



## FICHE DE SUIVI EN MILIEU PROFESSIONNEL

		Avis du tuteur		
		oui	variable	non
Compétences sociales et civiques <b>COMPÉTENCE 6</b>	- respecter les horaires			
	- être assidu			
	- respecter le règlement intérieur de l'entreprise			
	- adapter sa prise de parole en fonction de l'interlocuteur (client, usager, salariés, responsable ...)			
	- accepter et tenir compte des remarques			
	- respecter les autres			
	- respecter le matériel			
	- adapter sa tenue vestimentaire au travail			
	- savoir demander de l'aide			
	- savoir à qui s'adresser en cas de nécessité			
	- respecter les règles de sécurité			
Autonomie et initiative <b>COMPÉTENCE 7</b>	- retenir les consignes de travail			
	- appliquer les consignes de travail			
	- terminer le travail commencé			
	- avoir de la résistance physique			
	- avoir de l'habileté manuelle			
	- s'intégrer dans une équipe			
	- être intéressé (manifeste de la curiosité, pose des questions ...)			
	- décrire, parler de ses activités			
	- savoir organiser son travail			
	- savoir proposer son aide			
	- savoir à qui s'adresser en cas de nécessité			
- ne pas rester inactif				

## *Rappel des activités professionnelles de référence*

<b>CHAMP « HYGIENE – ALIMENTATION – SERVICES »</b>	
<b>DOMAINES</b>	<b>Activités de référence</b>
<b>PRODUCTION CULINAIRE ET SERVICES</b> (Milieux familial, collectif et hôtelier)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réceptionner, contrôler les produits et les matériels avant leur utilisation (peser, mesurer, déconditionner, décontaminer les produits).</li> <li>- Réaliser des opérations de fabrication (éplucher, laver, tailler, émincer, râper, essorer).</li> <li>- Utiliser des produits de la 4<sup>ème</sup>, 5<sup>ème</sup> et 6<sup>ème</sup> gamme.</li> <li>- Réaliser des techniques de conservation ou de stockage.</li> <li>- Distribuer les préparations froides.</li> <li>- Mettre le couvert.</li> <li>- Servir les préparations et des collations.</li> <li>- Desservir, laver et ranger le matériel.</li> <li>- Contrôler la qualité des productions ou de service.</li> </ul>
<b>ENTRETIEN DU LINGE</b> (Milieux familial, collectif et hôtelier)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réceptionner, trier, peser le linge sale.</li> <li>- Préparer et contrôler les matériels, le linge.</li> <li>- Détacher à l'aide de produits autres que des solvants.</li> <li>- Nettoyer au mouillé (mécaniquement ou manuellement).</li> <li>- Sécher.</li> <li>- Repasser, plier.</li> <li>- Effectuer des travaux courants de couture ou de réfection.</li> </ul>
<b>ENTRETIEN DES LOCAUX</b> (Milieux familial, collectif et hôtelier)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sélectionner les produits et les matériels disponibles et nécessaires à la réalisation de la tâche demandée.</li> <li>- Conduire des opérations de nettoyage manuel.</li> <li>- Conduire des opérations simples de nettoyage mécanisé.</li> <li>- Assurer l'entretien et la remise en état des locaux, du matériel et des équipements.</li> <li>- Conduire une désinfection des surfaces.</li> <li>- Assurer la maintenance courante du matériel utilisé.</li> <li>- Remettre en état de service le matériel et les locaux.</li> <li>- Contrôler la qualité de la prestation (contrôle visuel).</li> </ul>

<b>CHAMP « VENTE – DISTRIBUTION – MAGASINAGE »</b>	
<b>DOMAINES</b>	<b>Activités de référence</b>
<b>VENTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Approvisionner le rayon : transfert des produits de la réserve aux rayons, rangement, remplissage des rayons, stocks...</li> <li>- Etiqueter les produits.</li> <li>- Mettre en valeur les produits</li> <li>- Appliquer les règles d'hygiène et de conservation des produits.</li> <li>- Maintenir le rayon en état de propreté.</li> <li>- Gérer les stocks.</li> <li>- Mettre en oeuvre une démarche de vente (accueil des clients, recherche des besoins, argumentation, conclusion de la vente, documents de vente).</li> <li>- Encaisser et tenir la caisse.</li> <li>- Participer à la promotion des ventes.</li> <li>- Mettre en oeuvre une démarche de sécurité.</li> </ul>
<b>MAGASINAGE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Décharger et réceptionner des marchandises.</li> <li>- Grouper-dégrouper, entreposer les marchandises (tri, orientation, codification, rangement physique des produits).</li> <li>- Gérer les stocks (saisie des quantités, comptage, maintien en état).</li> <li>- Préparer les commandes clients (prise en charge de la commande, déstockage, acheminement vers la zone de conditionnement).</li> <li>- Manutentionner.</li> <li>- Expédier, charger, participer à la mise à disposition des produits.</li> <li>- Mettre en oeuvre une démarche de sécurité (prise en compte des règles relatives à la sécurité des locaux, des équipements et des produits, respect des consignes relatives aux gestes et postures).</li> </ul>