

A) 3^{ème} semestre – Compétences professionnelles (CP)

Compétences requises

Objectifs évaluateurs	Critères secondaires	Concrétisation spécifique à l'entreprise	Note partielle	Explications de la note attribuée
2.2.10 Boissons Les spécialistes en restauration de système préparent les boissons suivantes dans les règles de l'art et selon les instructions: • thé • café • spécialités de café • boisson lactée • boisson sans alcool Dans le cadre de cette tâche, ils utilisent les ustensiles, les appareils et les installations correspondants. Ils contrôlent la qualité et prennent les mesures requises le cas échéant ou informent leur supérieur. (C4)	Café: La machine à café est utilisée correctement pour la préparation de différents types de café. Les variétés et l'offre de café sont connues			
	Les critères de qualité sont connus et des solutions trouvées en cas d'écart			
	Thé: Différents thés sont préparés correctement.			
	Les effets de différents thés peuvent être expliqués.			
	Café et thé: La qualité du thé et du café peut être vérifiée. En cas d'écart, des solutions sont recherchées ou les formateurs professionnels sont informés.			
	Les bons types de verres et de tasses sont utilisés pour le café et le thé.			
	Si nécessaire, des listes de contrôle sont utilisées.			
	Boissons lactées: Différentes boissons lactées peuvent être préparées.			
	Pour la préparation des boissons lactées, les exigences de qualité sont appliquées et les ustensiles adéquats (mousseur à lait, récipient à lait, buse à vapeur de la machine à café) utilisés.			
	Lors de la préparation des boissons lactées, les prescriptions et lois (ordonnance sur les denrées alimentaires) sont appliquées.			
	Boissons sans alcool: Les différentes boissons sans alcool sont préparées avec des appareils postmix et prémix.			
	Les récipients et les quantités corrects sont utilisés pour verser.			
	La qualité des boissons sans alcool est garantie et les bonnes mesures sont prises en cas d'anomalie au niveau de la qualité.			

Suite 3^{ème} semestre – Compétences requises

Objectifs évaluateurs	Critères secondaires	Concrétisation spécifique à l'entreprise	Note partielle	Explications de la note attribuée
Compétence professionnelle	3.1.2 Aides à la vente Les spécialistes en restauration de système utilisent les aides à la vente visuelles conformément aux instructions et aux attentes des clients, dans un souci de résultat et d'efficacité. (C3)	Le but des aides à la vente peut être explicité.		
	Différentes aides à la vente sont formulées.			
	Les domaines d'application et l'efficacité des aides à la vente sont définis. 1. Signalétique 2. Communication de vente 3. Marchandisage 4. Incitations de vente, dégustation 5. Positionnement (PoS, deuxième point de vente, promotions, actions et espace caisses)			
Compétence professionnelle	3.1.5 Point of Sale (PoS) Les spécialistes en restauration de système installent le POS spécifique à l'entreprise dans les règles de l'art et contrôlent les points suivants: • le pilotage des ventes • la structure / le déroulement du travail • les principes de vente • les prescriptions légales • obligations de déclaration (C5)	Tous les types de vente (types de restauration) et leurs facteurs de succès (avantages et inconvénients) peuvent être décrits.		
	Un PoS optimal est conçu pour chaque type de restauration.			
	Les principes de vente sont expliqués et appliqués de manière ciblée.			
	Les dispositions légales sont connues et appliquées en conséquence.			
Compétence professionnelle	4.5.1 Concept HACCP Les spécialistes en restauration de système appliquent les principes du concept HACCP de l'entreprise ainsi que les « bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication » conformément aux instructions. Dans le cadre du processus d'autocontrôle, ils prennent les mesures appropriées à leur travail pour assurer l'hygiène. (C3)	Le concept HACCP est utilisé quotidiennement dans l'application des processus de travail, ainsi que les bases de la « bonne pratique de l'hygiène et de la production ».		

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	☐	☐	☐	☐
Compétences méthodologiques	☐	☐	☐	☐
Climat de l'entreprise	☐	☐	☐	☐
Encouragement personnel	☐	☐	☐	☐

Justifications et compléments:

1.2 Encadrement par la formatrice ou le formateur

	très bonne	bonne	juste suffisante	insuffisante
	☐	☐	☐	☐

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)			
Total de toutes les notes partielles		: 7	

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.