

En CCF chaque candidat sera évalué sur les deux secteurs : restauration rapide ou commerciale libre-service et restauration collective

CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION

EP1 - Pôle 1 - production alimentaire

Centre de formation

Secteur imposé :  
restauration collective

C2 : réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires  
C3 : réaliser des préparations et des cuissons simples  
C5 : mettre en œuvre des opérations d'entretien...dans les espaces de production

Entreprise

Secteur laissé au choix

C1 : réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires  
C4 : assembler, dresser et conditionner les préparations

EP2 - Pôle 2 - service en restauration

Centre de formation

Secteur imposé :  
restauration rapide ou commerciale libre-service

C6 : mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation  
C9 : encadrer les prestations

Entreprise

Secteur laissé au choix

C7 : accueillir, informer, conseiller les clients ou convives  
C8 : assurer le service des clients ou convives  
C10 : mettre en œuvre les opérations d'entretien...dans les espaces de distribution, vente, consommation et locaux annexes