Univers du tourisme de l'hôtellerie et de la restauration (430-2XX-ME).

1 — Analyser la fonction de travail (047Z).

(1) Caractériser la fonction de travail.

Critères de performance :
- 1.1 Association pertinente du rôle et des responsabilités relatifs à la profession aux différentes fonctions de supervision propres à l'industrie.
- 1.2 Référence juste et claire au cadre légal de l'industrie de la restauration.
- 1.3 Distinction claire des clientèles desservies par les établissements du secteur.
- 1.4 Interprétation juste de l'organisation des différents types de services alimentaires.
- 1.5 Reconnaissance juste des différents contextes de travail et d'exercice de la fonction de superviseure ou superviseur d'un service alimentaire.
- 1.6 Reconnaissance juste des points majeurs de l'évolution historique et contemporaine dans le domaine.

(2) Examiner les tâches et les opérations liées à la fonction de travail.

Critères de performance :
- 2.1 Perception juste de toutes les tâches et opérations liées à la fonction de supervision.
- 2.2 Distinction juste des tâches et des opérations particulières à chaque sous-secteur.

(4) Examiner les possibilités de carrière.

Critères de performance :
- 3.1 Perception juste des habiletés et des comportements nécessaires à l'exercice de la fonction de supervision.
- 3.2 Distinction juste des habiletés et des comportements attendus dans chacun des sous-secteurs.

(3) Examiner les habiletés et les comportements nécessaires à l'exercice de la fonction de travail.

Critères de performance :
- 4.1 Projection concrète d'une planification personnelle de carrière.
- 4.2 Utilisation efficace d'outils et de méthodes de recherche d'emploi.
- 4.3 Reconnaître les exigences liées à la pratique entrepreneuriale.