

<b>COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES MINIMUM ATTENDUES</b>			NON RENSEIGNÉ dans le cadre des missions confiées
Effectuer l'épluchage et le lavage des légumes et des fruits			
Préparer les viandes (brider, barder, vider, trancher, etc.)			
Préparer les poissons			
Doser et mélanger les produits et ingrédients culinaires			
Cuire ou réchauffer les viandes, poissons, légumes, etc.			
Utiliser les outils tranchants (couteaux, hachoirs, etc.)			
Respecter les règles d'hygiène et sécurité alimentaires (HACCP)			
Dresser les plats pour le service (présentation, assemblage, etc.)			
Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements ou de la cuisine			
Réaliser des préparations culinaires (françaises ou autre spécialité du monde: préciser.....			
Préparer/cuisiner un type de produits (desserts, glaces, poissons, produits de la mer, sauces, viandes) : préciser .....			
Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement			
Réceptionner, contrôler les marchandises et les stocker en chambre froide, en réserve, etc.			
Travailler en équipe			

<b>AUTRES COMPÉTENCES - QUALITÉS PERSONNELLES</b>			NON RENSEIGNÉ dans le cadre des missions confiées
Établir les commandes en approvisionnement			
Capacité à gérer des situations stressantes			
Appréciation gustative			
Autonomie			
Capacité d'adaptation au poste, à l'équipe...			
Capacité d'organisation			
Motivation, intérêt			
Ponctualité, respect des plannings			
Prise d'initiative			
Rapidité d'exécution			
Respect de la hiérarchie, des directives			
Autre .....			

Nom et Prénom du salarié : .....

Contrat du ..... / ..... / 20..... au ..... / ..... / 20.....

Restauration traditionnelle  Gastronomique  Pizzeria/Brasserie  Autre .....

Nom et fonction du référent : .....

Cachet de l'entreprise

Date :

Signature :