

Appellations

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Agent / Agente de restauration rapide | <input type="checkbox"/> Préparateur livreur / Préparatrice livreuse en restauration rapide |
| <input type="checkbox"/> Commis / Commise de self | <input type="checkbox"/> Préparateur-vendeur / Préparatrice vendeuse en restauration rapide |
| <input type="checkbox"/> Employé / Employée de cafétéria | <input type="checkbox"/> Préparateur-vendeur / Préparatrice-vendeuse de plats à emporter |
| <input type="checkbox"/> Employé / Employée de cantine | <input type="checkbox"/> Préparateur-vendeur / Préparatrice-vendeuse de sandwiches |
| <input type="checkbox"/> Employé / Employée de friterie | <input type="checkbox"/> Préparateur-vendeur / Préparatrice-vendeuse en point chaud |
| <input type="checkbox"/> Employé / Employée de restauration collective | <input type="checkbox"/> Préparateur-vendeur / Préparatrice-vendeuse en terminal de cuisson |
| <input type="checkbox"/> Employé / Employée de snack-bar | <input type="checkbox"/> Steward / Hôtesse de train |
| <input type="checkbox"/> Employé polyvalent / Employée polyvalente de restaurant | <input type="checkbox"/> Vendeur / Vendeuse de glaces |
| <input type="checkbox"/> Employé polyvalent / Employée polyvalente de restauration | <input type="checkbox"/> Vendeur / Vendeuse de sandwiches |
| <input type="checkbox"/> Equipier polyvalent / Equipière polyvalente de restauration rapide | |

Définition

Prépare et assemble des produits (pain, viennoiseries), des plats simples chauds ou froids (sandwichs, salades, glaces, ...) et en effectue la vente selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.

Peut servir les plats à table.

Accès à l'emploi métier

Cet emploi/métier est accessible sans diplôme ni expérience professionnelle.

Un CAP d'agent polyvalent de restauration peut en faciliter l'accès.

Les recrutements peuvent être ouverts sur contrats de travail saisonniers ou de très courte durée (extra).

Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein d'établissements de restauration rapide, de cafétérias, de restaurants d'entreprise ou de collectivité, en contact avec les clients et différents intervenants (managers, responsable d'établissement de restauration, ...).

Elle peut s'exercer en horaires fractionnés, en soirée, les fins de semaine, jours fériés et être soumise à des pics d'activité (« coup de feu »).

Le port d'un uniforme est requis.

La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-) est requise.

Activités et compétences de base

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Renseigner le client sur la composition des produits (salades, sandwiches, ...) et enregistrer sa commande <input type="checkbox"/> Effectuer la préparation de plats simples (salades, assiette de crudités, de fromages, desserts, ...) <input type="checkbox"/> Cuire ou réchauffer des aliments et réaliser l'assemblage, la finition de sandwiches, hamburgers, ... <input type="checkbox"/> Organiser la présentation des produits, des plats chauds ou froids en vitrine, pour le buffet et effectuer l'approvisionnement en cours de service <input type="checkbox"/> Remettre la commande au client (service à l'assiette, emballage à emporter, plateau, ...) <input type="checkbox"/> Effectuer les opérations d'encaissement <input type="checkbox"/> Emballer les préparations, les produits, les étiqueter (dates de fabrication, DLC) et les ranger en chambre froide, en réserve, ... <input type="checkbox"/> Effectuer l'entretien de la salle, du matériel et des équipements de la cuisine	Ec R R Rc Ec C R R	<input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP- <input type="checkbox"/> Modes de cuisson des aliments <input type="checkbox"/> Procédures d'encaissement <input type="checkbox"/> Chaîne du froid <input type="checkbox"/> Modes de conservation des produits alimentaires <input type="checkbox"/> Lecture de fiches techniques de cuisine <input type="checkbox"/> Utilisation de four à commandes numériques <input type="checkbox"/> Comptage <input type="checkbox"/> Utilisation de matériel de nettoyage <input type="checkbox"/> Dressage de plats

Activités et compétences spécifiques

Activités		Compétences
Préparer et/ou réchauffer des : <input type="checkbox"/> Boissons chaudes <input type="checkbox"/> Pains <input type="checkbox"/> Produits traiteurs (pizzas, quiches, ...) <input type="checkbox"/> Salades <input type="checkbox"/> Sandwichs <input type="checkbox"/> Viennoiseries	R R R R R R	<input type="checkbox"/> Conditions de fermentation de la pâte (à pain, à viennoiserie)
<input type="checkbox"/> Effectuer le service des plats à table, à l'assiette	Ce	
<input type="checkbox"/> Réceptionner et contrôler des marchandises et effectuer le stockage en chambre froide, en réserve, ...	R	<input type="checkbox"/> Gestes et postures de manutention
<input type="checkbox"/> Planifier la production de sandwiches, pains, ... selon les flux de vente prévisionnels	Ci	
<input type="checkbox"/> Effectuer la plonge	R	<input type="checkbox"/> Utilisation de machine de plonge automatisée <input type="checkbox"/> Plonge manuelle
<input type="checkbox"/> Effectuer des livraisons de commandes auprès des clients	R	

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Etablissement de restauration mobile (bateau de croisière, train, ...) <input type="checkbox"/> Etablissement de restauration rapide <input type="checkbox"/> Point chaud, terminal de cuisson <input type="checkbox"/> Restaurant de collectivité		<input type="checkbox"/> Travail en extra

Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
G1603 - Personnel polyvalent en restauration <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	D1106 - Vente en alimentation <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
G1603 - Personnel polyvalent en restauration <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
G1603 - Personnel polyvalent en restauration <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	G1702 - Personnel du hall <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
G1603 - Personnel polyvalent en restauration <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	G1801 - Café, bar brasserie <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
G1603 - Personnel polyvalent en restauration <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	G1803 - Service en restauration <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
G1603 - Personnel polyvalent en restauration <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	J1301 - Personnel polyvalent des services hospitaliers <input type="checkbox"/> Toutes les appellations

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
G1603 - Personnel polyvalent en restauration <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
G1603 - Personnel polyvalent en restauration <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	G1602 - Personnel de cuisine <input type="checkbox"/> Toutes les appellations