIPTION DES COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Enoncé de la compétence CP1:

S'initier au métier

Eléments de la compétence :

- Identifier le restaurant et le personnel
- Identifier le mobilier et matériel
- définir les différentes phases de mise en place
- Identifier les différents services d'exploitation
- Identifier les différentes formules de restauration
- Identifier les différents bons
- Identifier les différents services
- Définir les différents menus
- Identifier la carte de restaurant

Condition de réalisation :

A partir de :

-Fiche technique

-les menus

-services d'exploitation

A l'aide de :

- mobilier et matériel d'un restaurant

Critères généraux de performance :

- Identification exactes des différents mobiliers et matériels d'un restaurant
- Bonne lecture de la carte de restaurant
- Interprétation exacte des menus choisis

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Enoncé de la compétence CP2 :

Nettoyer, entretenir la salle, le matériel et les annexes

Eléments de la compétence :

•Choisir les outils et produits d'entretien

•Procéder au nettoyage de la salle et des annexes et matériels de service

Condition de réalisation :

A partir de :

- Manuels
- Etiquettes sur les produits

A l'aide de :

- Matériels de nettoyage
- Produits d'entretien
- Meubles de rangement
- Matériel de rangement

Critères généraux de performance :

- Choix des produits adaptés aux matériaux à nettoyer
- Choix des matériels adaptés aux matériaux à nettoyer et aux produits à utiliser
- Utilisation adéquate des produits
- Manipuler avec soin le matériel
- Bon rangement des matériels propres
- Respect des règles d'hygiène

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Enoncé de la compétence CP3 :

Approvisionner la salle et les annexes

Eléments de la compétence :

•Approvisionner la salle en linge

•Approvisionner la salle et le annexes en matériels

•Approvisionner la salle et les annexes en denrée alimentaires

Condition de réalisation :

A partir de :

- Bons d'échange
- Bons de réquisition

A l'aide de :

- Chariot ou panière
- Local ou meuble de rangement
- Plateaux
- Casiers
- Mobilier de rangement

Critères généraux de performance :

•Manipuler le linge avec soin

•Transporter avec soin le matériel

•Manipuler les denrées avec soin

•Déceler les erreurs

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Enoncé de la compétence CP4:

Réaliser les travaux de service

Eléments de la compétence :

•Réaliser la mise en place

•Acheminer les mets et les boissons en salle

•Débarrasser les tables et le matériel

•Transporter le matériel sale à la plonge

•Disposer le matériel propre sur les tables

Condition de réalisation :

A partir de :

- Annonce

A l'aide de :

- Matériel d'empilage
- Matériel de transport
- Matériel d'enlèvement

Critères généraux de performance :

- Annoncer clairement les messages
- Respecter la présentation et la disposition des mets
- Exécuter avec rapidité
- Opérer avec sécurité et efficacité
- Disposer avec soin le matériel sur les tables

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Enoncé de la compétence CP5:

Accueillir la clientèle

Eléments de la compétence :

- Accueillir le client
- Participer à la prise en charge du client

Condition de réalisation :

A partir de :

- Cartes des mets et des vins

A l'aide de :

- Vestiaires

Critères généraux de performance :

- Choisir le moment opportun
- Contribuer à établir un climat convivial
- Ranger les vêtements en sécurité

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

DESCRIPTION DES COMPETENCES COMPLEMENTAIRE

Enoncé de la compétence CC1 :

Utiliser les notions fondamentales du calcul

Eléments de la compétence :

- Définir les nombres entiers et effectuer les opérations d'addition, de soustraction, de multiplication et de division.
- Effectuer les calculs de pourcentage, de puissance de racines carrées et de fraction.

Condition de réalisation :

A partir de :

- Calculatrice

A l'aide de :

- Des données
- Des exercices
- De formules

Critères généraux de performance :

- Utilisation correcte des formules
- Exactitude des calculs

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Enoncé de la compétence CC2 :

Identifier le cadre légal qui régit la relation employeur et employé ou

Appliquer les principes de la législation au milieu hôtelier

Eléments de la compétence :

- Identifier les différentes lois concernant le droit du travail
- Décrire les principales règles d'éthique propre au milieu de travail.
- Décrire les formes juridiques des différentes structures hôtelières
- Discerner les responsabilités légales et droites des clients.
- Reconnaître les principaux droits et les principales responsabilités du client au regard de la législation qui s'applique aussi à l'industrie hôtelière

Condition de réalisation :

A partir de :

- Cas concrets

A l'aide de :

- Textes, lois et règlements
- Le journal officiel

Critères généraux de performance :

- Repérage correct des informations régissant chaque situation
- Interprétation juste des différentes dispositions légales

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Enoncé de la compétence CC3 :

Respecter et appliquer les règles d'hygiène, sécurité et environnement

Eléments de la compétence :

- Déterminer les principales normes de l'hygiène et sécurité
- Reconnaître la méthode et le moyen de protection
- Appliquer les moyens d'intervention

Condition de réalisation :

A partir de :

- Simulation de situation de travail

A l'aide de :

- Matériels de sécurité
- Guide de prescription de sécurité

Critères généraux de performance :

- La rapidité de réflexion
- Propositions de solutions juste et simple
- Classement des priorités

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Enoncé de la compétence CC4 :

Ecrire des phrases et lire des textes en langue française.

Eléments de la compétence :

- Rédiger des phrases, des paragraphes
- Traduire les mots techniques
- Lire des textes en langue française

Condition de réalisation :

A partir de :

- Dictionnaire (arabe/français)

Critères généraux de performance :

- Respect des règles de grammaire et d'orthographe
- Traduction exacte

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Enoncé de la compétence CC5 :

Ecrire des phrases et lire des textes en langue anglaise.

Eléments de la compétence :

- Rédiger des phrases, des paragraphes
- Traduire les mots techniques
- Lire des textes en langue anglaise

Condition de réalisation :

A partir de :

- Dictionnaire (arabe/anglais)

Critères généraux de performance :

- Respect des règles de grammaire et d'orthographe
- Traduction exacte

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Enoncé de la compétence CC6 :

- Enumérer les différents types d'établissements hôteliers
- Décrire les structures d'un hôtel

Eléments de la compétence :

- Présenter les différents types d'établissement hôteliers
- Enumérer et décrire les différentes structures d'un hôtel

Condition de réalisation :

A partir de :

Des situations réelles ou simulées

A l'aide :

De documents de gestion et d'organisation hôtelière

Critères généraux de performance :

- Sens d'organisation
- Description exacte des services
- Ordonnancement logique des étapes de travail
- Utilisation appropriée des documents de gestion

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Enoncé de la compétence CC7 :

Utiliser l'outil informatique

Condition de réalisation :

A partir de :

-Données

A l'aide de :

-Ordinateur et logiciel d'application

Critères généraux de performance :

-Respect des règles d'utilisation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

TABLEAU DE MISE EN RELATION DES COMPETENCES PROFESSIONNELLES ET DES COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

CC / CP	**CC1- Législation hôtelière**	**CC2- Calcul**	**CC3- Techniques D'expression**	**CC4- Hygiène et sécurité**	**CC5- anglais**	**CC6-** Organisation hôtelière	**CC7- informatique**
CP1 :S'initier au métier	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
CP2 : Nettoyer, entretenir la salle, le matériel et les annexes	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
CP3: Approvisionner la salle et les annexes	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
CP4 :Réaliser les travaux de service	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
CP5 : Accueillir la clientèle	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر