

## Compétences attestées :

Le titulaire de ce CQP est capable de :

- Evaluer les quantités d'ingrédients à commander
- Réceptionner, vérifier et stocker les marchandises
- Réaliser les différentes pâtes dans le respect des techniques propres à chaque type de céréales
- Préparer les ingrédients des garnitures
- Réaliser la casquette en fonction du nombre de couverts estimés  
*mise en place l'organisation pour effectuer le service -*
- Culotter les crêpières si besoin
- Vérifier la présence de tout le petit matériel nécessaire
- Graisser les crêpières, étaler la pâte en respectant les techniques professionnelles, répartir des ingrédients en fonction de la commande et conformément aux fiches techniques
- Plier selon les objectifs de présentation
- Prendre des commandes, accueillir la clientèle, emballer pour la vente à emporter  
*(Participer au service).*
- Dresser sur assiette pour service direct
- Vendre et encaisser (selon les établissements) → *2<sup>nd</sup> stage*
- Conditionner et stocker les denrées alimentaires
- Surveiller la propreté de la tenue vestimentaire
- Nettoyer le matériel, plan de travail et locaux
- Utiliser et stocker des produits d'entretien