



**REFERENTIEL DU CQP « EMPLOYÉ QUALIFIÉ PRÉPARATION-VENTE EN BOULANGERIE  
PÂTISSERIE VIENNOISERIE ET SNACKING »**

---

# QUALIFIÉ PRÉPARATION-VENTE EN BOULANGERIE PÂTISSERIE VIENNOISERIE ET SNACKING »

BLOCS DE COMPETENCE S	BLOC 1 : ORGANISER ET REALISER LA PREPARATION DES PRODUITS	BLOC 2 : REALISER LA MISE EN VALEUR ET LA VENTE DES PRODUITS	BLOC 3 : CLOTURER SON POSTE DE TRAVAIL ET COMMUNIQUER AVEC L'EQUIPE
<b>ACTIVITES</b>	<p>A1. Préparation et organisation de son activité et de son poste de travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Port des EPI</li> <li>- Propreté des locaux et des équipements</li> <li>- Prise de connaissance des instructions</li> </ul> <p>A2. Préparation des matières premières</p> <p>A3. Préparation, cuisson, assemblage et finition des produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Décongélation, dorage, pousse, lamage, cuisson</li> <li>- Finition des produits d'assemblage (sandwichs, pâtisseries...)</li> <li>- Découpe de produits finis</li> </ul> <p>A4. Application des procédures de l'entreprise dans la réalisation de ses activités :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédures de qualité</li> <li>- De sécurité et santé au travail</li> <li>- De préservation de l'environnement</li> </ul> <p><b>13 compétences &gt; 10 compétences</b></p>	<p>A5. Animation du point de vente :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ouverture du magasin - Préparation des produits avant la mise en vente</li> <li>- Merchandising du point de vente</li> <li>- Animation commerciale du magasin</li> </ul> <p>A6. Vente des produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Accueil client</li> <li>- Conseil, vente</li> <li>- Encaissement</li> </ul> <p>A7 Application des procédures de l'entreprise dans la réalisation de ses activités :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De nettoyage, rangement, d'hygiène</li> <li>- De sécurité et santé au travail</li> </ul> <p><b>11 compétences &gt; 9 compétences</b></p>	<p>A8. Préparation du poste suivant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparation des zones réfrigérées, des chambres de pousse et des fours</li> <li>- - Gestion des produits invendus et des matières premières</li> <li>- Clôture de caisse</li> <li>- Rangement et nettoyage de sa zone d'activité</li> <li>- Préparation de son poste pour le lendemain</li> <li>- Fermeture du magasin</li> </ul> <p>A9. Coordination des activités au sein de l'équipe</p> <p><b>10 compétences &gt; 6 compétences</b></p>

# REFERENTIEL DU CQP « EMPLOYÉ QUALIFIÉ PRÉPARATION-VENTE EN BOULANGERIE PÂTISSERIE VIENNOISERIE ET SNACKING »

En rouge : les ajustements faits en GT

En bleu : pas de changement par rapport au référentiel initial

## BLOC 1 : ORGANISER ET REALISER LA PREPARATION DES PRODUITS

Activités	Compétences	Critères d'évaluation
<p>A1. Préparation et organisation de son activité et de son poste de travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Port des EPI</li> <li>- Propreté des locaux et des équipements</li> <li>- Prise de connaissance des instructions</li> </ul>	<p>C1.1 Mettre sa tenue de travail (dont les EPI) selon les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur, afin de se conformer aux standards d'hygiène et de sécurité de l'entreprise.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le candidat s'assure de la propreté de sa tenue de travail.</li> <li>- Il porte les équipements de protection individuelle nécessaires à son poste.</li> <li>- Le candidat respecte les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.</li> </ul>
	<p>C1.2 S'assurer de la propreté des locaux, de la propreté et du bon fonctionnement des équipements de son poste, en appliquant les procédures de contrôle, afin de pouvoir alerter son responsable en cas de dysfonctionnement.</p>	<p>Le candidat contrôle la propreté et le bon fonctionnement des équipements de son poste :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il vérifie les températures de chambre froide, de chambre de pousse, des vitrines réfrigérées,</li> <li>- Il vérifie le bon fonctionnement et les réglages du four, la mise en chauffe et la ventilation des fours après mise en route,</li> <li>- Il vérifie l'hygiène de son poste de travail</li> <li>- Il signale tout dysfonctionnement à son responsable; et dans la mesure du possible et dans la limite de son périmètre d'intervention, il met en sécurité les équipements défectueux</li> </ul>
	<p>C1.3 Prendre connaissance des instructions concernant les plannings de préparation et de vente à l'aide des outils de communication de l'entreprise afin d'organiser son activité pour la journée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il comprend le planning de préparation et de vente, et les consignes de fabrication</li> <li>- Il identifie les priorités de son poste et les quantités à fabriquer</li> </ul>

# REFERENTIEL DU CQP « EMPLOYÉ QUALIFIÉ PRÉPARATION-VENTE EN BOULANGERIE PÂTISSERIE VIENNOISERIE ET SNACKING »

Activités	Compétences	Critères d'évaluation
<p>A2. Préparation des matières premières :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérification de la disponibilité et de la conformité des matières premières selon les outils et procédures en place</li> <li>- Identification des besoins en réapprovisionnements</li> <li>- Préparation des quantités de matières premières nécessaires en fonction du planning de production</li> <li>- Application des procédures de stockage, de déstockage et d'inventaire</li> <li>- Respect des règles de rotation et la chaîne du froid</li> </ul>	<p>C1.4 Vérifier la disponibilité et la conformité des matières premières correspondant aux différents produits en utilisant les outils et procédures en vigueur, afin de réaliser les préparations prévues dans la journée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le candidat vérifie les DLC (date limite de consommation) et DDM (date de durabilité minimale) des matières premières et alerte son responsable en cas de non-conformité</li> <li>- Le candidat repère les besoins en réapprovisionnements en matières premières ou de produits semi-finis et alerte son responsable ou suit les procédures en vigueur de l'entreprise en cas d'absence de celui-ci</li> </ul>
	<p>C1.5 Préparer les quantités nécessaires de matières premières à mettre en œuvre (jour J-1 et jour J) en fonction du planning de fabrication (jour J) et des informations qui lui sont communiquées (rotation des produits, niveau de consommation) afin d'assurer la production prévue.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le candidat prépare les matières premières en quantité suffisante dans toutes les familles de produit, en cohérence avec le planning de fabrication prévu.</li> </ul>
	<p>C1.6 Mettre en œuvre les procédures de stockage, de déstockage et d'inventaire des matières premières et des produits en appliquant les règles définies en matière de rotation des matières premières et de respect de la chaîne du froid, afin d'assurer la disponibilité des matières premières et des produits.</p>	<p>Le candidat applique les procédures de stockage, déstockage et d'inventaire des matières premières et des produits:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il organise la rotation des matières premières,</li> <li>- Il veille à la conformité de la durée de stockage des produits à la fiche produit,</li> <li>- Il respecte la chaîne du froid et veille à la remise en température des produits</li> <li>- Il assure la gestion des commandes de matières</li> </ul>

# REFERENTIEL DU CQP « EMPLOYÉ QUALIFIÉ PRÉPARATION-VENTE EN BOULANGERIE PÂTISSERIE VIENNOISERIE ET SNACKING »

Activités	Compétences	Critères d'évaluation
<p>A3. Préparation, cuisson, assemblage et finition des produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Décongélation, dorage, pousse, lamage, cuisson</li> <li>- Finition des produits d'assemblage (sandwichs, pâtisseries...)</li> <li>- Découpe de produits finis</li> <li>- <b>Evaluation des écarts qualitatifs et quantitatifs des produits préparés</b></li> <li>- <b>Réalisation des réglages et ajustements</b></li> </ul>	<p>C1.7 Procéder aux différentes étapes de <b>préparation, de cuisson et d'assemblage</b> en respectant les modes opératoires ainsi que les consignes de sécurité et d'hygiène, afin de respecter le planning de fabrication journalier.</p> <p>C1.8 Identifier les écarts qualitatifs et quantitatifs concernant les produits préparés, en fonction des conditions climatiques ou du débit des ventes, afin de procéder aux réglages et ajustements nécessaires.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le candidat procède aux <b>différentes étapes de préparation, cuisson, d'assemblage et de finition des produits snacking de type salades, quiches, sandwichs, pâtisseries, viennoiseries etc (décongélation, dorage, pousse, lamage, cuisson, finition des produits d'assemblage : tout type de découpes de produits)</b></li> <li>- Il respecte les fiches techniques des produits</li> <li>- Il respecte les consignes de sécurité et d'hygiène <b>et de conditionnement</b> des produits</li> </ul> <p>Le candidat évalue les écarts entre la production attendue et la production réalisée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il veille à ce que le produit soit toujours le même quel que soit le climat extérieur.</li> <li>- Il adapte la production selon le débit des ventes.</li> </ul>

# REFERENTIEL DU CQP « EMPLOYÉ QUALIFIÉ PRÉPARATION-VENTE EN BOULANGERIE PÂTISSERIE VIENNOISERIE ET SNACKING »

Activités	Compétences	Critères d'évaluation
<p>A4. Application des procédures de l'entreprise dans la réalisation de ses activités :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédures de qualité</li> <li>- De sécurité et santé au travail</li> <li>- De préservation de l'environnement</li> </ul>	<p>C1.9 Intégrer dans son activité les consignes de sécurité, de santé au travail, notamment en appliquant les consignes pour port de charges lourdes et d'utilisation des protections individuelles adaptées ou lors des opérations de nettoyage, afin de prévenir tout risque portant atteinte à son intégrité physique ainsi qu'à la préservation de l'environnement.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le candidat respecte son planning de production dans les délais impartis</li> <li>- Il applique les modes opératoires de fabrication de l'entreprise.</li> <li>- Il utilise les EPI</li> <li>- Le candidat respecte les règles de qualité, d'hygiène, de sécurité dans le cadre de son poste de travail : (normes HACCP, déclaration des produits non conformes à son responsable, ...)</li> </ul>
	<p>C1.10 Appliquer les consignes de préservation de l'environnement sur son poste de travail, en réalisant les gestes éco-responsables au quotidien, afin de respecter les règles en vigueur au sein de l'entreprise et permettre des économies d'énergie et des matières premières</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le candidat connait et applique les règles environnementales de son entreprise, sur son poste de travail.</li> <li>- Il réalise les gestes d'économie d'eau et d'énergie (températures appropriées, extinction des fours et lumières, tri sélectif des déchets, etc. )</li> <li>- Il connait et applique les procédures de réutilisation / recyclage des matières premières et des produits en cours de fabrication / semi-finis.</li> <li>- Il applique les procédures en matière d'économie des ressources (eau, électricité, gaz, matières premières,)</li> <li>- Il applique la procédure de gestion des déchets (déchets organiques, cartons, emballages plastique, etc. ...)</li> </ul>

# REFERENTIEL DU CQP « EMPLOYÉ QUALIFIÉ PRÉPARATION-VENTE EN BOULANGERIE PÂTISSERIE VIENNOISERIE ET SNACKING »

## BLOC 2 : REALISER LA MISE EN VALEUR ET LA VENTE DES PRODUITS

Activités	Compétences	Critères d'évaluation
A5. Animation du point de vente : <ul style="list-style-type: none"><li>- Ouverture du magasin - Préparation des produits avant la mise en vente</li><li>- Merchandising du point de vente</li><li>- Animation commerciale du magasin</li></ul>	C2.1 Assurer l'ouverture du point de vente en respectant les procédures afin d'accueillir la clientèle dans les délais impartis	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le candidat connaît et respecte les règles d'ouverture du point de vente (ex : désactiver l'alarme, ouvrir la caisse, ouvrir le rideau, allumer les lumières, ...)</li></ul>
	C2.2 Mettre les produits en rayon en tenant compte des techniques de merchandising et en utilisant toute la gamme d'offres, afin de valoriser les produits mis en vente et favoriser l'acte d'achat.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le candidat s'assure de la qualité des produits exposés en vitrine.</li><li>- Le candidat veille à l'aspect des vitrines et au respect du plan-type :<ul style="list-style-type: none"><li>- Il adapte les zones d'implantation selon les familles de produits et les horaires de la journée</li><li>- Il applique les règles de mise en place, de réassortiment et de rotation des produits</li><li>- Il respecte les conditions de conservation des produits</li><li>- Il vérifie la mise en place des étiquettes (prix, promotions...)</li><li>- Le candidat veille à ce que les références soient disponibles en quantité suffisante tout au long de la journée</li></ul></li></ul>
	C2.3 Mettre en œuvre les techniques d'animation commerciale préconisées par l'entreprise, en fonction des orientations commerciales définies par l'entreprise, afin d'optimiser les ventes auprès de la clientèle.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le candidat applique des techniques d'animation commerciale en fonction du moment de la journée et des attentes de la clientèle</li><li>- Il applique des actions commerciales (promotions...) dans le cadre des orientations commerciales de l'entreprise.</li></ul>

# REFERENTIEL DU CQP « EMPLOYÉ QUALIFIÉ PRÉPARATION-VENTE EN BOULANGERIE PÂTISSERIE VIENNOISERIE ET SNACKING »

Activités	Compétences	Critères d'évaluation
<p>A6. Vente des produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Accueil client</li> <li>- Conseil, vente</li> <li>- Encaissement</li> </ul>	<p>C2.4 Accueillir la clientèle, y compris par téléphone, en donnant une image positive du point de vente et en adaptant sa posture aux éventuels clients en situation de handicap, afin d'obtenir la satisfaction et la fidélisation du client.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le candidat applique les procédures d'accueil de la clientèle du point de vente</li> <li>- Il adapte sa procédure d'accueil en fonction de l'éventuelle situation de handicap du client</li> <li>- Il adopte une tenue et une posture favorisant la vente (sourire, formule de politesse, tenue vestimentaire correcte, ...).</li> <li>- En cas de commande par téléphone, il reformule et valide la commande auprès du client</li> </ul>
	<p>C2.5 Adapter ses attitudes de vente par rapport aux différents "profils consommateurs" sur le lieu de vente et en fonction des besoins spécifiques des clients en situation de handicap, afin de favoriser l'acte d'achat.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le candidat connaît les différents produits proposés et leurs spécificités le cas échéant (ex : bio, allergènes, produits locaux, ...)</li> <li>- Le candidat applique les argumentaires de vente pertinents en fonction du type de produits, de l'attente du client et des éventuels besoins spécifiques pour les clients en situation de handicap.</li> <li>- Il fait preuve de pédagogie dans les explications données sur la consommation optimale du produit</li> </ul>

# REFERENTIEL DU CQP « EMPLOYÉ QUALIFIÉ PRÉPARATION-VENTE EN BOULANGERIE PÂTISSERIE VIENNOISERIE ET SNACKING »

Activités	Compétences	Critères d'évaluation
A6. (suite)	C2.6 Proposer des produits additionnels ou de substitution, en utilisant toute la gamme d'offres, ou prendre des commandes, afin de compléter l'acte d'achat du client.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le candidat propose des produits additionnels ou de substitution cohérents par rapport au besoin exprimé par le client et aux orientations commerciales du magasin.</li><li>- Le candidat consigne les éventuelles commandes sur l'agenda</li></ul>
	C2.7 Assurer les encaissements avec rigueur, afin de conclure la vente et <b>vérifier sa caisse</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le candidat respecte les règles de l'entreprise dans la gestion de sa caisse.</li><li>- <b>Il sait utiliser sa caisse et éditer les documents nécessaires (tickets client, factures, ...)</b></li><li>- Il gère son stock de petite monnaie sans erreur.</li><li>- L'encaissement est juste, le rendu de monnaie est correct.</li><li>- Le candidat repère et justifie les éventuels écarts de caisse</li></ul>
	C2.8 Assurer la vente de fin de journée et la gestion des démarques (offres, promotions, ...) en respectant les procédures, afin de limiter le taux de perte du point de vente.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le candidat réalise la vente des produits en vitrine en fin de journée en respectant un équilibre judicieux entre satisfaction du client et taux de perte.</li><li>- <b>Il connaît et applique les règles de démarques en vigueur sur son point de vente</b></li></ul>

# REFERENTIEL DU CQP « EMPLOYÉ QUALIFIÉ PRÉPARATION-VENTE EN BOULANGERIE PÂTISSERIE VIENNOISERIE ET SNACKING »

Activités	Compétences	Critères d'évaluation
A7. Application des procédures de l'entreprise dans la réalisation de ses activités de sécurité et santé au travail	C2.9 Adopter en permanence un comportement favorisant sa sécurité et celle des autres, en appliquant les procédures de sécurité en vigueur et en alertant les personnes appropriées, afin d'éviter tout risque.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le candidat connaît les principales situations à risque et les procédures à appliquer en fonction de chaque situation (Ex : incivilités, braquages, insatisfactions client/retours produits, ...)</li><li>- Les règles de sécurité sont respectées par le candidat.</li><li>- Il ne se met pas en danger, ni ne met en danger les autres.</li><li>- Le candidat alerte en cas de situation dangereuse constatée</li></ul>

# REFERENTIEL DU CQP « EMPLOYÉ QUALIFIÉ PRÉPARATION-VENTE EN BOULANGERIE PÂTISSERIE VIENNOISERIE ET SNACKING »

## BLOC 3 : CLOTURER SON POSTE DE TRAVAIL ET COMMUNIQUER AVEC L'EQUIPE

Activités	Compétences	Critères d'évaluation
<p>A8. Clôture de son poste et préparation du poste suivant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparation des zones réfrigérées, des chambres de pousse et des fours</li> <li>- Gestion des produits invendus et des matières premières</li> <li>- Clôture de caisse</li> <li>- Rangement et nettoyage de sa zone d'activité</li> <li>- Préparation de son poste pour le lendemain</li> <li>- Fermeture du magasin</li> </ul>	<p>C3.1 Mettre en place le poste de travail du lendemain en appliquant la procédure en vigueur afin d'assurer les <b>plannings</b> de préparation et de vente prévus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le candidat procède au transfert des produits dans les zones concernées</li> <li>- Le candidat vérifie l'extinction des fours, effectue les réglages des chambres de pousse et réalise la programmation des fours pour le lendemain</li> <li>- Les réglages des chambres de pousse, zones réfrigérées et fours en temps et en température sont justes et la fermeture des portes est vérifiée systématiquement.</li> </ul>
	<p>C3.2 Appliquer les procédures de conservation des matières premières, des produits semi-finis non utilisés <b>et des invendus</b>, afin d'en assurer le stockage dans les conditions d'hygiène et de qualité définies ou de les retirer de la préparation.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le candidat veille à la préservation de la qualité des matières premières et des produits semi-finis.</li> <li>- <b>Le candidat réalise l'inventaire et l'enregistrement des produits invendus</b></li> <li>- Le candidat optimise l'utilisation des matières premières pour limiter les pertes.</li> <li>- Il applique les procédures de stockage, d'hygiène et de traçabilité de l'entreprise selon les types de produits (ex : matière première périmée après ouverture).</li> <li>- Il retire les produits non-conformes aux règles de stockage et d'hygiène.</li> <li>- Toute matière première entamée et périssable a été jetée ou stockée dans les conditions d'hygiène et de qualité définies.</li> </ul>

# REFERENTIEL DU CQP « EMPLOYÉ QUALIFIÉ PRÉPARATION-VENTE EN BOULANGERIE PÂTISSERIE VIENNOISERIE ET SNACKING »

Activités	Compétences	Critères d'évaluation
A8 (suite)	C3.3 Clôturer la caisse en veillant à sécuriser les fonds afin de préparer l'ouverture de caisse du lendemain.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le candidat applique les procédures de sécurisation des fonds de manière systématique.</li><li>- Les fonds de caisse sont préparés pour le lendemain.</li></ul>
	C3.4 Assurer le rangement et le nettoyage de sa zone d'activité dans le respect des consignes afin de la maintenir en bon état de propreté et d'hygiène pour le lendemain.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le candidat respecte les consignes de rangement et de nettoyage de son point de vente</li><li>- Le candidat respecte des procédures et méthodes préconisées dans le plan hygiène de l'entreprise</li></ul>
	C3.5 Assurer la fermeture du point de vente en respectant les procédures afin de s'assurer de la sécurité des lieux et des équipements.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le candidat applique les règles de fermeture du point de vente et respecte les consignes de sécurité : Exemples :<ul style="list-style-type: none"><li>- Il éteint tous les éclairages</li><li>- Il met en route l'alarme, ...</li></ul></li></ul>

# REFERENTIEL DU CQP « EMPLOYÉ QUALIFIÉ PRÉPARATION-VENTE EN BOULANGERIE PÂTISSERIE VIENNOISERIE ET SNACKING »

Activités	Compétences	Critères d'évaluation
<p>A9. Coordination des activités au sein de l'équipe :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Transmission des informations relatives à l'activité de production aux membres de l'équipe</li><li>- Renseignement des documents administratifs du point de vente selon les procédures en vigueur</li><li>- Utilisation des outils de communication et de suivi mis en place dans l'entreprise</li></ul>	<p>C3.6 Transmettre des informations aux autres membres de l'équipe, <b>en renseignant les documents administratifs du point de vente</b> à l'aide des outils prévus afin d'assurer la transmission des informations relatives à son activité au sein de l'équipe.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le candidat transmet des informations claires.</li><li>- Le candidat communique tout dysfonctionnement ou anomalie constatés à son responsable</li><li>- <b>Le candidat renseigne les documents administratifs avec rigueur et qualité (Il note ses heures d'arrivée et de départ, Il remplit une fiche de commande, Il rédige une anomalie sur un bon de livraison, Il remplit le relevé de température, Il remplit le cahier de liaison. Il utilise les outils de communication en vigueur dans l'entreprise)</b></li><li>- Le candidat applique les règles de fermeture du point de vente et respecte les consignes de sécurité (Il éteint tous les éclairages ; Il met en route l'alarme, ...)</li></ul>

# DETAIL DU CONTENU DE CHAQUE MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE, PAR BLOC DE COMPETENCES

## Pour le bloc 1 : « Organiser et réaliser la préparation des produits »

- **Epreuve : Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée suivie d'un entretien oral**

### Contenu de l'épreuve :

Une mise en situation réelle de travail ou une mise en situation reconstituée sera réalisée en centre de formation, en atelier ou dans toute autre structure disposant des moyens et outils nécessaires.

Lors de cette mise en situation, le candidat devra réaliser la préparation et l'organisation de son poste de travail en s'équipant de sa tenue de travail (dont les EPI). Il devra contrôler la propreté des locaux et le bon fonctionnement des équipements de son poste en réalisant des contrôles et vérifications. Le cas échéant, il devra démontrer qu'il signale tout dysfonctionnement rencontré à son responsable. En utilisant les outils de communication en vigueur dans l'entreprise, il devra démontrer qu'il comprend les plannings de préparation et de vente et qu'il identifie les priorités de son poste. Le candidat devra vérifier la disponibilité et la conformité des matières premières et repérer les besoins en réapprovisionnements en les signalant le cas échéant. Il devra préparer les quantités de matières premières nécessaires selon le planning de fabrication prévu et les informations reçues. Il devra aussi appliquer les procédures de stockage, déstockage des matières premières, et réaliser les différentes étapes de préparation, de cuisson et d'assemblage. Il devra identifier et évaluer les écarts quantitatifs et qualitatifs entre la production attendue et réalisée. Et pour finir, il devra démontrer qu'il applique l'ensemble des consignes de sécurité, de santé au travail, de port de charge lourde ainsi que l'ensemble des gestes éco-responsables et consignes de préservation de l'environnement.

Le temps d'échange avec le jury sera organisé suite à la mise en situation, le candidat pourra expliquer ses choix et le jury pourra lui poser des questions sur des compétences qu'il n'aurait pas pu évaluer.

### Durée totale de l'épreuve dont temps Q/R :

- Préparation du poste de travail / EPI : 15 minutes
- Préparation d'un produit : 15 minutes

# DETAIL DU CONTENU DE CHAQUE MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE, PAR BLOC DE COMPETENCES

## Pour le bloc 2 : « Réaliser la mise en valeur et la vente des produits »

- **Epreuve : Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée suivie d'un entretien oral**

### Contenu de l'épreuve :

Une mise en situation réelle de travail ou une mise en situation reconstituée sera réalisée en centre de formation, en atelier ou dans toute autre structure disposant des moyens et outils nécessaires.

Au cours de cette épreuve, le candidat devra réaliser la mise en valeur des produits et l'animation du point de vente. Il devra démontrer qu'il connaît et respecte les procédures d'ouverture et d'animation du point de vente. Il devra s'assurer de la qualité des produits en vitrine et veiller à l'aspect visuel des vitrines en respectant le plan-type. Il devra appliquer les techniques d'animation commerciales adaptées selon le moment de la journée. Il devra également accueillir la clientèle en adaptant sa posture de vente et ses attitudes de vente selon les profils consommateurs. Il devra appliquer les argumentaires de vente pertinents et démontrer qu'il est capable de proposer des produits additionnels ou de substitution. Il devra être capable d'assurer les encaissements dans le respect des règles de l'entreprise, et savoir réaliser la vente des produits en fin de journée et la gestion des démarques. Enfin, il devra démontrer qu'il applique en permanence un comportement favorisant sa sécurité et celle des autres; le cas échéant il démontrera qu'il alerte son responsable ou toute autre personne concernée en cas de situation dangereuse.

Le temps d'échange avec le jury sera organisé suite à la mise en situation, le candidat pourra expliquer ses choix et le jury pourra lui poser des questions sur des compétences qu'il n'aurait pas pu évaluer.

### Durée totale de l'épreuve dont temps Q/R :

- Rangement des produits dans le point de vente / Mise en rayon / vitrine : 15 minutes
- Réalisation d'une vente : 15 minutes

# DETAIL DU CONTENU DE CHAQUE MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE, PAR BLOC DE COMPETENCES

## Pour le bloc 3 : « Clôturer son poste de travail et communiquer avec l'équipe »

- **Epreuve : Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée suivie d'un entretien oral**

### Contenu de l'épreuve :

Une mise en situation réelle de travail ou une mise en situation reconstituée sera réalisée en centre de formation, en atelier ou dans toute autre structure disposant des moyens et outils nécessaires.

Au cours de cette mise en situation, le candidat devra réaliser la clôture de son poste de travail. Il devra assurer la mise en place du poste de travail du lendemain et appliquer les procédures de conservation de la qualité des matières premières, des produits-finis non utilisés et des invendus. Il devra démontrer qu'il est capable de clôturer la caisse en appliquant les procédures de sécurisation et en préparant les fonds de caisse pour le lendemain. Il devra également démontrer qu'il assure le rangement et le nettoyage de sa zone d'activité et qu'il réalise la fermeture du point de vente en appliquant les règles de fermeture et les consignes de sécurité. Enfin, il devra démontrer qu'il est capable de transmettre des informations claires aux membres de l'équipe, qu'il sait renseigner les documents administratifs et qu'il utilise les outils de communication à sa disposition.

Le temps d'échange avec le jury sera organisé suite à la mise en situation, le candidat pourra expliquer ses choix et le jury pourra lui poser des questions sur des compétences qu'il n'aurait pas pu évaluer.

### Durée totale de l'épreuve dont temps Q/R :

- Clôture du poste et préparation du poste suivant : 20 minutes