

# ENTRETIEN INDIVIDUEL : TRAITEUR

Collaborateur :  
Date du dernier entretien :  
Ancienneté au poste :  
Appréciateur :

Date de l'entretien :  
Poste occupé :  
Fonction :

## 1- BILAN DE L'ANNEE





Comment qualifiez-vous l'ambiance dans l'entreprise ? (Cochez la couleur qui représente la mieux votre perception de l'ambiance) vert = super ambiance, rouge = très mauvaise ambiance







Observations :

Les objectifs de l'année passée	Commentaire sur l'atteinte de ces objectifs

## 2- EVALUATION DES COMPETENCES ET OBJECTIFS DE PROGRES

Autonome  1	Sait faire avec de l'aide  2	Souhaite apprendre à faire  3	Ne souhaite pas faire  4	
		Point de vue du salarié	Point de vue du dirigeant	Observations
Compétences - Activités : Métier				
1. Vérifier les températures avant livraison et envoi et bien filmer les denrées				
2. Organiser le rangement du camion				
3. Respecter la liste du matériel, produits...à emmener et ne rien oublier				
4. Définir les attentes du client (buffet, cocktail, repas...) et gérer les objections				
5. Assurer l'accueil téléphonique				
6. Partir à l'heure				
7. Respecter les horaires imposés par le client				
8. Conseiller sur les temps de réchauffe				
9. Chiffrer une prestation et être efficace par rapport au budget				
10. Faire le debriefing du retour client				
11. Adapter les cuissons en fonction de leur destination (magasin / extérieur)				
12. Organiser les assemblages de produits				
13. Dresser les plats et assiettes				

Autonome 	Sait faire avec de l'aide 	Souhaite apprendre à faire 	Ne souhaite pas faire 
	Point de vue du salarié	Point de vue du dirigeant	Observations
<b>Compétences - Activités : Transversales</b>			
14. Organiser son poste de travail (matériel, propreté...) en prenant des initiatives			
15. Savoir travailler en équipe			
16. Respecter les règles d'hygiène et de sécurité (postures, équipements, nettoyage)			
17. Faire le suivi des températures			
18. Relayer les informations entre le magasin et le laboratoire			

### 3- PLAN DE PROGRES

Objectifs de progrès	Moyens à mettre en œuvre	Délai

### 4- SYNTHESE MATERIEL ET INSTALLATIONS

Pour travailler encore mieux, il faudrait :

<b>AMELIORER</b>			
<b>AVOIR</b>			
<b>APPRENDRE A MIEUX MAITRISER</b>			

### 5- CONCLUSION DE L'ENTRETIEN

Observations	
Le Collaborateur :	Le Responsable :
Date : Signature du collaborateur :	Date : Signature du responsable :

Une copie de ce document complété est remise au salarié à l'issue de l'entretien