

# Mon guide de compétences professionnelles



## Agroalimentaire

- Transformation
- Industrie
- Conserverie



## Tourisme

- Hôtellerie
- Restauration
- Hotellerie de plein air
- Sites touristiques
- Services



## Agriculture

- Maraîchage
- Elevages
- Cultures  
fruitières et  
spécialisées
- Viticulture

Nom - Prénom .....

Adresse .....

CP - Ville .....

 (domicile) .....

 (portable) .....

 .....@.....

## Mon expérience professionnelle

Notez les expériences professionnelles les plus récentes.

Date	Fonction	Nom de l'entreprise
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....

## Mes formations

Notez ici vos formations professionnelles et initiales

Date	Titre ou diplôme	Nom de l'organisme de formation
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....

## Autres connaissances

Informatique :

Autres :

Langues :

## Informations complémentaires

Moyen de locomotion : voiture  moto  scooter  autre

Permis : B  C  D  Cariste  EB  EC  ED

# Autres formations professionnelles acquises en lien avec mon guide

Intitulé et objectifs de la formation :

.....  
.....

Période : .....

Nom et cachet du centre  
de formation :

Intitulé et objectifs de la formation :

.....  
.....

Période : .....

Nom et cachet du centre  
de formation :

Intitulé et objectifs de la formation :

.....  
.....

Période : .....

Nom et cachet du centre  
de formation :

Intitulé et objectifs de la formation :

.....  
.....

Période : .....

Nom et cachet du centre  
de formation :



## 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) :



## Femme/ Valet de chambre

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

*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) :



# Tourisme et services

## 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) :



# Industrie Agroalimentaire

## Opérateur de production IAA

*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) :

## Opérateur de production IAA

*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 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		
Connaissances des techniques d'emballage et de conditionnement		
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,...)		
Conditionner les produits selon leurs caractéristiques, les commandes et le mode de transport		
Nettoyer le matériel de récolte et réaliser		

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 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		
Connaissances des techniques d'emballage et de conditionnement		
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,...)		
Conditionner les produits selon leurs caractéristiques, les commandes et le mode de transport		
Nettoyer le matériel de récolte et réaliser		

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) :























Ce guide de compétences est complémentaire de la charte de l'emploi saisonnier.

Cette charte, signez-la avec votre employeur. Elle est disponible à la Maison de l'emploi à Sarlat, Terrasson, Lalinde, Bergerac et téléchargeable sur [www.mdepn.com](http://www.mdepn.com)

## Organisations partenaires et signataires de la charte :

