

ENTRETIEN INDIVIDUEL : CHARCUTIER - CHARCUTIÈRE

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  | 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 |
| Compétences - Activités : Métier | | | |
| 1. Assurer le rangement (réserves, matériel...) | | | |
| 2. Nettoyer le matériel, les postes de travail, les locaux | | | |
| 3. Passer les commandes fournisseurs | | | |
| 4. Planifier les fabrications (selon la mise en place magasin et les commandes) | | | |
| 5. Utiliser de façon adaptée le matériel du laboratoire | | | |
| 6. Réceptionner les matières premières et l'ensemble des livraisons | | | |
| 7. Fabriquer les entrées, les viandes cuisinées et poissons cuisinés | | | |
| 8. Organiser et faire la rotation des stocks | | | |
| 9. Mettre en œuvre les techniques de finition (barder, ficeler, présenter...) | | | |
| 10. Gérer les chambres froides et la chambre de congélation | | | |
| 11. Fabriquer la charcuterie traditionnelle | | | |
| 12. Gérer efficacement la plonge | | | |
| 13. Vérifier le goût de ses fabrications | | | |

| | | | |
|---|--|---|--|
| 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 |
| Compétences - Activités : Transversales | | | |
| 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 :

| | | | |
|------------------------------------|--|--|--|
| AMELIORER | | | |
| AVOIR | | | |
| APPRENDRE A MIEUX MAITRISER | | | |

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