

ÊTES-VOUS PRÊT À PASSER LA VALIDATION DE PREMIER CHEF DE RANG ?

Actuellement, 7 personnes sur 10 obtiennent leur Titre de compétence.
Plus vous êtes informé, plus vous augmentez vos chances d'obtenir le Titre de compétence.

Selon votre expérience, votre histoire, une première orientation est nécessaire afin d'augmenter vos chances de réussite à une épreuve de validation des compétences.

C'est pourquoi nous vous proposons, à travers ce questionnaire, de faire le point sur votre parcours. Si la validation des compétences est adaptée à votre situation, ce questionnaire vous permettra également de choisir les unités de compétences pour lesquelles vous avez le plus de chances de réussir.

Le métier de premier chef de rang contient 2 Unité de compétence.

QUESTIONS GÉNÉRALES

1. Avez-vous une expérience et/ou une formation dans le métier visé ?

- oui : *la validation est possible.*
- non : *la validation n'est pas une démarche envisageable pour le moment. Renseignez-vous plutôt sur les possibilités de formation.*

Si oui :

a) De quand date-t-elle ?

- d'1 an : *la validation est envisageable.*
- + d'1 an : *vérifiez que vos acquis sont toujours d'actualité.*

b) Cette expérience ou formation a-t-elle eu lieu en Belgique ?

- oui : *la validation est possible.*
- non : *la validation est envisageable mais vérifiez si votre façon de faire est semblable à ce qui est pratiqué en Belgique.*

2. Comprenez-vous les consignes orales et écrites en français ?

- oui : *la validation est possible.*
- non : *c'est indispensable pour réussir l'épreuve.*

3. Connaissez-vous les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur dans le métier ?

- oui : *la validation est possible.*
- non : *Il vous sera demandé de travailler suivant ces règles.*

Code métier	Type de document	Version	Page
SERV1	Outil de positionnement	1.0 Doc Officiel	Page 1 sur 5



UNITÉ 1 : ASSURER LE SERVICE EN SALLE (RESTAURANT)

Rappel de la tâche demandée lors de l'épreuve :

L'épreuve se déroule en 2 parties:

- Partie 1 (1 heure) : mise en place de la salle

A partir des consignes reçues, le candidat met en place 2 tables de 2 personnes et une table de service. Il réalise le mastic, dresse les tables et les décore selon les règles d'application dans l'établissement. Lors de la mise en place, le candidat est appelé pour répondre à une prise de réservation par téléphone dans la 2^{ème} langue (néerlandais, anglais ou allemand) choisie par le candidat.

- Partie 2 (2 h 30): service des convives, de l'accueil à la prise de congé

Le candidat accueille 4 convives qu'il installe à 2 tables de 2. Il présente le menu, prend la commande, renseigne/conseille le client et assure le service des boissons et des mets.

L'accueil et la présentation du menu se font systématiquement en français et dans une deuxième langue choisie par le candidat.

Le menu comprend 4 services (une entrée chaude ou froide, un plat garni, un plateau de fromages et un dessert) et demande l'application de 3 types de services différents (en fonction du menu : à l'américaine, à l'anglaise, à la russe, à la française, cloché, ...) dont le service du plateau de fromages. Le service inclus également le service d'apéritifs, d'eaux, de vins, de bières, de boissons chaudes et la préparation d'un dessert de salle ou d'un café flambé.

A la fin du repas, le candidat établit la note et la remet au client, prend congé du client et remet la salle en état.

1. Savez-vous accueillir des clients, prendre une réservation et présenter un menu dans une deuxième langue (néerlandais, anglais ou allemand) ?

- oui : *la validation est possible.*
- non : *la validation n'est pas envisageable. Renseignez-vous sur les possibilités de formation.*

2. Savez-vous ce qu'est le mastic du matériel et du mobilier ?

- oui : *la validation est possible.*
- non : *C'est nécessaire pour l'épreuve. Renseignez-vous avant l'épreuve.*

3. Connaissez-vous les éléments devant figurer sur un bon de commande ?

- oui : *la validation est possible.*

Code métier	Type de document	Version	Page
SERV1	Outil de positionnement	1.0 Doc Officiel	Page 2 sur 5



non : *la validation n'est pas envisageable. C'est indispensable pour réussir l'épreuve.*

4. Savez-vous rédiger un bon de commande manuellement ?

oui : *la validation est possible.*

non : *Ce sera demandé lors de l'épreuve*

5. Connaissez-vous les éléments indispensables à prendre en compte lors d'une réservation ?

oui : *la validation est possible.*

non : *c'est nécessaire pour réussir l'épreuve de validation.*

6. Savez-vous ce qu'est un service à l'anglaise, sur assiette, à la russe, à la française, cloché ?

oui : *la validation est possible.*

non : *la validation n'est pas une démarche envisageable pour le moment. Renseignez-vous plutôt sur les possibilités de formation.*

7. Avez-vous déjà géré des plaintes client ?

oui : *la validation est possible.*

non : *c'est nécessaire pour réussir l'épreuve.*

8. Connaissez-vous les différents types de matériel de service ?

oui : *la validation est possible.*

non : *c'est important pour réussir l'épreuve.*

9. Maîtrisez-vous les techniques de port et de débarrassage ?

oui : *la validation est possible.*

non : *cela vous sera demandé lors de l'épreuve.*

10. Avez-vous déjà servi un plateau de fromages sur guéridon ?

oui : *la validation est possible.*

non : *cela vous sera demandé lors de l'épreuve.*

11. Avez-vous déjà réalisé un dessert en salle ou un café flambé ?

oui : *la validation est possible.*

non : *c'est important pour réussir l'épreuve.*

12. Etes-vous familiarisé avec les techniques de vente et de communication ?

oui : *la validation est possible.*

non : *c'est nécessaire pour réussir l'épreuve.*

Code métier	Type de document	Version	Page
SERV1	Outil de positionnement	1.0 Doc Officiel	Page 3 sur 5



UNITÉ 2 : SUPERVISER LE SERVICE EN SALLE (RESTAURANT)

Rappel de la tâche demandée lors de l'épreuve :

L'épreuve se déroule en deux parties :

- Première partie (1h30) :

Le candidat réalise de manière individuelle :

- Une préparation de salle jusqu'au dressage sur assiette
 - Un flambage jusqu'au dressage sur assiette ;
 - Deux accords met/vins, un en français, un dans la deuxième langue (néerlandais, anglais, allemand) choisie par le candidat ;
 - Une planification de tâches jusqu'à la transmission des consignes ;
 - La vérification d'une mise en place de 4 tables de 2 et de 2 tables de service
- Deuxième partie (1h30) :

Le candidat supervise le service d'un rang de 2 serveurs et de 4 tables de 2 couverts, de l'accueil des clients à la remise en ordre de la salle.

Le candidat :

- supervise le service;
- corrige les manquements et imperfections en cours de service ;
- donne un feedback en fin de service.

1. Avez-vous déjà réalisé une préparation de salle (ex : découpe d'un rôle, préparation d'un steak tartare, etc.) ou un flambage (ex : fruits, crêpes, etc.)?

- oui : *la validation est possible.*
- non : *la validation n'est pas envisageable. Renseignez-vous sur les possibilités de formation.*

2. Savez-vous réaliser un accord met/vin, y compris dans une 2^{ième} langue (néerlandais, anglais, allemand) ?

- oui : *la validation est possible.*
- non : *la validation n'est pas envisageable. Renseignez-vous sur les possibilités de formation.*

3. Avez-vous déjà réalisé une planification de tâches en tenant compte d'éléments tel qu'un plan de salle ou un carnet de réservation?

- oui : *la validation est possible.*
- non : *C'est important pour réussir l'épreuve.*

Code métier	Type de document	Version	Page
SERV1	Outil de positionnement	1.0 Doc Officiel	Page 4 sur 5



4. Etes-vous habitué à transmettre des consignes, des corrections et/ou des feedback?

- oui : *la validation est possible.*
- non : *Ce sera demandé lors de l'épreuve*

5. Savez-vous coordonner et superviser le déroulement du service d'un rang, de la mise en place de la salle à la remise en ordre ?

- oui : *la validation est possible.*
- non : *c'est nécessaire pour réussir l'épreuve de validation.*

Pour réussir l'épreuve, il vous faut des qualités de communication, d'observation, d'adaptabilité et être capable de travailler avec dextérité, rapidité et rigueur tout en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement en vigueur dans le secteur.

Outil utile :

Afin de vous aider à réussir l'épreuve en ce qui concerne les compétences linguistiques, nous avons créé un lexique français/néerlandais-anglais-allemand reprenant le vocabulaire et les expressions de base d'accueil et de service, y compris quelques éléments de vocabulaire sur l'accord mets/vins correspondant au niveau exigé par l'épreuve (B1).

Si vous estimez en avoir besoin, n'hésitez pas à demander au Centre de vous en fournir un.

Bonne continuation !

Code métier	Type de document	Version	Page
SERV1	Outil de positionnement	1.0 Doc Officiel	Page 5 sur 5



Avec le soutien du Fonds social européen

