

Carte d'aptitude – Agent de cuisine / Plongeur

Ce document permet d'évaluer un projet de travail en cuisine en tant qu'agent, plongeur ou agent de restauration. Il aborde trois domaines :

- 1) Une check-list de pré-requis qui peut s'utiliser dans une phase d'information et d'orientation ou le premier jour d'une mise en situation professionnelle,
- 2) Les principales aptitudes et qualités requises,
- 3) Les compétences pratiques, liées au métier.

Les parties 2 et 3 sont évaluées par le sujet et un professionnel au cours de la mise en situation afin de suivre la progression et d'estimer la distance à l'emploi. Les différents items pourront également permettre de détecter et de résoudre des problèmes.

Check-list des pré-requis		Non	Oui
Je comprends que...			
1	... je dois arriver au travail à l'heure et respecter les horaires		
2	... si je suis malade et incapable de travailler, je dois avertir mon responsable le plus tôt possible et lui transmettre mon arrêt de maladie		
4	... l'on puisse me demander d'utiliser des produits d'origine animale (œufs, lard...)		
5	... je dois porter des vêtements propres et respecter les règles d'hygiène		
6	... je dois respecter les consignes de sécurité		
7	... le travail est physiquement éprouvant (station debout, ustensiles lourds, cadence rapide...).		
8	... l'organisation du travail en cuisine est hiérarchisée		
9	... je peux travailler les week-ends, les jours fériés et pendant les vacances scolaires		
10	... je serai soumis à des horaires discontinus		
11	... je peux travailler en soirée		
12	... c'est un travail qui peut être saisonnier ou en extra		

Aptitudes et qualités		0	1	2	3	4
1	Je suis capable de m'intégrer dans une équipe					
2	Je suis rigoureux et soigneux					
3	Je peux faire plusieurs choses à la fois					
4	Je sais m'organiser					
6	Je suis capable de m'adapter aux fluctuations de l'activité					
7	J'ai une bonne condition physique					
8	J'ai le sens de la discipline					

Compétences pratiques		Pas encore	Je commence	C'est en cours	Proche de l'objectif	Objectif atteint
Je suis capable...						
1	... de nettoyer la vaisselle et les couverts					
2	... de ranger la vaisselle, la verrerie et les ustensiles de cuisine					
3	... de nettoyer les locaux de cuisine et les annexes (carrelages et sols, tables de travail, écoulements...)					
4	... de débarrasser les poubelles en effectuant les tris nécessaires					
5	... d'éplucher et de laver les légumes et les fruits					
6	... d'utiliser des machines de plonge automatisée					
7	... d'aider à la préparation quand je n'ai rien à nettoyer					
8	... d'aider à la mise en place quand je n'ai rien à nettoyer					
9	... de préparer des plats simples (salades, sandwiches...)					
10	... d'ouvrir des coquillages et crustacés					
11	... de dresser un plateau de fruits de mer					
12	... de réceptionner les marchandises					

13	... de stocker les marchandises en chambre froide ou en réserve					
14	... de nettoyer et de repasser le linge					
15	... d'utiliser correctement les différents produits d'entretien					
16						
17						

Bilan	Observations / Conclusions / Suite à donner	
Signature	Signature pour l'entreprise	Signature du conseiller





<http://velay.greta.fr>

