



## Commis de cuisine

A compléter par l'employeur en fin de contrat

Restauration :  Traditionnelle  Gastronomique  Brasserie/Pizzeria

Savoir- faire professionnels	sait faire	en cours d'acquisition
Effectuer l'épluchage et le lavage des légumes et des fruits		
Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher...)		
Doser et mélanger les produits et ingrédients culinaires		
Cuire ou réchauffer les viandes, poissons, légumes...		
Utiliser les outils tranchants (couteaux, hachoirs...)		
Respecter les règles d'hygiène et sécurité alimentaires (normes HACCP)		
Dresser les plats pour le service (présentation, assemblage, finition...)		
Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail		

SAISON 20..... Contrat saisonnier du...../...../20....au...../...../20....

Date de l'entretien :

Besoins de formation identifiés :

Nom du référent :

Signature et cachet de l'entreprise :

Signature du(de la) salarié(e) :

## Commis de cuisine

A compléter par l'employeur en fin de contrat

Restauration :  Traditionnelle  Gastronomique  Brasserie/Pizzeria

Savoir- faire professionnels	sait faire	en cours d'acquisition
Effectuer l'épluchage et le lavage des légumes et des fruits		
Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher...)		
Doser et mélanger les produits et ingrédients culinaires		
Cuire ou réchauffer les viandes, poissons, légumes...		
Utiliser les outils tranchants (couteaux, hachoirs...)		
Respecter les règles d'hygiène et sécurité alimentaires (normes HACCP)		
Dresser les plats pour le service (présentation, assemblage, finition...)		
Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail		

SAISON 20..... Contrat saisonnier du...../...../20....au...../...../20....

Date de l'entretien :

Besoins de formation identifiés :

Nom du référent :

Signature et cachet de l'entreprise :

Signature du(de la) salarié(e) :



## Serveur/Serveuse

A compléter par l'employeur en fin de contrat

Type de restauration : Traditionnelle  Gastronomique  Brasserie/Pizzeria

Savoir- faire professionnels	sait faire	en cours d'acquisition
Effectuer la mise en place de la salle et de l'office puis dresser les tables pour le service		
Accueillir le client à son arrivée au restaurant, l'installer à une table et lui présenter la carte		
Conseiller le client dans ses choix de plats selon ses goûts, les suggestions du jour et prendre sa commande		
Procéder à l'encaissement des consommations		
Débarrasser les tables et nettoyer la salle de restaurant		
Effectuer le service des plats en salle		
Préparer des boissons chaudes ou froides et effectuer le service du bar		
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire		

SAISON 20..... Contrat saisonnier du...../...../20.....au...../...../20.....

Date de l'entretien :

Besoins de formation identifiés :

Nom du référent :

Signature et cachet de l'entreprise :

Signature du(de la) salarié(e) :

## Serveur/Serveuse

A compléter par l'employeur en fin de contrat

Type de restauration : Traditionnelle  Gastronomique  Brasserie/Pizzeria

Savoir- faire professionnels	sait faire	en cours d'acquisition
Effectuer la mise en place de la salle et de l'office puis dresser les tables pour le service		
Accueillir le client à son arrivée au restaurant, l'installer à une table et lui présenter la carte		
Conseiller le client dans ses choix de plats selon ses goûts, les suggestions du jour et prendre sa commande		
Procéder à l'encaissement des consommations		
Débarrasser les tables et nettoyer la salle de restaurant		
Effectuer le service des plats en salle		
Préparer des boissons chaudes ou froides et effectuer le service du bar		
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire		

SAISON 20..... Contrat saisonnier du...../...../20.....au...../...../20.....

Date de l'entretien :

Besoins de formation identifiés :

Nom du référent :

Signature et cachet de l'entreprise :

Signature du(de la) salarié(e) :



# Hôtellerie restauration et Hotellerie de plein air

## Femme/ Valet de chambre Agent de propreté H/F

A compléter par l'employeur en fin de contrat

Type de structure:  Hôtel  Hôtellerie de plein air  autre : .....

Savoir- faire professionnels	sait faire	en cours d'acquisition
Contrôler le contenu du chariot de ménage et l'approvisionner en fournitures		
Nettoyer et désinfecter les sanitaires		
Effectuer le réapprovisionnement de la chambre		
Identifier et signaler les dysfonctionnements		
Effectuer l'entretien et le nettoyage des parties communes		
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité		
Mettre en place et réapprovisionner le buffet		
Effectuer le service des petits déjeuners en salle, en chambre		
Laver et repasser le linge et organiser le rangement		

SAISON 20..... Contrat saisonnier du...../...../20.....au...../...../20.....

Date de l'entretien :

Besoins de formation identifiés :

Nom du référent :

Signature et cachet de l'entreprise :

Signature du(de la) salarié(e) :

## Femme/ Valet de chambre Agent de propreté H/F

A compléter par l'employeur en fin de contrat

Type de structure:  Hôtel  Hôtellerie de plein air  autre : .....

Savoir- faire professionnels	sait faire	en cours d'acquisition
Contrôler le contenu du chariot de ménage et l'approvisionner en fournitures		
Nettoyer et désinfecter les sanitaires		
Effectuer le réapprovisionnement de la chambre		
Identifier et signaler les dysfonctionnements		
Effectuer l'entretien et le nettoyage des parties communes		
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité		
Mettre en place et réapprovisionner le buffet		
Effectuer le service des petits déjeuners en salle, en chambre		
Laver et repasser le linge et organiser le rangement		

SAISON 20..... Contrat saisonnier du...../...../20.....au...../...../20.....

Date de l'entretien :

Besoins de formation identifiés :

Nom du référent :

Signature et cachet de l'entreprise :

Signature du(de la) salarié(e) :



## Agent de maintenance des bâtiments H/F

A compléter par l'employeur en fin de contrat

Type de structure : Hôtellerie de plein air  Exploitation agricole  Autre .....

Savoir- faire professionnels	sait faire	en cours d'acquisition
Diagnostiquer une panne sur une installation (éclairage, chauffage, sanitaires,...)		
Entretien et dépanner une installation électrique (éclairage, ventilation, interphone,...)		
Réparer ou remplacer les poignées, vitres, rails de portes, fenêtres...		
Vérifier et entretenir l'installation sanitaire, de chauffage central et de production d'eau chaude		
Préparer les supports (mur, boiserie,...) et appliquer les couches de peinture intermédiaires et finition		
Entretien des espaces verts et extérieurs		
Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes		
Modifier ou réparer des éléments maçonnés existants		
Respecter les règles de sécurité		
Utiliser des outils de taille et engins de tonte		

SAISON 20..... Contrat saisonnier du...../...../20.....au...../...../20.....

Date de l'entretien :

Besoins de formation identifiés :

Nom du référent :

Signature et cachet de l'entreprise :

Signature du(de la) salarié(e) :

## Agent de maintenance des bâtiments H/F

A compléter par l'employeur en fin de contrat

Type de structure : Hôtellerie de plein air  Exploitation agricole  Autre .....

Savoir- faire professionnels	sait faire	en cours d'acquisition
Diagnostiquer une panne sur une installation (éclairage, chauffage, sanitaires,...)		
Entretien et dépanner une installation électrique (éclairage, ventilation, interphone,...)		
Réparer ou remplacer les poignées, vitres, rails de portes, fenêtres...		
Vérifier et entretenir l'installation sanitaire, de chauffage central et de production d'eau chaude		
Préparer les supports (mur, boiserie,...) et appliquer les couches de peinture intermédiaires et finition		
Entretien des espaces verts et extérieurs		
Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes		
Modifier ou réparer des éléments maçonnés existants		
Respecter les règles de sécurité		
Utiliser des outils de taille et engins de tonte		

SAISON 20..... Contrat saisonnier du...../...../20.....au...../...../20.....

Date de l'entretien :

Besoins de formation identifiés :

Nom du référent :

Signature et cachet de l'entreprise :

Signature du(de la) salarié(e) :



## Agent d'accueil touristique

*A compléter par l'employeur en fin de contrat*

Type de structure:  site touristique  Hôtellerie de plein air  autre : ...

Savoir- faire professionnels	sait faire	en cours d'acquisition
Accueillir et renseigner les touristes		
Répondre aux demandes d'information (hébergements, patrimoine touristique, animations culturelles...)		
Effectuer la vente de prestations (hébergement, excursions...)		
Procéder à la facturation et aux encaissements		
Effectuer les réservations d'hôtels		
Maîtriser l'anglais		
Maîtriser une autre langue étrangère : .....		
Vente boutique		
Maîtrise de l'outil informatique		
Service restauration		

SAISON 20..... Contrat saisonnier du...../...../20.....au...../...../20.....

Date de l'entretien :

Besoins de formation identifiés :

Nom du référent :

Signature et cachet de l'entreprise :

Signature du(de la) salarié(e) :

## Agent d'accueil touristique

*A compléter par l'employeur en fin de contrat*

Type de structure:  site touristique  Hôtellerie de plein air  autre : ...

Savoir- faire professionnels	sait faire	en cours d'acquisition
Accueillir et renseigner les touristes		
Répondre aux demandes d'information (hébergements, patrimoine touristique, animations culturelles...)		
Effectuer la vente de prestations (hébergement, excursions...)		
Procéder à la facturation et aux encaissements		
Effectuer les réservations d'hôtels		
Maîtriser l'anglais		
Maîtriser une autre langue étrangère : .....		
Vente boutique		
Maîtrise de l'outil informatique		
Service restauration		

SAISON 20..... Contrat saisonnier du...../...../20.....au...../...../20.....

Date de l'entretien :

Besoins de formation identifiés :

Nom du référent :

Signature et cachet de l'entreprise :

Signature du(de la) salarié(e) :

## Employé(e) Libre Service

*A compléter par l'employeur en fin de contrat*

Type de surface : Superette  Supermarché  Hypermarché  Autre .....

Savoir- faire professionnels	sait faire	en cours d'acquisition
Réceptionner les marchandises et contrôler la conformité de la livraison		
Acheminer les produits en rayon et les installer en tête de gondoles sur les linéaires		
Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes		
Effectuer/contrôler le balisage et l'étiquetage des produits en rayon		
Procéder à l'inventaire des produits		
Utiliser un appareil de manutention (transpalette, diable,...)		
Respecter les règles générales de sécurité		
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire		
Effectuer l'entretien et le nettoyage de l'espace de vente et des produits en rayon		
Effectuer les opérations d'encaissements		

SAISON 20..... Contrat saisonnier du...../...../20.....au...../...../20.....

Date de l'entretien :

Besoins de formation identifiés :

Nom du référent :

Signature et cachet de l'entreprise :

Signature du(de la) salarié(e) :

## Employé(e) Libre Service

*A compléter par l'employeur en fin de contrat*

Type de surface : Superette  Supermarché  Hypermarché  Autre .....

Savoir- faire professionnels	sait faire	en cours d'acquisition
Réceptionner les marchandises et contrôler la conformité de la livraison		
Acheminer les produits en rayon et les installer en tête de gondoles sur les linéaires		
Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes		
Effectuer/contrôler le balisage et l'étiquetage des produits en rayon		
Procéder à l'inventaire des produits		
Utiliser un appareil de manutention (transpalette, diable,...)		
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité et hygiène et sécurité alimentaire		
Effectuer les opérations d'encaissements		
Effectuer l'entretien et le nettoyage de l'espace de vente et des produits en rayon		
Effectuer les opérations d'encaissement		

SAISON 20..... Contrat saisonnier du...../...../20.....au...../...../20.....

Date de l'entretien :

Besoins de formation identifiés :

Nom du référent :

Signature et cachet de l'entreprise :

Signature du(de la) salarié(e) :



# Industrie Agroalimentaire

## Opérateur(trice) de production IAA\*

\* IAA : Industrie Agro Alimentaire

*A compléter par l'employeur en fin de contrat*

Type de structure:  Industrie  Artisan conserveur  autre : .....

Savoir- faire professionnels	sait faire	en cours d'acquisition
Sélectionner des données de production et saisir les paramètres de quantité, dosage, mélange...		
Actionner les commandes des procédés (broyage, malaxage, cuisson, stérilisation...)		
Anticiper les anomalies et réagir efficacement aux dysfonctionnements		
Réaliser des opérations manuelles (garnissage...)		
Découpe - Eviscération		
Appliquer rigoureusement les normes de quantité et de qualité		
Respecter les consignes		
Respecter les règles de productivité		
Respecter strictement les règles d'hygiène alimentaire		
Respecter strictement les règles de sécurité		

SAISON 20..... Contrat saisonnier du...../...../20.....au...../...../20.....

Date de l'entretien :

Besoins de formation identifiés :

Nom du référent :

Signature et cachet de l'entreprise :

Signature du(de la) salarié(e) :

# Industrie Agroalimentaire

## Opérateur(trice) de production IAA\*

\* IAA : Industrie Agro Alimentaire

*A compléter par l'employeur en fin de contrat*

Type de structure:  Industrie  Artisan conserveur  autre : .....

Savoir- faire professionnels	sait faire	en cours d'acquisition
Sélectionner des données de production et saisir les paramètres de quantité, dosage, mélange...		
Actionner les commandes des procédés (broyage, malaxage, cuisson, stérilisation...)		
Anticiper les anomalies et réagir efficacement aux dysfonctionnements		
Réaliser des opérations manuelles (garnissage...)		
Découpe - Eviscération		
Appliquer rigoureusement les normes de quantité et de qualité		
Respecter les consignes		
Respecter les règles de productivité		
Respecter strictement les règles d'hygiène alimentaire		
Respecter strictement les règles de sécurité		

SAISON 20..... Contrat saisonnier du...../...../20.....au...../...../20.....

Date de l'entretien :

Besoins de formation identifiés :

Nom du référent :

Signature et cachet de l'entreprise :

Signature du(de la) salarié(e) :



## Ouvrier(ère) de production agricole

*A compléter par l'employeur en fin de contrat*

Type de structure:  Exploitation agricole  Groupement d'employeur  autre : .....

Savoir- faire professionnels	sait faire	en cours d'acquisition
Utiliser des outils manuels agricoles		
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité		
Conditionner les produits selon leurs caractéristiques, les commandes et le mode de transport		
Respecter les normes de qualité		
Maîtriser les gestes et postures de manutention		
Réaliser les travaux de plantation		
Trier, calibrer les produits récoltés et les préparer aux opérations de conditionnement (mise en tas, effeuillage, séchage...)		
Participer à l'installation du matériel de plantation (films plastiques, filets, clips de maintien,...)		
Nettoyer le matériel de récolte		
Conduire les engins agricoles		

SAISON 20..... Contrat saisonnier du...../...../20.....au...../...../20.....

Date de l'entretien :

Besoins de formation identifiés :

Nom du référent :

Signature et cachet de l'entreprise :

Signature du(de la) salarié(e) :

## Ouvrier(ère) de production agricole

*A compléter par l'employeur en fin de contrat*

Type de structure:  exploitation agricole  Groupement d'employeur  autre : .....

Savoir- faire professionnels	sait faire	en cours d'acquisition
Utiliser des outils manuels agricoles		
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité		
Conditionner les produits selon leurs caractéristiques, les commandes et le mode de transport		
Respecter les normes de qualité		
Maîtriser les gestes et postures de manutention		
Réaliser les travaux de plantation		
Trier, calibrer les produits récoltés et les préparer aux opérations de conditionnement (mise en tas, effeuillage, séchage...)		
Participer à l'installation du matériel de plantation (films plastiques, filets, clips de maintien,...)		
Nettoyer le matériel de récolte		
Conduire les engins agricoles		

SAISON 20..... Contrat saisonnier du...../...../20.....au...../...../20.....

Date de l'entretien :

Besoins de formation identifiés :

Nom du référent :

Signature et cachet de l'entreprise :

Signature du(de la) salarié(e) :



