Suivi des Activités et tâches mises en œuvre en Milieu Professionnel

|  |
| --- |
| **Pôle 1 - Production alimentaire** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Activités** | **Tâches** | | | | |
|  | | PFMP | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| A1 - Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires | Réception des marchandises |  |  |  |  |
| Désemballage des marchandises réceptionnées |  |  |  |  |
| Rangement des marchandises dans les zones appropriées |  |  |  |  |
| Maintien en ordre des zones de stockage |  |  |  |  |
| Renseignement et transmission des documents de gestion et de traçabilité |  |  |  |  |
| A2 - Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires | Sortie, pesée, comptage des produits alimentaires |  |  |  |  |
| Décongélation des produits alimentaires |  |  |  |  |
| Lavage, décontamination des fruits et légumes |  |  |  |  |
| Epluchage et taillage manuel ou mécanisé, tranchage |  |  |  |  |
| Mise en attente des produits alimentaires |  |  |  |  |
| Réalisation des opérations de traçabilité |  |  |  |  |
| A3 - Réalisation de préparations et de cuissons simples | Réalisation de cuissons : à l’eau, à la vapeur, au four, saisies, grillées, toastées, gratinées, fritures |  |  |  |  |
| Réalisation à chaud ou à froid de préparations à partir de produits semi-élaborés ou élaborés |  |  |  |  |
| Maintien ou remise en température des plats cuisinés à l’avance |  |  |  |  |
| Réalisation des opérations de traçabilité |  |  |  |  |
| A4 - Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires | Élaboration de préparations alimentaires par assemblage |  |  |  |  |
| Portionnement des préparations alimentaires |  |  |  |  |
| Dressage, mise en valeur des préparations alimentaires |  |  |  |  |
| Conditionnement individuel ou multiportions en vue d’une distribution directe ou différée |  |  |  |  |
| Entreposage en attente de distribution ou de vente |  |  |  |  |
| Réalisation des opérations de traçabilité |  |  |  |  |
| A5 - Mise en œuvre des opérations d’entretien dans les espaces de production | Lavage manuel et mécanisé de la batterie de cuisine et des ustensiles |  |  |  |  |
| Nettoyage et désinfection des surfaces, équipements et matériels des espaces de production |  |  |  |  |
| Évacuation, tri et entreposage des déchets |  |  |  |  |
| Réalisation des opérations de traçabilité |  |  |  |  |

**ôle 1 - Production alimentaire**

|  |
| --- |
| **Pôle 2 – Service en restauration** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Activités** | **Tâches** | | | | |
|  | | PFMP1 | | | |
| 1 | 2 | 3 | 3 |
| A6 - Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation | Mise en place des espaces de distribution, vente et consommation |  |  |  |  |
| Disposition des produits alimentaires et non alimentaires sur les espaces de distribution, de vente et de consommation |  |  |  |  |
| Affichage des informations relatives aux produits proposés |  |  |  |  |
| Participation à la mise en valeur des espaces avec des éléments d’ambiance, des supports promotionnels |  |  |  |  |
| Contrôle et réapprovisionnement des espaces de vente et de distribution en prenant en compte les flux, les stocks |  |  |  |  |
| Traitement des produits non servis et des invendus |  |  |  |  |
| Transmission des informations à l’équipe et à la hiérarchie |  |  |  |  |
| A7 - Prise en charge des clients ou des convives | Accueil du client ou convive |  |  |  |  |
| Identification des besoins et des attentes du client ou convive |  |  |  |  |
| Proposition, suggestion de l’offre, vente additionnelle |  |  |  |  |
| Prise de commande |  |  |  |  |
| Gestion des objections, des réclamations |  |  |  |  |
| Prise de congé du client ou convive |  |  |  |  |
| Transmission des informations à l’équipe et à la hiérarchie |  |  |  |  |
| A8 - Service aux clients ou convives | Préparation des éléments de la commande |  |  |  |  |
| Conditionnement pour la vente à emporter : mise en sachet, en carton, en barquette |  |  |  |  |
| Service des repas |  |  |  |  |
| Repérage des anomalies en zone de distribution, vente et consommation et alerte à la hiérarchie |  |  |  |  |
| A9 - Encaissement des prestations | Ouverture et clôture de caisse |  |  |  |  |
| Saisie des éléments de la prestation à encaisser |  |  |  |  |
| Traitement des encaissements |  |  |  |  |
| Information de la hiérarchie en cas de dysfonctionnement, de difficulté |  |  |  |  |
| A10- Mise en œuvre des opérations d’entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes | Lavage manuel et mécanisé de la vaisselle et des ustensiles |  |  |  |  |
| Nettoyage et désinfection des surfaces, équipements, matériels des espaces de distribution, vente et consommation |  |  |  |  |
| Nettoyage et désinfection des vestiaires et sanitaires |  |  |  |  |
| Évacuation, tri et entreposage des déchets |  |  |  |  |
| Réalisation des opérations de traçabilité |  |  |  |  |