

## Les repères de progressivité en champ professionnel H.A.S. en lien aux 5 domaines de compétences du socle commun

Co des	Activités de Formation / Activités professionnelles de référence					Niveaux de maîtrise (attendus de fin de cycle)					
	D 1	D 2	D 3	D 4	D 5	MI (insuffisant)	MF (fragile)	MS (satisfaisant)	TBM très bonne)		
RAI : Recherche et analyse d'informations	RAI 1 : Rechercher l'information technique	RAI 1.1 : Découvrir les secteurs professionnels liés au champ HAS	x	x			N'identifie aucun secteur ni aucun métier du champ HAS	Identifie un secteur HAS, un métier, une entreprise et sait donner une caractéristique	Identifie un secteur HAS, des méteirs, des emplois, des entreprises et sait donner trois caractéristiques	Identifie en autonomie, des activités, des métiers, des structures du champ HAS et sait donner 5 caractéristiques	
		RAI 1.2 : Identifier les métiers, emplois, entreprises du champ	x	x							x
		RAI 1.3 : Rechercher les informations utiles à la réalisation du travail (schéma simple, plan, documentation technique...)	x	x		x		N'est pas capable de rechercher les infos utiles sur un support donné	Sait rechercher une info sur un document simple	Sait rechercher une info sur un document complexe	Sait rechercher une info sur un document complexe en autonomie
	RAI 2 : Décoder l'information technique	RAI 2.1 : Décoder les documents d'organisation (planning, organigramme, plan, schéma..)	x	x		x	x	Ne décode pas les documents techniques ou d'organisation (planning, recette, étiquettes, pictogrammes, protocole...)	Décode avec aide les documents techniques ou d'organisation (planning, recette, étiquettes, pictogrammes, protocole...)	Décode en autonomie les documents techniques ou d'organisation (planning, recette, étiquettes, pictogrammes, protocole...)	Décode en autonomie les documents techniques ou d'organisation (planning, recette, étiquettes, pictogrammes, protocole...) et les confronte à ses connaissances
		RAI 2.2 : Décoder les documents techniques (recette, protocole, notice de fabricant, étiquette, pictogramme, ...)	x	x	x	x	x				
		RAI 2.3 : Identifier les caractéristiques d'un produit alimentaire, d'un produit d'entretien, à partir d'étiquettes, de fiches techniques et d'emballages.	x	x		x		N'identifie pas les caractéristiques d'un produit alimentaire ou d'entretien à partir d'une étiquette, d'une fiche technique ou d'un emballage	Identifie une caractéristique d'un produit alimentaire ou d'entretien à partir d'une étiquette, d'une fiche technique ou d'un emballage	Identifie en autonomie plusieurs caractéristiques d'un produit alimentaire ou d'entretien à partir d'une étiquette, d'une fiche technique ou d'un emballage.	Identifie en autonomie toutes les caractéristiques d'un produit alimentaire ou d'entretien à partir d'une étiquette, d'une fiche technique ou d'un emballage (éco label, pictogrammes de sécurité et d'hygiène)
		RAI 2.4 : Repérer les règles de sécurité et d'hygiène sur un protocole, une notice...	x	x	x		x				

OPT : Organisation et préparation du travail

			D 1	D 2	D 3	D 4	D 5	MI (insuffisant)	MF (fragile)	MS (satisfaisant)	TBM très bonne)
OPT 1 : Choisir le matériel, les équipements et les produits	OPT 1.1 : Porter la tenue professionnelle adaptée au poste			x	x			Ne porte pas de tenue adaptée au poste, n'identifie et n'utilise pas les EPI	Porte la tenue professionnelle en autonomie mais pas les EPI.	Porte l'ensemble de sa tenue en autonomie, sur intervention du professionnel porte les EPI dans les situations adaptées .	Porte en autonomie l'ensemble de sa tenue et les EPI dans les situations adaptées.
	OPT 1.2 : Identifier et utiliser les équipements individuels de protection.			x		x					
	OPT 1.3 : Sélectionner les denrées, les produits et les matériels disponibles nécessaires à la réalisation de la tâche demandée.			x				Ne sélectionne pas ses produits ou matériels nécessaires.	Sélectionne quelques produits ou matériels nécessaires mais ne rationalise pas les déplacements	Sélectionne la plupart des produits ou matériels nécessaires et rationalise les déplacements	Sélectionne l'ensemble des produits ou matériels nécessaires en rationalisant les déplacements
OPT 2 : Organiser son poste de travail	OPT 2.1 : Installer le poste de travail			x		x		N'organise pas le poste de travail dans l'espace. Ne le maintient pas en ordre durant l'activité	Organise mal son poste de travail et n'arrive pas à le maintenir en ordre durant l'activité	Organise son poste de travail dans l'espace et le maintient en ordre durant l'activité avec les conseils du professionnel	Organise en autonomie son poste de travail dans l'espace et le maintient en ordre durant l'activité
	OPT 2.2 : S'organiser dans l'espace			x		x	x				
	OPT 2.3 : Maintenir en ordre le poste de travail pendant l'activité			x		x					
	OPT 2.4 : S'organiser dans le temps			x		x		Ne sait pas classer par ordre les opérations chronologiques ni s'organiser dans le temps	Sait classer par ordre les opérations chronologiques et s'organiser dans le temps avec l'aide continue du professionnel	Sait classer par ordre les opérations chronologiques et s'organiser dans le temps avec l'aide partielle du professionnel	Sait classer par ordre les opérations chronologiques et s'organiser dans le temps en autonomie
	OPT 2.5 : Classer par ordre chronologique les opérations à effectuer.			x		x					
	OPT 2.6 : Vérifier l'état du matériel			x		x		Ne vérifie pas l'état du matériel	Vérifie avec aide l'état du matériel et n'adapte pas son utilisation	Vérifie avec aide l'état du matériel et adapte son utilisation	Vérifie en autonomie l'état du matériel et adapte son utilisation
	OPT 2.7 : Prendre en compte le principe de la marche en avant.			x		x	x	Ne prend pas en compte le principe de la marche en avant	Prend en compte partiellement et avec aide le principe de la marche en avant	Prend en compte avec aide le principe de la marche en avant	Prend en compte en autonomie le principe de la marche en avant

			D	D	D	D	D	MI (insuffisant)	MF (fragile)	MS (satisfaisant)	TBM très bonne)
			1	2	3	4	5				
PRO : Participation à la réalisation d'ouvrage ou Réalisation	PRO 1 : Activités communes aux trois secteurs	PRO 1.1 : Entretien des matériels et des équipements en fin d'activités	x	x	x			Aucun entretien des matériels et des équipements	Entretien partiel (quelques salissures)	Entretien complet avec aide (aspect visuel propre)	Entretien complet sans aide avec initiative (aspect visuel propre)
		PRO 1.2 : Respecter les règles d'hygiène	x	x	x			Aucun	Non conformes	Avec rappels	Systematique
		PRO 1.3 : Respecter les circuits	x	x	x			Aucun entretien des matériels et des équipements	Entretien partiel (quelques salissures)	Entretien complet avec aide (aspect visuel propre)	Entretien complet sans aide avec initiative (aspect visuel propre)
		PRO 1.4 : Respecter les règles de sécurité	x	x	x			Aucun	Non conformes	Avec rappels	Systematique
		PRO 1.5 : Respecter les règles d'ergonomie	x	x	x			Aucun entretien des matériels et des équipements	Entretien partiel (quelques salissures)	Entretien complet avec aide (aspect visuel propre)	Entretien complet sans aide avec initiative (aspect visuel propre)
		PRO 1.6 : Respecter les dosages, les modes d'emploi, les procédures...	x	x	x	x		Aucun	Non conformes	Avec rappels	Systematique
		PRO 1.7 : Prendre en compte les eco-gestes	x	x	x		x	Aucun entretien des matériels et des équipements	Entretien partiel (quelques salissures)	Entretien complet avec aide (aspect visuel propre)	Entretien complet sans aide avec initiative (aspect visuel propre)
		PRO 1.8 : Contrôler la qualité des productions ou des services (autocontrôles)	x	x	x			Aucun	Non conformes	Avec rappels	Systematique
		PRO 1.9 : Gérer les déchets	x	x	x		x	Aucun entretien des matériels et des équipements	Entretien partiel (quelques salissures)	Entretien complet avec aide (aspect visuel propre)	Entretien complet sans aide avec initiative (aspect visuel propre)
PRO 2 : Production culinaire et distribution	PRO 2.1 : Réceptionner et stocker les denrées alimentaires.	x	x	x			Aucun	Non conformes	Avec rappels	Systematique	
	PRO 2.2 : Réaliser les opérations préliminaires (peser, mesurer, déconditionner, décontaminer).	x	x				Aucun entretien des matériels et des équipements	Entretien partiel (quelques salissures)	Entretien complet avec aide (aspect visuel propre)	Entretien complet sans aide avec initiative (aspect visuel propre)	

		D 1	D 2	D 3	D 4	D 5	MI (insuffisant)	MF (fragile)	MS (satisfaisant)	TBM très bonne)
	PRO 2.3 : Réaliser des préparations culinaires chaudes ou froides	x	x		x		Aucun	Non conformes	Avec rappels	Systematique
	PRO 2.4 : Utiliser des produits semi-élaborés	x	x				Ne sait pas	Avec aide	En autonomie	En autonomie pour toutes situations
	PRO 2.5 : Respecter les températures et protocoles de conservations	x	x				Ne sait pas	Avec aide	En autonomie	Systematique
	PRO 2.6 : Dresser, conditionner les préparations	x	x				Ne sait pas	Avec aide	En autonomie	Systematique
	PRO 2.7 : Distribuer ou servir les préparations (repas, collations...)	x	x				Ne sait pas	Avec aide	En autonomie	Systematique
	PRO 2.8 : Mettre le couvert, approvisionner les zones de distribution, desservir	x	x				Ne sait pas	Avec aide	En autonomie	Systematique
	PRO 2.9 : Utiliser le lave-vaisselle	x	x				Ne sait pas	Avec aide	En autonomie	Systematique
PRO 3 : Entretien des locaux et équipements	PRO 3.1 : Conduire des opérations de nettoyage	x	x				Ne maîtrise pas les gestes techniques	Maîtrise les gestes techniques simples avec aide	Maîtrise les gestes techniques simples en autonomie	Maîtrise les gestes techniques en autonomie, faire face à une situation imprévue
	3.1.1 : Dépoussiérage manuel ou mécanique	x	x				Ne maîtrise pas les gestes techniques	Maîtrise les gestes techniques simples avec aide	Maîtrise les gestes techniques simples en autonomie	Maîtrise les gestes techniques simples en autonomie + autocontrôle
	3.1.2 : Lavage manuel (vitrierie, parois, sol)	x	x				Ne maîtrise pas les gestes techniques	Maîtrise les gestes techniques simples avec aide	Maîtrise les gestes techniques simples en autonomie	Maîtrise les gestes techniques simples en autonomie + autocontrôle

		D 1	D 2	D 3	D 4	D 5	MI (insuffisant)	MF (fragile)	MS (satisfaisant)	TBM très bonne)
	3.1.3 : Entretien mécanique des sols (aspiration, lustrage, spray, méthode)	x	x				Ne maîtrise pas les gestes techniques	Maîtrise les gestes techniques simples avec aide	Maîtrise les gestes techniques simples en autonomie	Maîtrise les gestes techniques simples en autonomie + autocontrôle
	3.1.4 : Nettoyage désinfection des surfaces	x	x				Ne maîtrise pas les gestes techniques	Maîtrise les gestes techniques simples avec aide	Maîtrise les gestes techniques simples en autonomie	Maîtrise les gestes techniques simples en autonomie + autocontrôle
PRO 4 : Entretien du linge et des vêtements	PRO 4.1 : Réceptionner le linge sale (visiter, trier, peser, détacher)	x	x				Ne sait pas	Avec aide	En autonomie	Autonomie et initiatives
	PRO 4.2 : Laver, sécher en machine	x	x				Ne sait pas	Avec aide	En autonomie	Autonomie et initiatives
	PRO 4.3 : Repasser, plier, ranger.	x	x				Ne sait pas	Repasse, plie, range. Avec aide	Repasse, plie, range. Autonome	Repasse, plie, range. Autonome Travail de qualité
	PRO 4.4 : Effectuer des travaux de réfection courants (coudre un bouton, ourlet, assemblage...)	x	x		x		Ne sait pas	Une activité réalisée avec aide	Travaux réalisés avec aide	Travaux réalisés en autonomie
CCR1 : Transmettre des informations à caractère professionnel à l'écrit ou à l'oral	CCR 1.1 : Utiliser le matériel de communication (téléphone, internet, ...)	x	x			x	Aucune maîtrise du matériel de communication	Maîtrise partielle	Maîtrise avec aide ponctuelle	Maîtrise courante
	CCR 1.2 : Rendre compte des opérations à effectuer ou effectuées à l'écrit ou à l'oral.	x	x		x	x	Ne rend pas compte	Compte-rendu partiel	Compte-rendu correct	Compte-rendu complet et de qualité
	CCR 1.3 : Renseigner un document professionnel.	x	x		x	x	Ne renseigne pas	Renseignement partiel	Renseignement correct	Renseignement complet et de qualité

CCR : Communication et compte-rendu

		D 1	D 2	D 3	D 4	D 5	MI (insuffisant)	MF (fragile)	MS (satisfaisant)	TBM très bonne)
	CCR 1.4 : Rendre compte à l'employeur et aux collègues.	x	x		x		Ne rend pas compte	Compte-rendu partiel	Compte-rendu correct	Compte-rendu complet et de qualité
CCR 2 : Assurer les relations avec le client ou l'utilisateur et les acteurs de l'entreprise.	CCR 2.1 : Instaurer des relations courtoises et efficaces.	x	x				Aucune règle de courtoisie	Règles appliquées avec aide	Règles appliquées en autonomie	Très à l'aise
	CCR 2.2 : Recueillir les observations des usagers, des clients sur les productions et les services.	x	x				Ne sait pas	Recueille avec aide	Recueille dans une situation donnée	Recueille dans toutes situations
	CCR 2.3 : Réagir avec pertinence face à un événement imprévu	x	x				Ne réagit pas	Réagit avec aide	Réagit avec pertinence dans une situation donnée	Réagit avec pertinence face à toutes les situations
	CCR 2.4 : Participer à l'image de marque d'une organisation (entreprise, collectivité...)	x	x				Attitude et travail insuffisants	Attitude et travail moyens	Attitude et travail satisfaisants	Attitude et travail très satisfaisants