



MINISTÈRE CHARGÉ
DE L'EMPLOI

SITUATIONS D'ÉVALUATION-TYPES

Pour l'élaboration des Évaluations Passées en Cours de Formation

Titre professionnel

Gérant(e) en restauration collective
Niveau III

Arrêté du : 29/06/2015

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
GRC	Situations d'évaluation-types	TP-00479	06	08/08/2015	26/09/2016	1/12

SITUATIONS D'ÉVALUATION-TYPES

Présentation du dossier

La présente fiche contient un ensemble de situations d'évaluation-types destinées à guider la conception d'évaluations passées en cours de formation en référence aux critères issus des référentiels du titre professionnel, pour les sessions d'examen « Titre », « CCP » et « CCS » telles que prévues par l'arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi. L'ensemble de ces situations d'évaluation-types couvre la totalité des compétences du titre.

Le **Guide de mise en œuvre** des Evaluations passées en cours de formation est à télécharger sur le site du ministère de l'emploi : <http://travail-emploi.gouv.fr/> (rubrique *Documents techniques*).

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
GRC	Situations d'évaluation-types	TP-00479	06	08/08/2015	26/09/2016	2/12

Sommaire

Activité-type 1 p. 5

- ▶ Situation 1 p. 5
- ▶ Situation 2 p. 6
- ▶ Situation 3 p. 7

Activité-type 2 p. 9

- ▶ Situation 1 p. 9
- ▶ Situation 2 p. 10

Activité-type 3 p. 11

- ▶ Situation 1 p. 11
- ▶ Situation 2 p. 12

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
GRC	Situations d'évaluation-types	TP-00479	06	08/08/2015	26/09/2016	3/12

Activité-type 1 Prévoir la mise en œuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation

► Situation 1 Le plan de maitrise sanitaire

Compétences à évaluer

1. Maitriser l'hygiène et la sécurité alimentaire

Description de la situation d'évaluation-type

Le stagiaire répond à un questionnaire professionnel portant sur :

- la réglementation en vigueur en matière de sécurité alimentaire ;
- Les principes de l'assurance qualité ;
- la réglementation sur les allergies alimentaires ;
- Le plan de maitrise sanitaire.

Modalité(s) d'évaluation

Questionnaire professionnel

Productions attendues du stagiaire

Réponse au questionnaire dans le temps imparti

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

Les procédures et documents mis en place sont pertinents
Le plan de maitrise sanitaire est actualisé
Les autocontrôles sont mis en œuvre

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
GRC	Situations d'évaluation-types	TP-00479	06	08/08/2015	26/09/2016	5/12

Activité-type 1 Prévoir la mise en œuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation

► Situation 2 Organisation de la production

Compétences à évaluer

2. Contrôler le plan de menus
3. Prévoir les personnels et les moyens matériels nécessaires à la mise en œuvre des prestations

Description de la situation d'évaluation-type

Le stagiaire traite une étude de cas portant sur La réglementation nutrition, l'équilibre alimentaire, la prise en compte de la RSE et la gestion de production. Il vérifie la conformité d'un plan de menus par rapport au GERMEN et sa cohérence par rapport aux objectifs budgétaires et aux demandes des clients. Il définit les besoins en personnels, les organisations de travail en conformité avec la législation et les moyens matériels nécessaires à la mise en œuvre de ces menus pour un nombre de repas déterminé. Le stagiaire réalise l'étude de cas dans le temps imparti.

Modalité(s) d'évaluation

Mis en situation professionnelle (étude de cas)

Productions attendues du stagiaire

Le stagiaire réalise l'étude de cas dans le temps imparti.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

Le plan de menus est conforme aux besoins alimentaires d'une population ciblée
Le plan de menus est cohérent par rapport aux objectifs budgétaires
Le plan de menus est cohérent par rapport aux demandes du client ou du prescripteur
Le choix du matériel est en adéquation avec les prestations à réaliser
L'organisation rationnelle des charges de travail permet la réalisation des prestations

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
GRC	Situations d'évaluation-types	TP-00479	06	08/08/2015	26/09/2016	6/12

Activité-type 1 Prévoir la mise en œuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation

► Situation 3 Prévion et contrôle

Compétences à évaluer

4. Contrôler la réalisation des prestations, s'adapter au flux de fréquentation et développer l'activité commerciale

Description de la situation d'évaluation-type

Le stagiaire traite une étude de cas portant sur les indicateurs de satisfaction, les actions correctives, la démarche marketing et les évolutions professionnelles. Il contrôle l'atteinte des objectifs qualitatifs et quantitatifs, analyse et corrige les écarts. A partir d'objectifs d'augmentation d'activité, il met en œuvre une démarche de développement commercial en cohérence avec la politique RSE de la structure afin d'optimiser sa rentabilité.

Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle (étude de cas)

Productions attendues du stagiaire

Le stagiaire réalise l'étude de cas dans le temps imparti.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

Les prestations correspondent aux attentes des clients
Les choix stratégiques permettent d'adapter l'activité
La politique RSE est incluse dans la stratégie de développement de la structure

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
GRC	Situations d'évaluation-types	TP-00479	06	08/08/2015	26/09/2016	7/12

Activité-type 2 Gérer le personnel en restauration collective

► Situation 1 Gestion du personnel

Compétences à évaluer

1. Assurer la gestion administrative et opérationnelle du personnel

Description de la situation d'évaluation-type

Le stagiaire répond à un questionnaire écrit ou informatisé (choix de réponse, QCM ...) portant sur :

- Le droit social, la législation du travail et la sécurité ;
- Les règles et documents associés à la gestion des ressources humaines ;
- Les procédures de gestion du personnel ;
- Les outils de planification ;
- Les institutions représentatives du personnel et leur attribution.

Modalité(s) d'évaluation

Questionnaire professionnel

Productions attendues du stagiaire

Réponse au questionnaire dans un temps imparti

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

Les candidatures retenues correspondent au besoin de la structure

Les registres du personnel sont tenus à jour

Les plannings du personnel sont cohérents avec l'activité

Les affichages obligatoires sont présents

Le plan de formation tient compte des souhaits des salariés et des besoins de la structure

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
GRC	Situations d'évaluation-types	TP-00479	06	08/08/2015	26/09/2016	9/12

Activité-type 2 Gérer le personnel en restauration collective

► Situation 2 Accompagnement du personnel

Compétences à évaluer

2. Encadrer et accompagner le personnel de l'établissement

Description de la situation d'évaluation-type

Le formateur prépare des scénarios de situations mettant en œuvre des méthodes de communications, (animation d'équipe, conduite d'entretiens et de réunions, résolution de conflits, accueil d'un salarié...) Ces scénarios sont tirés au sort par les stagiaires.

Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle (jeux de rôles)

Productions attendues du stagiaire

Le stagiaire joue le rôle qui lui a été imparti en appliquant les méthodes et techniques adaptées à la situation.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

Le mode de communication est approprié à la situation
Les techniques d'entretien sont adaptées à la situation
Les objectifs fixés sont cohérents et réalistes
La méthode d'accueil du personnel favorise son intégration

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
GRC	Situations d'évaluation-types	TP-00479	06	08/08/2015	26/09/2016	10/12

Activité-type 3 Gérer et contrôler le budget en restauration collective

► Situation 1 Résultat brut d'exploitation

Compétences à évaluer

1. Maîtriser le résultat brut d'exploitation de la structure

Description de la situation d'évaluation-type

Le stagiaire traite une étude de cas portant sur l'analyse des coûts et des chiffres d'affaire par la gestion analytique et l'élaboration d'un compte de résultat de gestion. Il recueille et traite les données financières de l'activité, gère les encaissements et élabore le compte de résultat de gestion. Il analyse les chiffres et met en place des plans d'actions correctives en tenant compte des préconisations de sa hiérarchie.

Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle (étude de cas)

Productions attendues du stagiaire

Le stagiaire réalise l'étude de cas dans le temps imparti.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

Les données financières sont traitées
Le compte de résultat de gestion est élaboré
Le compte de résultat de gestion est analysé par rapport aux prévisions
Les mesures correctives sont en adéquation avec l'exploitation des ratios et pertinentes par rapport au résultat

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
GRC	Situations d'évaluation-types	TP-00479	06	08/08/2015	26/09/2016	11/12

Activité-type 3 Gérer et contrôler le budget en restauration collective

► Situation 2 Budget prévisionnel

Compétences à évaluer

2. Analyser les coûts d'exploitation et prévoir le budget de la structure

Description de la situation d'évaluation-type

Le stagiaire traite une étude de cas portant sur l'élaboration d'un budget prévisionnel, le calcul des coûts de personnel, le calcul de dépense prévisionnelle de matière première et la réalisation d'un devis. Il analyse un compte d'exploitation, ajuste les prévisions pour les périodes de gestion à venir et élabore le budget prévisionnel de l'année suivante.

Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle (étude de cas)

Productions attendues du stagiaire

Le stagiaire réalise l'étude de cas dans le temps imparti.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

Les ajustements budgétaires sont pertinents par rapport aux résultats
Les calculs des objectifs prévisionnels sont conformes aux attentes de la structure

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
GRC	Situations d'évaluation-types	TP-00479	06	08/08/2015	26/09/2016	12/12