

6 – RÉFÉRENTIELS : SECOND DE CUISINE

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES COMPÉTENCES

Évaluation des compétences au titre de la formation continue :

Dans le cadre du dispositif de développement de compétences (DDC) et plus particulièrement des formations, les évaluations s'articulent selon une logique de « compétences ». En effet, les référentiels de formation ont été modularisés afin de respecter les compétences détaillées dans le référentiel d'activités et de compétences (RAC) de l'emploi.

Ainsi, les savoirs de référence et procéduraux sont appréciés lors d'évaluations orales ou écrites [questionnaires à choix multiples (QCM), à courte réponse (QCR) ou à court développement (QCD), étude de cas concrets et production rédactionnelle, etc.] assorties de mises en situation contextualisées, d'études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles.

Les appréciations du collègue des instructeurs se structurent selon trois critères :

1. **Les savoirs de référence et connaissances techniques :**

Il s'agit d'évaluer si le stagiaire mobilise les savoirs procéduraux et techniques nécessaires à la résolution d'un problème donné, dans le champ professionnel concerné (blocs de compétences) en s'appuyant sur l'assimilation réfléchie de savoirs de référence.

2. **Les compétences professionnelles :**

Le champ de ce critère est plus large que le précédent car il consiste à apprécier l'ensemble des savoir-faire du stagiaire et sa bonne appréhension de l'environnement professionnel dans lequel il évolue.

Les savoir-faire requis peuvent aller de la simple capacité à exécuter une tâche prescrite jusqu'à la gestion de missions /interventions complexes et inédites à mener sous stress intense. En d'autres termes, il s'agit d'apprécier les capacités du stagiaire à mettre en œuvre ses connaissances techniques dans différentes situations se rapportant à divers contextes.

3. **Les aptitudes professionnelles :**

Les observations lors des mises en situation doivent permettre de les révéler. Ce critère, essentiel au futur emploi, permet d'aller au-delà de la seule appréciation des mérites professionnels antérieurs des stagiaires. Il s'agit d'apprécier un potentiel humain dans un contexte professionnel déterminé, c'est-à-dire sa capacité à s'insérer dans une intervention en environnement hautement incertain et risqué, ainsi qu'à s'adapter aux évolutions et exigences des fonctions associées à l'emploi.

Évaluation des compétences au titre de la VAE :

L'évaluation des compétences s'appuie sur l'étude de la présentation de l'expérience du livret 2 et sur les documents annexés, complétée par un entretien avec le jury (présentiel ou à distance), voire par une mise en situation professionnelle réelle ou simulée.

Les référentiels d'activités et de compétences devront prendre en compte les situations de handicap, dès lors que l'emploi peut être exercé :

- par du personnel en situation de handicap ;
- avec du personnel en situation de handicap ;
- au profit de personnel en situation de handicap ;

Les modalités d'évaluation seront adaptées en fonction de la situation de handicap ou non du stagiaire.

Article L6113-1 [En savoir plus sur cet article...](#) Créé par [LOI n°2018-771 du 5 septembre 2018 - art. 31 \(V\)](#)

*« Les certifications professionnelles enregistrées au répertoire national des certifications professionnelles permettent une validation des compétences et des connaissances acquises nécessaires à l'exercice d'activités professionnelles. Elles sont définies notamment par un **référentiel d'activités** qui décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés, un **référentiel de compétences** qui identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui en découlent et un **référentiel d'évaluation** qui définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis. »*

INTITULÉ DE LA CERTIFICATION : Second de cuisine

NIVEAU DE LA CERTIFICATION : niveau 4

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS Décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis	
		Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation

BLOC DE COMPÉTENCES 1 : Produire des repas.

<p>A1. Organiser l'ensemble de la production de repas en restauration collective traditionnelle ou gastronomique.</p> <p><i>Le second de cuisine est chargé, avec le personnel placé sous son autorité, de conduire la production culinaire (plats cuisinés élaborés à l'avance, entrées, plats, desserts).</i></p> <p><i>Il est chargé de veiller à leur qualité gustative et sanitaire en appliquant les règles relatives à l'hygiène alimentaire.</i></p>	<p><u>C1. Organiser l'ensemble de la production de repas en restauration collective traditionnelle ou gastronomique en faisant appliquer les règles relatives à l'hygiène alimentaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Planifier les phases de production dans le temps et dans l'espace. ▪ Contrôler les recettes pendant la production (contrôle de la température, volume, assaisonnement...). ▪ S'assurer du prélèvement et de la conservation des repas témoins. ▪ S'assurer du port, par le personnel, des équipements adéquats. 	<p><u>Voie formative :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - contrôles de connaissances ; - mises en situation contextualisées ; - études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles. <p><u>VAE :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - étude du livret 2 ; - entretien avec le jury ; - mise en situation, si nécessaire. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les différents plannings de tâches, pour lui-même et son équipe, ont été préparés avec exactitude • A scrupuleusement respecté la chronologie de la recette (étude de recette). • A fidèlement respecté les procédures relatives à l'hygiène. • A vérifier le bon prélèvement et la conservation des repas témoins. • S'est assuré que son équipe porte la tenue de travail adéquate. • A parfaitement préparé le matériel et les denrées
---	---	---	--

A1. Organiser l'ensemble de la production de repas en restauration collective traditionnelle ou gastronomique.

C2. Déterminer les besoins en matériels et en denrées nécessaires à la production journalière :

- Contrôler quantitativement et qualitativement le matériel et les denrées avant la production (origine, appellations, dates limites).
- Rendre compte des non-conformités.

C3. Mettre en œuvre des techniques culinaires simples et complexes permettant d'élaborer un repas en cuisine collective traditionnelle ou gastronomique, en appliquant les règles relatives à l'hygiène alimentaire et de l'HSCT :

- Adapter l'organisation du poste de travail pour répondre aux contraintes de la production.
- Réaliser les préparations préliminaires de transformation culinaire (déboîtage, décontamination, épluchages...).
- Confectionner et dresser des hors-d'œuvre et des entrées.
- Réaliser les différentes opérations préliminaires de transformation culinaire (taillage, habillage, découpage).
- Réaliser les cuissons.
- Participer à la traçabilité des actions de production.
- Réaliser les appareils : accompagnements, sauces.

C4. Effectuer un tri sélectif des déchets :

Voie formative :

- contrôles de connaissances ;
- mises en situation contextualisées ;
- études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles.

VAE :

- étude du livret 2 ;
- entretien avec le jury ;
- mise en situation, si nécessaire.

(conditionnement et entreposage) nécessaires à sa prestation.

- A justifié tous ses choix de refus ou acceptation de marchandise.
-
- A respecté tous les délais réglementaires ou impartis (délai d'organisation, modes et temps de cuisson, envoi, refroidissement, remise en température...).
 - A utilisé le matériel conformément aux règles d'emploi et de sécurité (préparation, production et service).
 - A scrupuleusement respecté la chronologie de la recette (étude de recette).
 - Les appoints de cuisson demandés par les clients ont été respectés selon les recettes.
 - A su apporter une touche personnelle à la recette (ingrédients, assaisonnements et présentation) sans que cela la dénature.
-
- Les règles de tri sélectif en vigueur ont été respectées avec rigueur.

A1. Organiser l'ensemble de la production de repas en restauration collective traditionnelle ou gastronomique.

- Respecter les règles du tri sélectif.
- Sensibiliser à la gestion des restes.
- Assurer la formation de ses équipes.

C5. Elaborer des desserts et des pâtisseries simples répondant à un besoin de cuisine collective ou de cuisine traditionnelle en respectant la législation relative aux produits alimentaires :

- Mettre en œuvre des techniques de base de la pâtisserie.
- Elaborer des desserts et pâtisseries en respectant les grammages.
- Assurer le suivi des fabrications.
- Assembler des produits semi-finis.
- Réaliser les cuissons techniques des pâtisseries.
- Réaliser les appareils : coulis, crèmes, glaçages.

C6. Déterminer les besoins en denrées nécessaires à la production journalière de desserts et de pâtisseries :

- Planifier les phases de production de pâtisseries dans le temps et dans l'espace.
- Déterminer les besoins en denrées adaptés aux pâtisseries à produire.

C7. Coordonner le travail d'une équipe de cuisiniers/agents polyvalents de restauration :

- Préparer des plannings de tâches.

Voie formative :

- contrôles de connaissances ;
- mises en situation contextualisées ;
- études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles.

VAE :

- étude du livret 2 ;
- entretien avec le jury ;
- mise en situation, si nécessaire.

- A respecté tous les délais réglementaires ou impartis (délai d'organisation, modes et temps de cuisson, envoi...).

- A fidèlement respecté les bonnes pratiques d'hygiène.

- A su apporter une touche personnelle à la recette (ingrédients, assaisonnements et présentation) sans que cela la dénature.

- A scrupuleusement respecté la chronologie de la recette

- A parfaitement préparé les denrées nécessaires à sa préparation.

- A scrupuleusement respecté la chronologie de la recette (étude de recette).

- A justifié tous ses choix de refus ou acceptation de marchandise.

- L'application, l'utilisation des méthodes ainsi que du vocabulaire spécifique à l'hygiène alimentaire (5M, DLC, DLUO...) sont

A1. Organiser l'ensemble de la production de repas en restauration collective traditionnelle ou gastronomique.

- Appliquer un plan d'organisation des tâches.
- Encadrer une équipe.
- Superviser le travail de l'équipe.
- Vérifier les tenues, le matériel, la propreté du poste et le bon déroulement de l'activité dans le respect des consignes relatives à l'hygiène et à la sécurité du travail.
- Appliquer les ordres relatifs à l'organisation du service (horaires, tenues, postes...).
- Rendre compte de tout problème.

parfaitement maîtrisées par le candidat.

- Porte la tenue de travail complète et propre, conforme à la réglementation.
- S'est assuré que son équipe porte la tenue de travail adéquate.
- Les documents appropriés (accident, anomalies, non-conformité...) ont été renseignés avec exactitude.
- A coordonné et correctement contrôlé les différentes activités de son équipe de travail.

A2. Entretien le matériel et les locaux.

Le second de cuisine est chargé, avec le personnel placé sous son autorité, de nettoyer, ranger le matériel et les locaux dont il a la charge.

Il effectue une gestion adéquate et précautionneuse des déchets.

Il veille à garantir un état de propreté correspondant aux normes d'hygiène et de salubrité Il est responsable du suivi et de l'entretien du matériel mis à sa disposition.

C8. Veiller au maintien en état les locaux et le matériel de production et de distribution en respectant les plans de nettoyage et de désinfection et les protocoles :

- Ranger le matériel de production et de distribution.
- Nettoyer/désinfecter le poste de travail (plan de travail et matériels).
- Nettoyer/désinfecter les locaux de production, de déconditionnement, de distribution et de stockage avec les produits et équipements de nettoyage adéquats.
- Vérifier les équipements de nettoyage.
- Suivre les fiches relatives au matériel.
- Participer à l'élaboration des protocoles de décontamination, de nettoyage et de désinfection (PND), en vue de leur application.

C9. Prévenir les risques d'accident du travail en appliquant la réglementation relative à la sécurité du travail (HSCT) :

- Utiliser les différents matériels de sécurité du service.
- Mettre les équipements de sécurité à disposition de son équipe.
- S'assurer du port, par le personnel, des équipements adéquats.
- Appliquer et faire appliquer les consignes relatives à la sécurité du travail.

C10. Veiller à la disponibilité du matériel :

- Rendre compte de toute anomalie constatée.
- Inventorier le matériel.
- Etablir les expressions de besoin en matériels, petits matériels.
- Elaborer des plannings de maintenance et de nettoyage.
- Rédiger les fiches relatives au matériel.

Voie formative :

- contrôles de connaissances ;
- mises en situation contextualisées ;
- études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles.

VAE :

- étude du livret 2 ;
- entretien avec le jury ;
- mise en situation, si nécessaire.

- A respecté et appliqué strictement le protocole de nettoyage et de désinfection des locaux et du matériel (produits, temps, tenue).
- Les matériels et produits de nettoyage ont été utilisés de façon adéquate et conformément à la notice d'utilisation.
- A scrupuleusement respecté le principe de la marche en avant.
- A renseigné avec précision et exactitude tous les documents relatifs à l'hygiène alimentaire (traçabilité, conditionnement et déconditionnement...) et à la sécurité (Plans de Nettoyage et de désinfection - PND).
- S'est assuré que son équipe porte bien les équipements de sécurité lors des opérations de nettoyage de certains équipements.
- A respecté les gestes et postures conformes aux règles d'hygiène et sécurité du travail lors de l'entretien des locaux et du matériel.
- A rangé le matériel de service et de nettoyage dans les locaux attribués.

NTITULÉ DE LA CERTIFICATION : Second de cuisine

NIVEAU DE LA CERTIFICATION : niveau 4

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS Décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis	
		Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation

BLOC DE COMPÉTENCES 2 : Organiser la distribution des repas.

<p>A1. Assurer la distribution en restauration collective traditionnelle ou gastronomique.</p> <p><i>Le second de cuisine, sous la direction du chef de cuisine, planifie et conduit la distribution des repas en restauration collective.</i></p> <p><i>Il veille à la qualité sanitaire des repas servis en faisant appliquer les règles relatives à l'hygiène alimentaire.</i></p> <p><i>Il est aussi chargé d'organiser et coordonner les activités, relatives à la distribution, du personnel placé sous son autorité.</i></p>	<p><u>C1. Conduire la distribution des repas en self-service en veillant à l'application des règles relatives à l'hygiène alimentaire et à la sécurité du travail :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Contrôler la distribution et l'envoi des repas (propreté, quantité, température...). ▪ Utiliser le matériel de service adapté aux préparations. ▪ Adopter un mode de présentation en fonction du mode de distribution (présentation sur plats, assiette gastronomique). <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dresser les préparations culinaires en les mettant en valeur. ▪ Participer à la distribution des préparations. ▪ Envoyer les plats en respectant les exigences professionnelles. ▪ Communiquer avec la clientèle sur la production du jour selon le mode de distribution. 	<p><u>Voie formative :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - contrôles de connaissances ; - mises en situation contextualisées ; - études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles. <p><u>VAE :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - étude du livret 2 ; - entretien avec le jury ; - mise en situation, si nécessaire. 	<ul style="list-style-type: none"> • Porte une tenue complète et propre, conforme à la réglementation. • A correctement mis en œuvre les matériels de distribution et s'est assuré de leur propreté. • A constamment adopté un comportement approprié pendant le service (courtoisie, discrétion...) et a répondu avec exactitude aux questions des clients (relatives au menu). • A participé avec son équipe à la distribution des préparations en faisant preuve de rapidité d'exécution. • A régulièrement approvisionné (ou fait approvisionner par son équipe) les différents lieux de service en utilisant les matériels de distribution adaptés. • A communiqué à la clientèle les informations
--	--	---	---

A1. Assurer la distribution en restauration collective traditionnelle ou gastronomique.

C2. Mettre en œuvre les techniques de restauration différée :

- Connaître l'organisation d'un centre de production alimentaire (CPA) et d'un restaurant abonné.
- Connaître les techniques spécifiques à appliquer.

C3. Assurer la mise en température d'une préparation culinaire élaborée à l'avance en appliquant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire :

- Respecter le planning d'activité journalière de remise en température.
- Effectuer la remise en température en utilisant le matériel approprié.
- Assurer le maintien en température des plats chauds et froids.
- Assurer la traçabilité des produits.
- Prélever les repas témoins.
- Conserver les repas témoins.

Voie formative :

- contrôles de connaissances ;
- mises en situation contextualisées ;
- études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles.

VAE :

- étude du livret 2 ;
- entretien avec le jury ;
- mise en situation, si nécessaire.

réglementaires relatives aux plats proposés.

- A présenté le plat ou l'assiette de manière appétissante et esthétique en respectant leur température (recette froide ou chaude).
- Les préparations restantes en fin de service (conservation pour un service ultérieur ou élimination immédiate) ont été gérées conformément à la réglementation sur l'hygiène alimentaire en vigueur.

- A correctement mis en œuvre les règles d'hygiène réglementaires appliquées en restauration différée

- A prélevé et conservé le repas témoin en respectant les règles et les procédures associées (hygiène, matériel, grammage, étiquetage et stockage).

- Les documents de traçabilité ont été renseignés avec exactitude

- A rigoureusement contrôlé (ou fait contrôler par son équipe) la température ainsi que la quantité des préparations à distribuer.

A1. Assurer la distribution en restauration collective traditionnelle ou gastronomique.

C4. Coordonner le travail d'une équipe de distribution :

- Préparer des plannings de tâches.
- Appliquer un plan d'organisation des tâches.
- Encadrer le travail des agents polyvalents de restauration/cuisiniers.

C5. Contrôler le respect des consignes relatives à l'hygiène et à la sécurité du travail :

- Vérifier les tenues, le matériel, la propreté du poste et le bon déroulement de l'activité.
- Appliquer les ordres relatifs à l'organisation du service (horaires, tenues, postes...).
- Rendre compte de tout problème.

- A correctement coordonné les activités dévolues à son équipe
- A planifié de manière pertinente les tâches de son équipe de travail.

- S'est assuré que le personnel placé sous sa responsabilité avait une tenue règlementaire.
- A correctement contrôlé les activités dévolues à son équipe.

INTITULÉ DE LA CERTIFICATION : Second de cuisine

NIVEAU DE LA CERTIFICATION : niveau 4

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS Décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis	
		Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation

BLOC DE COMPÉTENCES 3 : Effectuer la gestion des commandes et des stocks de denrées alimentaires, conformément aux menus établis.

<p>A1. Participer à la gestion des et commandes et des stocks de denrées alimentaires.</p> <p><i>Le second de cuisine participe à l'approvisionnement en denrées de son centre d'alimentation en fonction des besoins des différents services de restauration et des menus.</i></p> <p><i>Il participe à la conception des menus constituant le stock de denrées</i></p> <p><i>Le second de cuisine s'approvisionne en règle générale auprès de centrales d'achats ou fournisseurs locaux, lors de déplacements de son service ou du centre d'alimentation hors de France.</i></p>	<p><u>C1. Établir un menu équilibré sur 7 jours dans le respect des règles alimentaires :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entretien sa culture professionnelle sur les denrées et leur utilisation. ▪ Réaliser un plan alimentaire équilibré, en respectant les règles nutritionnelles. ▪ Définir des menus en fonction du stock de denrées, des goûts des clients, des disponibilités de production et du budget alloué. 	<p><u>Voie formative :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - contrôles de connaissances ; - mises en situation contextualisées ; - études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles. <p><u>VAE :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - étude du livret 2 ; - entretien avec le jury ; - mise en situation, si nécessaire. 	<ul style="list-style-type: none"> • A traduit exactement les denrées alimentaires en écritures conventionnelles sur un plan alimentaire. • A rédigé un plan alimentaire et un menu équilibré de 7 jours (repas du midi et du soir) selon les règles alimentaires (alternance de crudités et de féculents et limite les préparations à base de lipides). • A judicieusement utilisé les préparations imposées en adéquation avec les consignes données (menu à thèmes, religions...). • A rédigé les bons de commandes en renseignant avec exactitude tous les items de manière lisible à l'aide du catalogue des fournisseurs. • A correctement sélectionné les denrées en tenant
	<p><u>C2. Établir et passer les commandes de denrées alimentaires selon la réglementation en vigueur dans son institution et d'après les menus décidés ou d'après l'existant.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Exprimer le besoin d'approvisionnement qu'il a identifié au travers des documents réglementaires (bons de commande, demandes d'expression de besoins). ▪ Chiffrer une expression de besoin. ▪ Passer une commande en tenant compte des conditionnements, des modes de livraison et de la facturation des fournisseurs. ▪ Respecter les délais de livraison afférents aux fournisseurs. ▪ Évaluer la qualité sanitaire des produits proposés et livrés. ▪ Gérer un carnet d'adresses de fournisseurs. 		

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Créer des dossiers de transmission de l'activité afin de faciliter les prises de fonction des successeurs. ▪ Comprendre et communiquer dans une langue étrangère (anglais). 		<p>compte des délais de livraison, des quantités et du conditionnement.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A commandé la totalité des denrées nécessaires à l'élaboration du menu, tout en respectant le principe du rapport qualité/prix (ratio menus). • A vérifié et pris en compte l'existant en denrées et a remplacé correctement un article manquant (qualité et valeur). • Les bons de commandes sont correctement rédigés et présentés au fournisseur, en français et en anglais.
<p>A2. Inventorier et ranger méthodiquement les marchandises.</p>	<p><u>C3. Organiser la réception de marchandises en s'assurant du respect des règles d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Contrôler qualitativement et quantitativement les denrées réceptionnées. ▪ Encadrer une équipe de manutention. ▪ Participer à la traçabilité des denrées alimentaires. ▪ Préparer la réception des marchandises en rationalisant l'espace de stockage (magasins, boutiques, bars, cambuses...). ▪ Trier sélectivement les emballages, les supports et contenants (palettes, rolls, conteneurs, bacs plastiques, caisses...). ▪ Ranger les produits et denrées dans les lieux de stockage appropriés en observant la logique FIFO ou PEPS. ▪ Rendre compte régulièrement au supérieur hiérarchique de toute anomalie ou écart constatée. <p><u>C4. Gérer les stocks de marchandises :</u></p>	<p><u>Voie formative :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - contrôles de connaissances ; - mises en situation contextualisées ; - études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles. <p><u>VAE :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - étude du livret 2 ; - entretien avec le jury ; - mise en situation, si nécessaire. 	<ul style="list-style-type: none"> • A réceptionné et contrôlé les marchandises en utilisant les techniques et matériels adaptés (sonde, balance et contrôle visuel). • A correctement rédigé et tenu, de façon réglementaire, les différents documents de réception (bon de livraison, facture...). • A vérifié avec précision la corrélation entre les denrées commandées et livrées. • A rendu compte à la personne responsable des

A2. Inventorier et ranger méthodiquement les marchandises.

Le second de cuisine, est chargé, sous l'autorité du chef de cuisine dans les grandes structures ou en autonomie complète sur les petites structures, après avoir commandé les denrées alimentaires, les boissons de les ranger.

Régulièrement, il inventorie son stock pour le rapprocher de ses écritures comptables et doit vérifier son bon état de conservation.

Il range quotidiennement ses locaux au fur et à mesure des sorties de stock.

Il rend compte de toute anomalie constatée.

- Contrôler périodiquement l'état de conservation des produits (DLC, DDM, état de conservation...).
- Inventorier les marchandises selon une méthode logique afin de rapprocher l'existant des écritures comptables.
- Enregistrer les mouvements d'entrée et de sortie des denrées.

anomalies et/ou des non-conformités tout en justifiant ses choix avec exactitude (refus ou acceptation de marchandises).

- La fiche d'anomalie a été rédigée réglementairement en respectant la procédure de non-conformité.
- A rangé avec rigueur les denrées selon leur lieu de stockage, en respectant un ordre de priorité (surgelés, frais et épicerie) tout en utilisant le matériel de manutention adapté.
- A appliqué la méthode FIFO ou PEPS (1^{er} entré, 1^{er} sorti).
- La procédure de tri des emballages a été scrupuleusement respectée.
- A saisi sans erreur les entrées et les sorties de denrées dans le stock sur le logiciel dédié et a édité correctement les documents de gestion afférents.
- A vérifié que les sorties de denrées soient en rapport avec les menus (quantités, denrées demandées).

