

# Préposé au service des mets et boissons

## RECONNAISSANCE PROFESSIONNELLE

### PRÉPOSÉ AU SERVICE DES METS ET BOISSONS

Un préposé au service des mets et boissons est un préposé aux ventes et au service qui fournit des services de restauration en utilisant ses compétences interpersonnelles, sa connaissance des produits et des techniques de vente pour répondre aux attentes des clients et même les surpasser.

### DISTRIBUTION DES QUESTIONS D'EXAMEN

L'examen du préposé au service des mets et boissons compte 100 questions, issues des différents champs de compétence des normes et réparties comme suit :

Champs de compétence	Nombre approximatif de questions
A. Promotion du tourisme	3
B. Professionnalisme	12
C. Compétences interpersonnelles	7
D. Connaissance des mets et boissons	10
E. Outils et équipements	5
F. Tâches de soutien	10
G. Tâches principales de service	10
H. Préparation et service des boissons	12
I. Traitement des paiements	12
J. Service responsable de l'alcool	8
K. Sécurité et hygiène	8
L. Lois et règlements	3

### ÉVALUATION DU RENDEMENT

L'évaluation s'appuie sur des compétences présélectionnées figurant sur la liste de contrôle du rendement. Elle est menée par un évaluateur « mystère » qui observe le candidat dans son milieu de travail.

### EXPÉRIENCE REQUISE

Une expérience de 500 heures est requise avant de procéder à l'évaluation du rendement.

### PRÉALABLES

Aucun préalable.

### EXEMPLES DE QUESTIONS D'EXAMEN

- Q1. Julie est préposée au service des mets et boissons. Elle comptabilise les recettes recueillies puis soumet l'argent comptant, les factures de crédit et les chèques à son superviseur. Comment appelle-t-on ce processus?
1. Faire la caisse.
  2. Obtenir le relevé des ventes.
  3. Entrer l'information.
  4. Quitter le système.
- Q2. Quelles sont les exigences diététiques d'un régime végétalien?
1. Régime exempt de légumes et de fruits de mer.
  2. Régime exempt de certains produits laitiers et de sous-produits animaliers.
  3. Régime exempt de certaines viandes rouges et d'œufs.
  4. Régime exempt de toute viande ou de produits d'origine animale.
- Q3. Un préposé au service des mets et boissons a une apparence soignée et porte un uniforme propre. Il se tient bien droit et évite de manger devant les clients. Que démontre ce préposé au service?
1. Des compétences en communication.
  2. Une attitude professionnelle.
  3. Des capacités organisationnelles.
  4. De bonnes techniques d'hygiène.
- Q4. Un client est furieux et utilise un langage grossier. Que doit faire le préposé au service des mets et boissons en premier lieu dans une telle situation?
1. Refuser de servir le client jusqu'à ce qu'il change son comportement.
  2. Demander au client de quitter l'établissement.
  3. Demander poliment au client de changer son comportement perturbateur.
  4. Demander l'aide du personnel de sécurité.

Solutions : 1, 4, 2, 3.

## Obtention d'un TITRE DE COMPÉTENCE

Le titre de compétence **emerit** est reconnu par les employeurs touristiques des quatre coins du Canada.

Il atteste que le titulaire satisfait aux normes de compétence établies par l'industrie.

Pour être reconnu professionnellement, un candidat doit :

- passer un examen théorique;
- subir une évaluation pratique du rendement; et
- posséder l'expérience exigée.

« La reconnaissance professionnelle m'a donné confiance et m'a aidé à obtenir une promotion. Depuis, je tire plus de fierté de mon travail. »

En obtenant cet important titre de compétence, vous serez reconnu par l'industrie comme un professionnel de premier rang.

### POSSIBILITÉS ET OPTIONS

Le programme **emerit** reconnaît de nombreux programmes de formation et tient compte de votre expérience et de vos connaissances déjà acquises au travail. Ainsi, vous n'avez pas à repartir à zéro. Vous pouvez entreprendre le programme **emerit** à diverses étapes, en fonction de votre expérience et de vos connaissances actuelles, ce qui vous permet de suivre un programme adapté à vos besoins particuliers.

Prenez contact avec l'organisme de reconnaissance professionnelle de votre région, en composant le 1-800-486-9158.

## À PROPOS DE L'EXAMEN

### Vous avez le choix

L'examen théorique est de type à choix multiples. Vous pouvez le passer en français ou en anglais (sauf exception), soit par Internet (à la date qui vous convient) ou en classe (à une des dates prédéterminées).

Pour fixer une date d'examen, prenez contact avec l'organisme de reconnaissance professionnelle de votre région, ou inscrivez-vous en ligne à l'adresse [www.emerit.ca](http://www.emerit.ca).

Pour annuler ou modifier votre inscription à l'examen, appelez l'organisme de reconnaissance professionnelle de votre région. Vous pourrez avoir à payer des frais d'annulation.

### Préparation à l'examen

L'examen s'appuie sur les normes de l'industrie relatives à la profession concernée. Avant de passer l'examen, vous devez étudier ces normes. Déterminez vos lacunes en matière de connaissances et d'expérience, et tentez de les combler.

Pour de nombreuses professions, vous avez accès à des examens de pratique en ligne. Grâce à ces examens offerts à prix modique, vous obtenez une rétroaction immédiate qui vous aide :

- à déterminer si vous êtes prêt à passer l'examen de reconnaissance professionnelle; et
- à réduire votre nervosité, parce que vous vous familiarisez avec le genre de questions qui vous seront posées à l'examen officiel.

### Matériel de formation

Vous avez accès à du matériel de formation facultatif pour la plupart des programmes. Élaboré et testé par des employés, des employeurs et des formateurs du secteur canadien du tourisme, ce matériel national de formation est basé sur les Normes de compétence nationales de l'industrie; il vous prépare de façon pertinente à obtenir la reconnaissance professionnelle.

Pour en savoir plus sur le matériel de formation, prenez contact avec le coordonnateur de la reconnaissance professionnelle de votre région, ou consultez des exemples en ligne, à l'adresse [www.emerit.ca](http://www.emerit.ca).

## Le jour de l'examen

L'examen est supervisé par un surveillant. Assurez-vous d'avoir en main une pièce d'identité avec photo, que vous aurez à présenter à ce surveillant.

L'examen commencera à l'heure. Les retardataires pourront devoir passer l'examen à une date ultérieure, afin de ne pas déranger les autres candidats.

Si vous passez l'examen en classe, on vous remettra un cahier d'examen contenant tous les renseignements nécessaires. Si vous passez l'examen en ligne, on vous fournira un poste de travail donnant accès à Internet. Au besoin, on vous fournira le matériel de soutien ou de référence nécessaire.

Vous aurez amplement le temps de répondre aux questions de l'examen. (La plupart des candidats auront besoin de 2 à 3 heures.)

### Note de passage

La note de passage change selon l'examen. Cela est dû au fait que les questionnaires sont constitués de façon aléatoire à partir d'une large banque de questions. Chaque question a été analysée et évaluée par un comité d'experts de l'industrie. Comme chaque questionnaire est constitué d'un assemblage différent de questions, la note de passage varie. Elle se situe généralement entre 70 % et 85 %.

### Notation

Tous les examens sont corrigés et vérifiés par ordinateur. Les notes s'approchant de la note de passage sont automatiquement vérifiées et notées à la main. L'organisme de reconnaissance professionnelle de votre région prendra contact avec vous pour vous transmettre votre résultat.

### Qu'arrive-t-il si vous échouez?

Vous pouvez repasser l'examen aussi souvent que vous le souhaitez. On pourra exiger des frais de réinscription.

Tout candidat a le droit de contester sa note d'examen. Le cas échéant, il doit le faire par écrit dans les 30 jours suivant la réception de son résultat.

## À PROPOS DE L'ÉVALUATION DU RENDEMENT

L'évaluation du rendement mesure vos compétences en milieu de travail. Basée sur un éventail de compétences tirées des normes, cette évaluation peut prendre l'une des formes suivantes :

- observation en milieu de travail (parfois incognito);
- entrevue structurée;
- étude de cas; ou
- portfolio.

La liste de contrôle du rendement vous aidera à vous préparer. Elle contient toutes les compétences que vous pourriez avoir à démontrer. Idéalement, votre superviseur vous aidera à classer les compétences apparaissant dans cette liste de contrôle. Quand vous aurez maîtrisé toutes les compétences, votre superviseur signera la liste de contrôle pour confirmer que vous êtes prêt à subir l'évaluation formelle.

### EXPÉRIENCE EXIGÉE

Pour prouver que vous répondez aux exigences du programme, vous devrez fournir un relevé de vos expériences de travail pertinentes. On pourrait vous demander de présenter des pièces justificatives telles que des talons de paye ou des lettres d'employeurs. Ces documents sont transmis à l'organisme de reconnaissance professionnelle de votre région.

Pour être admissible, l'expérience de travail doit être en rapport avec les compétences définies dans les Normes de compétence nationales.

### PRÉALABLES

Dans certains programmes de reconnaissance professionnelle, on pourra exiger des candidats qu'ils satisfassent à certaines conditions supplémentaires pour être admissibles. Ces conditions ont généralement rapport avec les pratiques de salubrité et de sécurité. Par exemple, on pourra exiger des candidats qu'ils aient suivi une formation de base en premiers soins, en manipulation sécuritaire des armes, en salubrité alimentaire ou en service responsable de l'alcool.

Les documents prouvant l'obtention de ces préalables sont transmis à l'organisme de reconnaissance professionnelle de votre région.

Le titre de compétence **emerit** est décerné uniquement aux candidats qui ont obtenu la note de passage à l'examen théorique et à l'évaluation du rendement, et qui ont satisfait aux exigences en matière d'expérience et de préalables. Les examens respectent les principes d'évaluation généralement acceptés. Les lignes directrices du programme. **emerit** sont uniquement axées sur la reconnaissance des réalisations, des connaissances et des compétences, plutôt que sur la prédiction du rendement professionnel futur, par exemple. La participation au programme. **emerit** est volontaire.

