

# Dom. qualification TPP: Spécialiste en restauration CFC 2023

## Protocole de l'expert 1

Examen No:

Date d'examen:

Code d'examen:

Combinaison des devoirs:

Numéro du candidat:

Titre:

Candidat:

Lieu de l'examen:

Place de travail:


Expert 1:

Expert 2:

Resp. d'examen 1:

Resp. d'examen 2:

Contrôlé par: .....

Spécialiste en restauration CFC, DQ TPP 2023		Passage: 0	Expert 1: _____				
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022		No cand.: M-02	Expert 2: _____				
<b>Apparence personnelle - Apparence personnelle</b>					Contrôlé par:		
No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités		Total pénalité	A examiner
001	Cheveux	Cheveux longs attachés, peignés, gel, etc. en vrac		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
002	Mains	Pas de longs ongles, couleur décente, propre et nette		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
003	Odeur corporel neutre	Pas de parfum fort ni d'odeur de transpiration neutre		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
004	Soulier de travail	Vêtements assortis, pas de talons trop hauts, talon fermé		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
005	Habits de travail	Vêtements appropriés conformément à la convocation		0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
006	Apparence personnel	Attitude ouverte et courtoise - première compétence d'apparence / première impression / hygiène personnelle		0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>

<b>Apparence personnelle - Apparence personnelle</b>					Contrôlé par:		
No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités		Total pénalité	A examiner
007	Contrôle des tables et chaises	Vérification de la stabilité des tables et des chaises et de leur positionnement		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
008	Propreté de l'environnement (table/chaise/bar)	Nettoyage du sol, des tables, des chaises et du mobilier (bar, etc.)		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
009	Mise en place pour le service	En fonction de la tâche assignée (par exemple, carte des mets, papier dentelle, pain et beurre mep)		0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
010	Mise en place service des boissons	Cartes de boissons, sous-verre, seau à glace avec soucoupe, serviettes à vin, etc.		0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>

**Mise en place - Misen en place Table 1** Contrôlé par: \_\_\_\_\_


No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités			Total pénalité	A examiner
				0	1	2		
011	Molton, nappage, serviette ou travers de table	Utilisation correcte, disposition centrale, longueurs uniformes		0				<input checked="" type="checkbox"/>
012	Positionnement des serviettes	Les serviettes sont centrées entre les couverts		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
013	Couvert / assiette à pain	Mettre la table correctement en fonction de la tâche assignée		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
014	Verre	Mettre la table correctement en fonction de la tâche assignée		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
015	Symétrie et exactitude	Tous les éléments sur la table sont disposés symétriquement et en fonction des distances professionnelles		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
016	Propreté	Tous les articles sur la table sont propres et sans tache		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
017	Décoration	Ils doivent être placés correctement et solidement sur la table et, si nécessaire, munis d'une sous-assiette		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
018	Présentations générale de la table	Présentation de la table / chaises / formes de pliage des serviettes (excellentes et sans erreurs / bonnes avec de petits défauts / déficiences graves)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>


**Mise en place - Misen en place Table 2** Contrôlé par: \_\_\_\_\_

No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités			Total pénalité	A examiner
				0	1	2		
019	Molton, nappage, serviette ou travers de table	Utilisation correcte, disposition centrale, longueurs uniformes		0				<input checked="" type="checkbox"/>
020	Positionnement des serviettes	Les serviettes sont centrées entre les couverts		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
021	Couvert / assiette à pain	Mettre la table correctement en fonction de la tâche assignée		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
022	Verre	Mettre la table correctement en fonction de la tâche assignée		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
023	Symétrie et exactitude	Tous les éléments sur la table sont disposés symétriquement et en fonction des distances professionnelles		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
024	Propreté	Tous les articles sur la table sont propres et sans tache		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
025	Décoration	Ils doivent être placés correctement et solidement sur la table et, si nécessaire, munis d'une sous-assiette		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
026	Présentations générale de la table	Présentation de la table / chaises / formes de pliage des serviettes (excellentes et sans erreurs / bonnes avec de petits défauts / déficiences graves)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>

Planification/préparation								Contrôlé par:	
No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités			Total pénalité	A exa miner	
027	Recherche d'informations	S'informe à l'avance (entretien lié au service), prend ou a pris des notes, s'est préparé		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
028	Moyen de communication et d'information	Dans ses préparatifs, utilise les moyens d'information et de communication disponibles nécessaires		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
029	Equipement personnel	Ddispose de tous les outils nécessaires pour faire le travail (tire-bouchon, matériel d'écriture, allumette)		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
030	Travail productif, axé sur les objectifs	Pertinent, rationnel, économique, bien pensé, pas d'itinéraires inutiles, utilisation de moyens auxiliaires si nécessaire		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
031	Préparation travail de service	Élimination ou réduction au minimum des risques d'accident (transport de matériel / maintien de la distance / attention aux autres personnes)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	


Accueil des hôtes - Accueil des hôtes Table 1								Contrôlé par:	
No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités			Total pénalité	A exa miner	
032	Accueil des hôtes	Contact des client à la porte - Va directement vers les invités, contact visuel, accueil et salutation, ouverture, savoir être		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
033	Garderobe	Offre une aide pour le garde-robe, indique ou es le garde-robe, technique de portage des vêtements, communication		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
034	Placement	Accompagner les hôtes à la table (vitesse/manière), communication (exemple: sur la table choisie, petite conversation, etc.)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
035	Se présenter	Contact à la table. Se présente personnellement aux hôtes, donne les premières explications, suscite l'enthousiasme des hôtes		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
036	Attitude	Garder son calme dans des situations inhabituelles		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	


Spécialiste en restauration CFC, DQ TPP 2023		Passage: 0	Expert 1: _____						
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022		No cand.: M-02	Expert 2: _____						
<b>Accueil des hôtes - Accueil des hôtes Table 2</b>							Contrôlé par:		
No	Aspect	Critère	Observation			Pénalités		Total pénalité	A examiner
037	Accueil des hôtes	Contact des client à la porte - Va directement vers les invités, contact visuel, accueil et salutation, ouverture, savoir être				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
038	Garderobe	Offre une aide pour le garde-robe, indique ou es le garde-robe, technique de portage des vêtements, communication				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
039	Placement	Accompagner les hôtes à la table (vitesse/manière), communication (exemple: sur la table choisie, petite conversation, etc.)				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
040	Se présenter	Contact à la table. Se présente personnellement aux hôtes, donne les premières explications, suscite l'enthousiasme des hôtes				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>


Spécialiste en restauration CFC, DQ TPP 2023		Passage: 0	Expert 1: _____						
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022		No cand.: M-02	Expert 2: _____						
<b>Service de l'apéritif - Apéritif Table 1 et Table 2</b>							Contrôlé par:		
No	Aspect	Critère	Observation			Pénalités		Total pénalité	A examiner
041	Proposer et vente d'apéritif	Argumenter, expliquer les produits, les décrire, proposer des alternatives				0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
042	Conseil et vente	Structure pertinente, procédure compréhensible et rationnelle, orientée vers les invités et les objectifs				0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
043	Besoin des hôtes	Perçoit les besoins/exigences des hôtes, les implique et agit activement				0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
044	Traitement de la commande	Gère correctement la commande (prendre la commande - répéter - comprendre), transmission et enregistrement (caisse / bon etc.)				0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
045	Préparation des boissons	Tous les apéritifs ont été correctement préparés, les directives concernant les quantités, les températures, les garnitures, etc. ont été suivies				0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
046	Infrastructure	Utilise les ustensiles et les équipements de manière appropriée				0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
047	Service des boissons	Sert les apéritifs en respectant toutes les règles de service (plateau / disposition / ajout des suppléments etc.)				0	2		<input checked="" type="checkbox"/>

Proposition des mets table 1, entrée au plat principal								Contrôlé par:	
No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités			Total pénalité	A examiner	
048	1er entrée jusqu'au plat principal	Argumente, recommande et explique les plats (si nécessaire, décrit les méthodes de cuisson), propose des alternatives		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
049	Conseil orienté client	Recommande des plats d'accompagnement, décrit les saveurs, énumère les combinaisons possibles, prend en compte les niveaux de cuisson		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
050	Conseil et vente	Structure pertinente, procédure compréhensible et rationnelle, orientée vers les invités et les objectifs		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
051	Besoin des hôtes	Perçoit les besoins/exigences des hôtes, les implique et agit activement		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
052	Traitement de la commande	Gère correctement la commande (prendre la commande - répéter - comprendre), transmission et enregistrement (caisse / bon etc.)		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	

Proposition des mets table 2, entrée au plat principal								Contrôlé par:	
No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités			Total pénalité	A examiner	
053	1er entrée jusqu'au plat principal	Argumente, recommande et explique les plats (si nécessaire, décrit les méthodes de cuisson), propose des alternatives		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
054	Conseil orienté client	Recommande des plats d'accompagnement, décrit les saveurs, énumère les combinaisons possibles, prend en compte les niveaux de cuisson		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
055	Conseil et vente	Structure pertinente, procédure compréhensible et rationnelle, orientée vers les invités et les objectifs		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
056	Information sur les incompatibilités	Est en mesure de fournir des informations sur les aliments en cas d'intolérances et d'allergies alimentaires		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
057	Traitement de la commande	Gère correctement la commande (prendre la commande - répéter - comprendre), transmission et enregistrement (caisse / bon etc.)		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	


Spécialiste en restauration CFC, DQ TPP 2023		Passage: 0	Expert 1: _____				
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022		No cand.: M-02	Expert 2: _____				
<b>Proposition des boissons table 1 jusqu'a et avec le plat principal</b>							Contrôlé par:
No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités		Total pénalité	A examiner
058	Eaux minérales et rafraichissement	Argumenter, recommander et expliquer les boissons (origine / saveur), proposer des alternatives		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
059	Boissons alcooliques (Vin, bière, etc...)	Argumenter, recommander et expliquer les boissons (origine / saveur), proposer des alternatives		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
060	Conseil orienté client	Illustre l'adéquation possible avec les plats choisis ou proposés		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
061	Conseil et vente	Structure pertinente, procédure compréhensible et rationnelle, orientée vers les invités et les objectifs		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
062	Besoin des hôtes	Perçoit les besoins/exigences des hôtes, les implique et prend des mesures actives (par exemple, servir des boissons ouvert)		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
063	Traitement de la commande	Gère correctement la commande (prendre la commande - répéter - comprendre), transmission et enregistrement (caisse / bon etc.)		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>

Spécialiste en restauration CFC, DQ TPP 2023		Passage: 0	Expert 1: _____				
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022		No cand.: M-02	Expert 2: _____				
<b>Proposition des boissons table 2 jusqu'a et avec le plat principal</b>							Contrôlé par:
No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités		Total pénalité	A examiner
064	Eaux minérales et rafraichissement	Argumenter, recommander et expliquer les boissons (origine / saveur), proposer des alternatives		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
065	Boissons alcooliques (Vin, bière, etc...)	Argumenter, recommander et expliquer les boissons (origine / saveur), proposer des alternatives		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
066	Conseil orienté client	Illustre l'adéquation possible avec les plats choisis ou proposés		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
067	Conseil et vente	Structure pertinente, procédure compréhensible et rationnelle, orientée vers les invités et les objectifs		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
068	Besoin des hôtes	Perçoit les besoins/exigences des hôtes, les implique et prend des mesures actives (par exemple, servir des boissons ouvert)		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
069	Traitement de la commande	Gère correctement la commande (prendre la commande - répéter - comprendre), transmission et enregistrement (caisse / bon etc.)		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>

Spécialiste en restauration CFC, DQ TPP 2023		Passage: 0	Expert 1: _____				
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022		No cand.: M-02	Expert 2: _____				
<b>Service pain / beurre / minérale et couverts complétés, adaptés table 1 et 2</b>							Contrôlé par:
No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités		Total pénalité	A exa miner
070	Service minérale	Respecte les règles de service / quantité / ordre chronologique / sert ce qui a été commandé		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
071	Repasse active	Repasse si nécessaire, pas de verres trop remplis.		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
072	Service due pain/beurre	Règles de service respectées, séquence suivie		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
073	Repasse du pain/débarassage de l'assiette à pain	Règles de service respectées, séquence suivie		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
074	Eviter les restes	Veille à ne pas produire de restes excessifs (pain/beurre). Trouver un bon équilibre		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
075	Couverts complétés, adaptés / Ménage supplémentaire table 1	Mise en place, selon commandes, couverts, verres à vin, ménage (marche en avant, règles de service, bon côté du client, avec assiette, plateau)		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
076	Couverts complétés, adaptés / Ménage supplémentaire table 1	Mise en place, selon commandes, couverts, verres à vin, ménage (marche en avant, règles de service, bon côté du client, avec assiette, plateau)		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
077	Propreté mise en place supplémentaire	La propreté des couverts et des verres est vérifiée (évaluation, jusqu'au dessert inclus)		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>


Service du vin blanc table 1 et 2								Contrôlé par:	
No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités			Total pénalité	A examiner	
078	Présentation de la bouteille	Respect des règles de service (bon côté du client / le client qui passe la commande / l'attitude / étiquette envers le client)		0	2			<input checked="" type="checkbox"/>	
079	Ouverture de la bouteille / Vin ouvert	Respect des règles de service (procédure/technique/propreté/quantités)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
080	Dégustation	Règles de service respectées (procédure, côté correct, quantité de dégustations, procédure en cas d'erreurs)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
081	Vin au verre / service / quantité	Respect des règles de service (séquence correcte, quantités, sens de marche/maintien, technique/linge de service)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
082	Repass active	Repass si nécessaire, pas de verres trop remplis		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	


Service 1er plat - Entrée froide table 1 et 2								Contrôlé par:	
No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités			Total pénalité	A examiner	
083	Collaboration avec buffet/passe	Récupération au buffet, les entrées et les compléments appropriés se ramassent correctement, les plats ne restent pas trop longtemps en attente		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
084	Utilisation des règles de service	Règles de service - Apporter des plats, attitude, rangement, ménage supplémentaire complété correctement et de manière appropriée		0	2			<input checked="" type="checkbox"/>	
085	Communication avec les hôtes	Communication appropriée avec les invités (explication des mets, attention, également lors du rangement)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
086	Règles de service pour le débarrassage	Règles de service - port des assiettes, tenue, débarrassage des assiettes / respect des règles, ne pas se tenir trop près des clients, etc.		0	2			<input checked="" type="checkbox"/>	

Spécialiste en restauration CFC, DQ TPP 2023	Passage: 0	Expert 1: _____	
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022	No cand.: M-02	Expert 2: _____	

Service 2ème plat - Entrée chaude / soupe Table 1 et 2								Contrôlé par:	
No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités			Total pénalité	A exa miner	
087	Utilisation des règles de service	Règles de service - port des assiettes, tenue, débarrassage des assiettes / respect des règles, ne pas se tenir trop près des clients, etc.		0	2			<input checked="" type="checkbox"/>	
088	Communication avec les hôtes	Communication appropriée avec les invités (explication des mets, attention, également lors du rangement)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
089	Règles de service pour le débarrassage	Règles de service - Port des assiettes, attitude, organiser/observer les règles, s'éloigner des invités, etc.		0	2			<input checked="" type="checkbox"/>	


Service du vin rouge table 1 et 2								Contrôlé par:	
No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités			Total pénalité	A exa miner	
090	Présentation de la bouteille	Respect des règles de service (bon côté du client / le client qui passe la commande / l'attitude / étiquette envers le client)		0	2			<input checked="" type="checkbox"/>	
091	Ouverture de la bouteille / Vin ouvert	Respect des règles de service (procédure/technique/propreté/quantités)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
092	Dégustation	Règles de service respectées (procédure, côté correct, quantité de dégustations, procédure en cas d'erreurs)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
093	Vin au verre / service / quantité	Respect des règles de service (séquence correcte, quantités, sens de marche/maintien, technique/linge de service)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
094	Repasse active	Repasse si nécessaire, pas de verres trop remplis		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	

Spécialiste en restauration CFC, DQ TPP 2023		Passage: 0	Expert 1: _____						
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022		No cand.: M-02	Expert 2: _____						
<b>Service 3ème plat - Plat principal table 1 et 2</b>							Contrôlé par:		
No	Aspect	Critère	Observation			Pénalités		Total pénalité	A examiner
095	Collaboration avec buffet/passe	Récupération au buffet, les entrées et les compléments appropriés se ramassent correctement, les plats ne restent pas trop longtemps en attente				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
096	Utilisation des règles de service	Règles de service - Apporter des plats, attitude, rangement, ménage supplémentaire complété correctement et de manière appropriée				0		2	<input checked="" type="checkbox"/>
097	Organisation du service	Organisation du guéridon, respect des règles de service, déroulement et MEP / service des accompagnements				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
098	Infrastructure	Utilise correctement les ustensiles et l'équipement				0		2	<input checked="" type="checkbox"/>
099	Communication avec les hôtes	Communication appropriée avec les invités (explication des mets, attention, également lors du rangement)				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
100	Règles de service pour le débarrassage	Règles de service - Port des assiettes, attitude, organiser/observer les règles, s'éloigner des invités, etc.				0		2	<input checked="" type="checkbox"/>
101	Nettoyage buffet/office	maintient l'ordre dans la zone de débarrassage et veille de manière responsable à la conduite hygiénique de toutes les activités				0		2	<input checked="" type="checkbox"/>

Spécialiste en restauration CFC, DQ TPP 2023		Passage: 0	Expert 1: _____						
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022		No cand.: M-02	Expert 2: _____						
<b>Service 4ème plat - Suite (Fromage ou entremet) table 1 et 2</b>							Contrôlé par:		
No	Aspect	Critère	Observation			Pénalités		Total pénalité	A examiner
102	Conseil/vente entremet	Argumenter, recommander et expliquer les mets (en décrivant la fabrication si nécessaire), alternatives				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
103	Conseil/vente fromage	Argumenter, recommander et expliquer les mets (décrire les types de fromage, l'origine, la production, le type d'animal)				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
104	Spécialités régionales	Proposer et expliquer les spécialités régionales (boissons, fromages, accompagnements, etc.)				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
105	Techniques de service - Service	Règles de service - port des assiettes, tenue, placement, ménages complétés correctement				0		2	<input checked="" type="checkbox"/>
106	Conseil orienté client	Accompagnements - recommande des garnitures pour différents fromages, décrit la saveur, présente les combinaisons possibles				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
107	Type de service	est capable d'appliquer les différents types de service correspondant aux hôtes				0		2	<input checked="" type="checkbox"/>
108	Éviter les restes	Prends soin que la production de restes ne soit pas excessive (pain / beurre). Trouve un juste milieu				0		2	<input checked="" type="checkbox"/>
109	Technique de service - Débarrasser	Règles de service - port des assiettes, tenue, débarassage des assiettes / respect des règles, ne pas se tenir trop près des clients, etc.				0		2	<input checked="" type="checkbox"/>

Vin doux - Porto table 1 et 2								Contrôlé par:	
No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités			Total pénalité	A examiner	
110	Vins doux / porto	Argumenter, recommander et expliquer les boissons (origine / saveur)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
111	Conseil orienté client	Illustre l'adéquation possible avec les plats choisis ou proposés		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
112	Conseil et vente	Structure pertinente, procédure compréhensible et compréhensible, orientée vers les hôtes et les objectifs		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
113	Traitement de la commande	Gère correctement la commande, transmission et enregistrement (caisse / bon etc.)		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
114	Service des boissons	Servir et préparation des boissons dans le respect de toutes les règles de service (plateau/ensemble/quantités/service, etc.)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	

Service café ou thé table 1 et 2								Contrôlé par:	
No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités			Total pénalité	A examiner	
115	Vente café et thé	Argumenter, recommander et expliquer les boissons (choix / alternative etc.)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
116	Conseil et vente	Structure pertinente, procédure compréhensible et compréhensible, orientée vers les hôtes et les objectifs		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
117	Traitement de la commande	Gère correctement la commande, transmission et enregistrement (caisse / bon etc.)		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
118	Préparation des boissons	Café et thé ont tous été préparés correctement		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
119	Service des boissons	Sert les boissons à base de café et de thé en respectant toutes les règles de service et de mise en place (plateau / arrangement / quantité / service etc.)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	


Spécialiste en restauration CFC, DQ TPP 2023		Passage: 0	Expert 1: _____					
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022		No cand.: M-02	Expert 2: _____					
<b>Service des spiritueux table 1 et 2</b>						Contrôlé par:		
No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités			Total pénalité	A examiner
120	Vente spiritueux et liqueurs	Argumenter, recommander et expliquer les boissons (origine / saveur)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
121	Traitement de la commande	Gère correctement la commande, transmission et enregistrement (caisse / bon etc.)		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
122	Service des boissons	Servir et préparation des boissons dans le respect de toutes les règles de service (plateau/ensemble/quantités/service, etc.)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>

<b>Facture et encaissement</b>						Contrôlé par:		
No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités			Total pénalité	A examiner
123	Facturation dans son ensemble	Pas d'annulations, bons rapidement et sans erreur, travail préparé et rationnel à la caisse		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
124	Facture client table 1	Facture sans erreur		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
125	Facture client table 2	Facture sans erreur		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
126	Encaissement table 1	Présentations de la facture, gestion du recouvrement, traitement correct		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
127	Encaissement table 2	Présentations de la facture, gestion du recouvrement, traitement correct		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
128	Remarque des hôtes	Une communication appropriée avec les hôtes (attitude, retour d'information sur la visite)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>

Prise de congé des hôtes							Contrôlé par:	
No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités			Total pénalité	A examiner
129	Départ des hôtes	Tenir la porte ouverte, marcher à côté des invités, vitesse, attention		0	2			<input checked="" type="checkbox"/>
130	Garde-robe	Remise de la garde-robe, information, technique de portage des vêtements, communication		0	2			<input checked="" type="checkbox"/>
131	Prise de congé	Remercier les hôtes, laisser la dernière impression positive		0	2			<input checked="" type="checkbox"/>

Respect des normes de qualité							Contrôlé par:	
No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités			Total pénalité	A examiner
132	Appliquer les prescriptions juridiques durant tout le service	Hygiène / sécurité au travail / protection contre les incendies		0	2			<input checked="" type="checkbox"/>

Etablir des relations							Contrôlé par:	
No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités			Total pénalité	A examiner
133	Comportement adapté à la situation	Peut adapter son apparence personnelle et son propre comportement pour le bien des supérieurs hiérarchiques ou des clients (profitable, enthousiasmant)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>


Spécialiste en restauration CFC, DQ TPP 2023	Passage: 0	Expert 1: _____				
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022	No cand.: M-02	Expert 2: _____				
<b>Compétence complémentaire - Jeune barista</b>				Contrôlé par:		
No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités	Total pénalité	A exa miner


### oral

134	Planification	Planification	Démontre une planification précise du dossier, liste pour MEP, recettes, etc.	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
135	Encadrement des clients	Informations professionnelles	Affirmations correctes et fondées durant l'entretien professionnel sur la recette pour l'épreuve libre	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
136	Présentation	Présentation des produits	Le produit est présenté de manière attractive et de manière à promouvoir sa vente (effets visuels / présentation orale)	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
137	Suivi	Bases du calcul	Peut montrer et expliquer les bases du calcul	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
		Formation des prix	Peut expliquer et justifier la formation des prix	0	1	2			
		Réflexion	La réalisation de la CC choisie a-t-elle fait l'objet d'une réflexion détaillée et approfondie ?	0	2	4			

### pratique

138	Préparation libre	Planification	Démontre une planification précise, documents, liste pour MEP, etc.	0	2	4			<input checked="" type="checkbox"/>
		Manière de procéder	Construction pertinente, procédure cohérente, orienté objectifs et clients	0	1	2			
		Mise en place / Matériel	Mise en place correcte, structure claire, matériel correct	0	1	2			
		Ambiance	Peut présenter le thème dans l'ambiance appropriée	0	1	2			
139	Encadrement des clients libre	Informations professionnelles	Fournir aux clients des informations sur les boissons compte tenu de la situation	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
		Expliquer les produits	Expliquer les méthodes de production durables et la qualité des différents produits	0	1	2			
		Conduite d'entretien	Les informations professionnelles sont cohérentes et compréhensibles pour le client	0	1	2			
140	Présentation libre	Présentation / Techniques / Moyens	Le produit est présenté de manière attractive et de manière à promouvoir sa vente (propreté / effets visuels / moyens appropriés)	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
		Expérience / Informations aux clients	Informations sur l'origine / propriétés de la boisson / donner la composition et créer une expérience pour les clients par des effets spéciaux	0	1	2			
		Propres créations	Développer ses propres créations selon l'offre de l'établissement (p.ex. corbeille de marchandises)	0	1	2			
		Préparation	Les boissons sont préparées correctement selon ses propres directives / recettes (dans la limite de l'adéquation technique / si la situation le permet)	0	1	2			
		Règles de service	Lors du service, tous les aspects professionnels sont respectés (technique de transport, service des boissons, etc.)	0	1	2			
		Hygiène	Lors du service et de la préparation, les règles d'hygiène (HACCP) sont respectées	0	1	2			
141	Suivi libre	Contrôle qualité	Vérifier les températures de l'eau / durée de décoction après la préparation, contrôler la qualité des produits et les évaluer sensoriellement	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
		Mesures	Adopter des mesures appropriées en cas de produits défectueux	0	1	2			
142	Préparation imposée	Planification	Démontre une planification précise, documents, liste pour MEP, etc.	0	2	4			<input checked="" type="checkbox"/>
		Manière de procéder	Construction pertinente, procédure cohérente, orienté objectifs et clients	0	1	2			
		Mise en place / Matériel	Mise en place correcte, structure claire, matériel correct	0	1	2			

Spécialiste en restauration CFC, DQ TPP 2023		Passage: 0	Expert 1: _____					
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022		No cand.: M-02	Expert 2: _____					
<b>Compétence complémentaire - Jeune barista</b>							Contrôlé par:	
No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités			Total pénalité	A examiner
143	Encadrement des clients imposé	Recommandations spécifiques aux offres	Affirmations correctes et fondées	0	2	4		<input checked="" type="checkbox"/>
		Conseil / Information	Fournir aux clients des informations sur les boissons compte tenu de la situation	0	2	4		
		Expliquer les produits	Expliquer les méthodes de production durables et la qualité des différents produits	0	1	2		
		Conduite d'entretien	Les informations professionnelles sont cohérentes et compréhensibles pour le client	0	2	4		
144	Présentation imposée	Présentation / Techniques / Moyens	Le produit est présenté de manière attractive et de manière à promouvoir sa vente (propreté / effets visuels / moyens appropriés)	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Expérience / Informations aux clients	Informations sur l'origine / propriétés de la boisson / donner la composition et créer une expérience pour les clients par des effets spéciaux	0	1	2		
		Recettes respectées	Préparé selon l'offre de l'établissement (directives / recettes)	0	1	2		
		Préparation	Les boissons sont préparées correctement	0	1	2		
		Utilisation outils techniques	Les machines et appareils sont utilisés selon les prescriptions	0	1	2		
		Règles de service	Lors du service, tous les aspects professionnels sont respectés (technique de transport, service des boissons, etc.)	0	1	2		
		Hygiène	Lors du service et de la préparation, les règles d'hygiène (HACCP) sont respectées	0	1	2		
145	Suivi imposé	Contrôle qualité	Vérifier les températures de l'eau / durée de décoction après la préparation, contrôler la qualité des produits et les évaluer sensoriellement	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Mesures	Adopter des mesures appropriées en cas de produits défectueux	0	1	2		


Spécialiste en restauration CFC, DQ TPP 2023	Passage: 0	Expert 1: _____				
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022	No cand.: M-02	Expert 2: _____				
<b>Compétence complémentaire - Jeune barman</b>				Contrôlé par:		
No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités	Total pénalité	A exa miner

### oral

146	Planification	Planification	Démontre une planification précise du dossier, liste pour MEP, recettes, etc.	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
147	Encadrement des clients	Informations professionnelles	Affirmations correctes et fondées durant l'entretien professionnel sur la recette pour l'épreuve libre	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
148	Présentation	Présentation des produits	Le produit est présenté de manière attractive et de manière à promouvoir sa vente (effets visuels / présentation orale)	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
149	Suivi	Calcul	Peut calculer le prix de revient des produits	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
		Offres	Peut établir des analyses d'offres	0	1	2			
		Réflexion	La réalisation de la CC choisie a-t-elle fait l'objet d'une réflexion détaillée et approfondie ?	0	2	4			

### pratique

150	Préparation libre	Planification	Démontre une planification précise, documents, liste pour MEP, etc.	0	2	4			<input checked="" type="checkbox"/>
		Manière de procéder	Construction pertinente, procédure cohérente, orienté objectifs et clients	0	1	2			
		Mise en place / Matériel	Mise en place correcte, structure claire, matériel correct	0	1	2			
		Ambiance	Peut présenter le thème dans l'ambiance appropriée	0	1	2			
151	Encadrement des clients libre	Recommandations spécifiques aux offres	Affirmations correctes et fondées	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
		Conseil / Information	Fournir aux clients des informations sur les boissons compte tenu de la situation	0	1	2			
		Conduite d'entretien	Les informations professionnelles sont cohérentes et compréhensibles pour le client	0	1	2			
152	Présentation libre	Présenter des produits / Expérience	Le produit est présenté de manière attractive et de manière à promouvoir sa vente (propreté / effets visuels / présentation orale)	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
		Propres créations	Propres créations sont vendables et apportent la satisfaction aux clients	0	1	2			
		Préparation	Les boissons sont préparées correctement selon ses propres directives / recettes (dans la limite de l'adéquation technique / si la situation le permet)	0	1	2			
		Utilisation outils techniques	Les machines et appareils sont utilisés selon les prescriptions	0	1	2			
		Règles de service	Lors du service, tous les aspects professionnels sont respectés (technique de transport, service des boissons, etc.)	0	1	2			
		Hygiène	Lors du service et de la préparation, les règles d'hygiène (HACCP) sont respectées	0	1	2			
153	Suivi libre	Contrôle qualité	Contrôler la qualité des boissons et les évaluer sur le plan sensoriel	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
154	Préparation imposée	Planification	Démontre une planification précise, documents, liste pour MEP, etc.	0	2	4			<input checked="" type="checkbox"/>
		Manière de procéder	Construction pertinente, procédure cohérente, orienté objectifs et clients	0	1	2			
		Mise en place / Matériel	Mise en place correcte, structure claire, matériel correct	0	1	2			
155	Encadrement des clients imposé	Recommandations spécifiques aux offres	Affirmations correctes et fondées	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
		Conseil / Information	Fournir aux clients des informations sur les boissons compte tenu de la situation	0	1	2			
		Conduite d'entretien	Les informations professionnelles sont cohérentes et compréhensibles pour le client	0	1	2			

Spécialiste en restauration CFC, DQ TPP 2023		Passage: 0	Expert 1: _____					
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022		No cand.: M-02	Expert 2: _____					
<b>Compétence complémentaire - Jeune barman</b>							Contrôlé par:	
No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités			Total pénalité	A examiner
156	Présentation imposée	Application de recettes	Préparé selon l'offre de l'établissement (directives / recettes)	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Préparation	Les boissons sont préparées correctement (technique / déroulement, etc.)	0	1	2		
		Utilisation outils techniques	Les machines et appareils sont utilisés selon les prescriptions	0	1	2		
		Règles de service	Lors du service, tous les aspects professionnels sont respectés (technique de transport, service des boissons, etc.)	0	1	2		
		Hygiène	Lors du service et de la préparation, les règles d'hygiène (HACCP) sont respectées	0	1	2		
157	Suivi imposé	Contrôle qualité	Contrôler la qualité des boissons et les évaluer sur le plan sensoriel	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>


Spécialiste en restauration CFC, DQ TPP 2023	Passage: 0	Expert 1: _____	Hotel & Gastro formation			
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022	No cand.: M-02	Expert 2: _____				
<b>Compétence complémentaire - Jeune chef de rang</b>				Contrôlé par:		
No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités	Total pénalité	A exa miner

### oral

158	Planification	Planification	Démontre une planification précise du dossier, liste pour MEP, recettes, etc.	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
159	Encadrement des clients	Informations professionnelles	Affirmations correctes et fondées durant l'entretien professionnel sur la recette pour l'épreuve libre	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
160	Présentation	Présentation des produits	Le produit est présenté de manière attractive et de manière à promouvoir sa vente (effets visuels / présentation orale)	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
161	Suivi	Réflexion	La réalisation de la CC choisie a-t-elle fait l'objet d'une réflexion détaillée et approfondie, d'une vérification qualitative et les possibilités d'amélioration ont-elles été mises en évidence ?	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>

### pratique

162	Préparation libre	Planification	Démontre une planification précise, propre création pertinente, documents, liste pour MEP, etc.	0	2	4		<input checked="" type="checkbox"/>
		Manière de procéder	Construction pertinente, accords avec les interfaces, procédure cohérente, orienté objectifs et clients	0	1	2		
		Mise en place / Matériel	Mise en place correcte, structure claire, matériel correct	0	1	2		
		Ambiance	Peut présenter le thème dans l'ambiance appropriée	0	1	2		
163	Encadrement des clients libre	Explications des mets	Explications correctes et fondées	0	2	4		<input checked="" type="checkbox"/>
		Conseil / Information	Fournir aux clients des informations sur les boissons compte tenu de la situation	0	2	4		
		Présenter des produits / Expérience	Le produit est présenté de manière attractive et de manière à promouvoir sa vente (propreté / effets visuels / présentation orale)	0	1	2		
		Conduite d'entretien	Les informations professionnelles sont cohérentes et compréhensibles pour un client	0	2	4		
164	Présentation libre	Propres créations	Propres créations sont vendables et apportent la satisfaction aux clients	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Utilisation outils techniques	Procédure cohérente / Outils utilisés correctement	0	1	2		
		Préparation	Les mets sont préparés correctement selon ses propres directives / recettes (dans la limite de l'adéquation technique / si la situation le permet)	0	1	2		
		Règles de service	Respect de tous les aspects professionnels	0	1	2		
		Dresser	Assiettes dressées de manière identique, propre et attrayante	0	1	2		
		Hygiène	Lors de la préparation et du service, l'hygiène (HACCP) est respectée	0	1	2		
165	Suivi libre	Contrôle qualité	Contrôle sensoriel et qualitatif des mets	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Améliorations	Reconnaître les améliorations possibles et les mettre en œuvre	0	1	2		
166	Préparation imposée	Planification	Démontre une planification précise, documents, liste pour MEP, etc.	0	2	4		<input checked="" type="checkbox"/>
		Manière de procéder	Construction pertinente, accords avec les interfaces, procédure cohérente, orienté objectifs et clients	0	1	2		
		Mise en place / Matériel	Mise en place correcte, structure claire, matériel correct	0	1	2		

Spécialiste en restauration CFC, DQ TPP 2023		Passage: 0	Expert 1: _____					
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022		No cand.: M-02	Expert 2: _____					
<b>Compétence complémentaire - Jeune chef de rang</b>							Contrôlé par:	
No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités			Total pénalité	A examiner
167	Encadrement des clients imposé	Explications des mets	Explications correctes et fondées	0	2	4		<input checked="" type="checkbox"/>
		Conseil / Information	Fournir aux clients des informations sur les boissons compte tenu de la situation	0	2	4		
		Présenter des produits / Expérience	Le produit est présenté de manière attractive et de manière à promouvoir sa vente (propreté / effets visuels / présentation orale)	0	1	2		
		Conduite d'entretien	Les informations professionnelles sont cohérentes et compréhensibles pour un client	0	2	4		
168	Présentation imposée	Préparation / Portionner	Les mets sont préparés et dressés correctement (flamber, fileter, trancher, mariner)	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Intégralité	Mise en œuvre / utilisation complète selon offre de l'établissement (étapes de travail / directives / recettes)	0	1	2		
		Règles de service	Respect de tous les aspects professionnels	0	1	2		
		Dresser	Assiettes dressées de manière identique, propre et attrayante	0	1	2		
		Hygiène	Lors de la préparation et du service, l'hygiène (HACCP) est respectée	0	1	2		
169	Suivi imposé	Contrôle qualité	Contrôle sensoriel et qualitatif des mets	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Améliorations	Reconnaître les améliorations possibles et les mettre en œuvre	0	1	2		


Spécialiste en restauration CFC, DQ TPP 2023	Passage: 0	Expert 1: _____	Hotel & Gastro formation			
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022	No cand.: M-02	Expert 2: _____				
<b>Compétence complémentaire - Jeune sommelier</b>				Contrôlé par:		
No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités	Total pénalité	A exa miner

### oral

170	Planification	Planification	Démontre une planification précise du dossier, liste pour MEP, recettes, etc.	0	1	2			✓
171	Encadrement des clients	Informations professionnelles	Affirmations correctes et fondées durant l'entretien professionnel sur la recette pour l'épreuve libre	0	1	2			✓
172	Présentation	Présentation des produits	Le produit est présenté de manière attractive et de manière à promouvoir sa vente (effets visuels / présentation orale)	0	1	2			✓
173	Suivi	Bases du calcul	Peut montrer et expliquer les bases du calcul	0	1	2			✓
		Formation des prix	Peut expliquer et justifier la formation des prix	0	1	2			
		Réflexion	La réalisation de la CC choisie a-t-elle fait l'objet d'une réflexion détaillée et approfondie ?	0	2	4			

### pratique

174	Préparation libre	Planification	Démontre une planification précise, documents, liste pour MEP, etc.	0	2	4			✓
		Manière de procéder	Construction pertinente, procédure cohérente, orienté objectifs et clients	0	1	2			
		Mise en place / Matériel	Mise en place correcte, structure claire, matériel correct	0	1	2			
		Ambiance	Peut présenter le thème dans l'ambiance appropriée	0	1	2			
175	Encadrement des clients libre	Informations professionnelles	Affirmations correctes et fondées	0	1	2			✓
		Conseil	Argumenter, expliquer et décrire des produits	0	1	2			
		Conduite d'entretien	Les informations professionnelles sont cohérentes et compréhensibles pour le client	0	1	2			
176	Présentation libre	Présentation des produits	Le produit est présenté de manière attractive et de manière à promouvoir sa vente (propreté / effets visuels / présentation orale)	0	1	2			✓
		Règles de service	Lors du service, tous les aspects professionnels sont respectés (technique de transport, ouverture, etc.)	0	1	2			
		Températures	Les produits sont servis dans la température adéquate	0	1	2			
		Verre / Quantités	Pour le service, les verres corrects sont utilisés et les quantités respectées	0	1	2			
		Hygiène	Lors du service, l'hygiène (HACCP) est respectée	0	1	2			
177	Suivi libre	Contrôle qualité	Contrôler la qualité des vins et des bières et les évaluer sur le plan sensoriel	0	1	2			✓
		Mesures	Adopter des mesures appropriées en cas de produits défectueux	0	1	2			
178	Préparation imposée	Planification	Démontre une planification précise, documents, liste pour MEP, etc.	0	2	4			✓
		Manière de procéder	Construction pertinente, procédure cohérente, orienté objectifs et clients	0	1	2			
		Mise en place / Matériel	Mise en place correcte, structure claire, matériel correct	0	1	2			
179	Encadrement des clients imposé	Informations professionnelles	Affirmations correctes et fondées	0	1	2			✓
		Conseil	Argumenter, expliquer et décrire des produits	0	1	2			
		Conduite d'entretien	Les informations professionnelles sont cohérentes et compréhensibles pour le client	0	1	2			

Spécialiste en restauration CFC, DQ TPP 2023		Passage: 0	Expert 1: _____					
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022		No cand.: M-02	Expert 2: _____					
<b>Compétence complémentaire - Jeune sommelier</b>					Contrôlé par:			
No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités			Total pénalité	A examiner
180	Présentation imposée	Présentation des produits	Le produit est présenté de manière attractive et de manière à promouvoir sa vente (propreté / effets visuels / présentation orale)	0	1	2		☑
		Règles de service	Lors du service, tous les aspects professionnels sont respectés (technique de transport, ouverture, etc.)	0	1	2		
		Températures	Les produits sont servis dans la température adéquate	0	1	2		
		Verre / Quantités	Pour le service, les verres corrects sont utilisés et les quantités respectées	0	1	2		
		Hygiène	Lors du service, l'hygiène (HACCP) est respectée	0	1	2		
181	Suivi imposé	Contrôle qualité	Contrôler la qualité des vins et des bières et les évaluer sur le plan sensoriel	0	1	2		☑
		Mesures	Adopter des mesures appropriées en cas de produits défectueux	0	1	2		