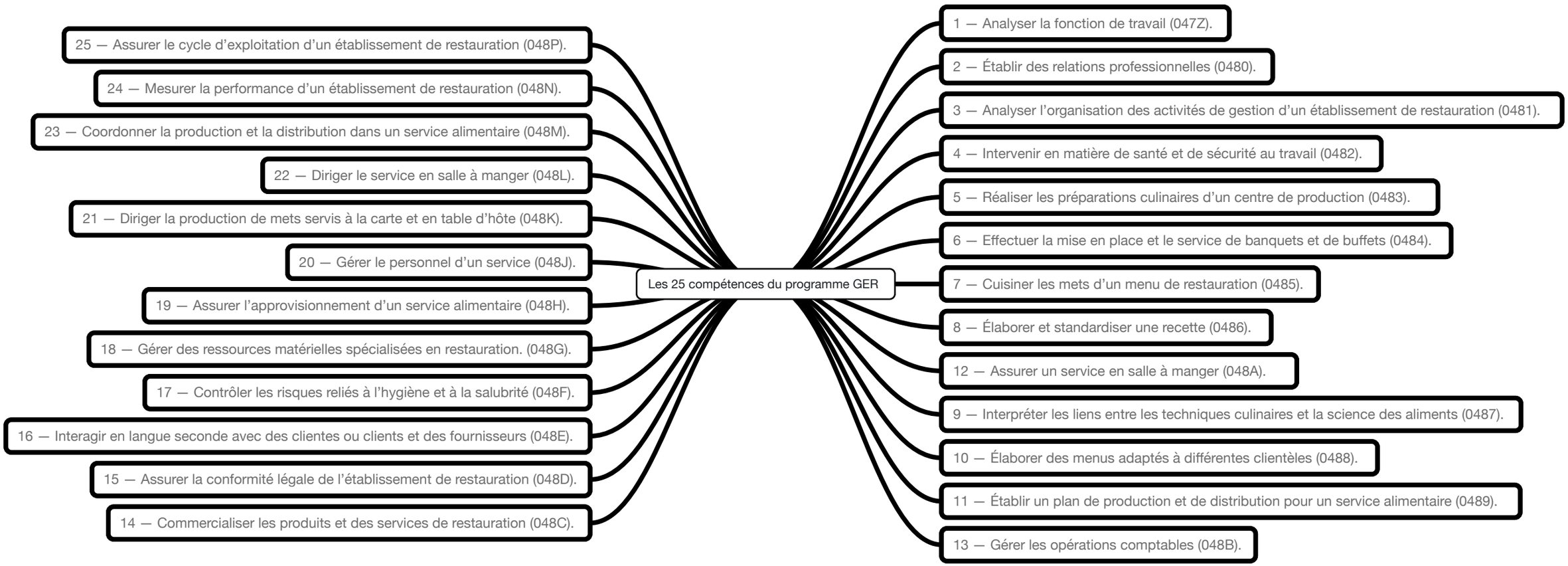
Les 25 compétences du programme GER
1 — Analyser la fonction de travail (047Z).
2 — Établir des relations professionnelles (0480).
3 — Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration (0481).
4 — Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail (0482).
5 — Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production (0483).
6 — Effectuer la mise en place et le service de banquets et de buffets (0484).
7 — Cuisiner les mets d'un menu de restauration (0485).
8 — Élaborer et standardiser une recette (0486).
12 — Assurer un service en salle à manger (048A).
9 — Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments (0487).
10 — Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles (0488).
11 — Établir un plan de production et de distribution pour un service alimentaire (0489).
13 — Gérer les opérations comptables (048B).
14 — Commercialiser les produits et des services de restauration (048C).
15 — Assurer la conformité légale de l'établissement de restauration (048D).
16 — Interagir en langue seconde avec des clientes ou clients et des fournisseurs (048E).
17 — Contrôler les risques reliés à l'hygiène et à la salubrité (048F).
18 — Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration. (048G).
19 — Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire (048H).
20 — Gérer le personnel d'un service (048J).
21 — Diriger la production de mets servis à la carte et en table d'hôte (048K).
22 — Diriger le service en salle à manger (048L).
23 — Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire (048M).
24 — Mesurer la performance d'un établissement de restauration (048N).
25 — Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration (048P).