

## A) 4<sup>ème</sup> semestre – Compétences professionnelles (CP)

### Compétences requises

	Objectifs évaluateurs	Critères secondaires	Concrétisation spécifique à l'entreprise	Note partielle	Explications de la note attribuée
Compétence professionnelle	<p><b>1.3.2 Répartir les tâches au sein de l'équipe</b></p> <p>Dans le cadre de leur domaine de compétence, les spécialistes en restauration de système attribuent aux collaborateurs/-trices de leur équipe, des tâches qui correspondent à leurs capacités, possibilités et degré d'autonomie. (C5)</p>	L'organisation d'un quart est adaptée de façon autonome au niveau de la répartition des collaborateurs dans l'établissement			
		Les capacités et compétences des collaborateurs concernés sont évaluées correctement.			
		La gestion du quart au niveau des résultats et de sa conduite est consignée sous forme d'une réflexion écrite			
Compétence professionnelle	<p><b>3.2.4 Ventes additionnelles</b></p> <p>Les spécialistes en restauration de système développent des formes de ventes additionnelles et les présentent de manière convaincante (C3).</p>	La définition de la vente additionnelle et les mesures associées sont connues.			
Compétence professionnelle	<p><b>3.2.5 Soin de l'espace d'accueil et assistance à la clientèle</b></p> <p>Les spécialistes en restauration de système mettent l'espace gastronomique en ordre et à la disposition de la clientèle conformément à leurs attentes et aux instructions de l'entreprise:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• utilisation de l'infrastructure</li> <li>• disponibilité des ustensiles</li> <li>• assister les clients avec amabilité dans la salle d'accueil (C5)</li> </ul>	Les mesures garantissant la propreté, l'hygiène, l'état général, l'écologie et l'infrastructure adéquate sont connues.			
		Un plan est établi garantissant la disponibilité à tout moment des ustensiles / matériaux.			
		L'explication du pourquoi chaque collaborateur est également un hôte est fournie.			
		Les activités du rôle d'hôte et leur importance sont connues.			
Compétence professionnelle	<p><b>4.6.1 Mesures</b></p> <p>Les spécialistes en restauration de système appliquent les mesures destinées à préserver les valeurs des installations, des appareils et des machines dans leur domaine de travail, conformément aux instructions. (C3)</p>	Les appareils et machines sont manipulés soigneusement, conformément aux directives.			

## B) Compétences dans la pratique professionnelle (CPP)

Sans compétences

	Objectifs évaluateurs Cliquez dans le champ vide pour sélectionner des compétences.	Critères secondaires	Concrétisation spécifique à l'entreprise	Note partielle	Explications de la note attribuée
Compétence méthodologique					
Compétence sociale et personnelle					
Compétence sociale et personnelle					

## C) Remarques / Rapport de formation

### 1. Appréciation de la formation par l'apprenti-e

#### 1.1 Formation dispensée dans l'entreprise

	très bonne	bonne	juste suffisante	insuffisante
Compétences professionnelles	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Compétences méthodologiques	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Climat de l'entreprise	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Encouragement personnel	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Justifications et compléments:

#### 1.2 Encadrement par la formatrice ou le formateur

	très bonne	bonne	juste suffisante	insuffisante
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Justifications et compléments:

## 2. Contrôles des objectifs fixés pour le semestre écoulé

Cf. point 3 du précédent rapport de formation

	dépassés	atteints	juste atteints	pas atteints
Objectifs de formation de l'entreprise	●	●	●	●
Objectifs de formation de l'école professionnelle	●	●	●	●
Objectifs de formation des cours interentreprises	●	●	●	●
Compétences professionnelles	●	●	●	●
Compétences méthodologiques	●	●	●	●
Sozialkompetenz	●	●	●	●
Compétences sociales	●	●	●	●

**Justifications et mesures:**

### 3. Objectifs pour le prochain semestre

#### Objectifs de formation de l'entreprise

#### Objectifs de formation de l'école professionnelle

#### Objectifs de formation des cours interentreprises

#### Compétences professionnelles

#### Compétences méthodologiques

#### Compétences sociales

#### Compétences personnelles

## D) Appréciation

### Evaluation

Note partielle 1 Compétence professionnelle (note complète ou partielle)			
Note partielle 2 Compétence professionnelle (note complète ou partielle)			
Note partielle 3 Compétence professionnelle (note complète ou partielle)			
Note partielle 4 Compétence professionnelle (note complète ou partielle)			
Note partielle 5 Compétence méthodologique (note complète ou partielle)			
Note partielle 6 Compétence sociale et personnelle (note complète ou partielle)			
Note partielle 7 Compétence sociale et personnelle (note complète ou partielle)			
<b>Total de toutes les notes partielles</b>		<b>: 7</b>	<input style="width: 100px; height: 40px;" type="text"/>

Note finale (arrondie aux notes  
complètes ou partielles)

## E) Signatures

Les compétences dans la pratique professionnelle en  
A) et en B) ont été discutées ensemble le .....

Signature du/de la formateur/-trice responsable

signature de la personne en formation :

.....

Les remarques / nouvelles mesures sur les objectifs C)  
pour le semestre suivant ont été définies et discutés. ....

Signature du/de la formateur/-trice responsable

signature de la personne en formation :

.....

Visa du représentant légal/de la représentante légale:

Date: .....

Signature: .....

Tous les formulaires (A – E) sont entièrement remplis et signés et doivent être envoyés respective-  
ment les 28 février et 31 août à:

Hotel & Gastro *formation* Schweiz  
Berufsentwicklung  
Eichstrasse 20  
CH-6353 Weggis

Les notes d'expérience en entreprise font partie de la procédure de qualification et donnent la note  
d'expérience globale une fois combinées avec les autres notes de l'école de formation profession-  
nelle. Il est donc indispensable de respecter le délai d'envoi de tous les documents.