

❖ 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 de plats à emporter |
| <input type="checkbox"/> Employé / Employée de cafétéria | <input type="checkbox"/> Préparateur-vendeur / Préparatrice-vendeuse de sandwiches |
| <input type="checkbox"/> Employé / Employée de cantine | <input type="checkbox"/> Préparateur-vendeur / Préparatrice-vendeuse en point chaud |
| <input type="checkbox"/> Employé / Employée de friterie | <input type="checkbox"/> Préparateur-vendeur / Préparatrice-vendeuse en restauration rapide |
| <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"/> Équipier polyvalent / Équipière 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.

❖ Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Renseigner le client sur la composition des produits (salades, sandwichs, ...) et enregistrer sa commande <input type="checkbox"/> Préparer des plats simples (salades, assiette de crudités, de fromages, desserts, ...) <input type="checkbox"/> Cuire des viandes, poissons ou légumes <input type="checkbox"/> Préparer des sandwichs <input type="checkbox"/> Disposer des produits sur le lieu de vente <input type="checkbox"/> Remettre la commande au client (service à l'assiette, emballage à emporter, plateau, ...) <input type="checkbox"/> Encaisser le montant d'une vente <input type="checkbox"/> Conditionner un produit <input type="checkbox"/> Entretenir des locaux <input type="checkbox"/> Nettoyer du matériel ou un équipement	Ec R R R R Ec C R R R	<input type="checkbox"/> Procédures d'encaissement <input type="checkbox"/> Procédures de conditionnement <input type="checkbox"/> Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) <input type="checkbox"/> Modes de cuisson des aliments <input type="checkbox"/> Chaîne du froid <input type="checkbox"/> Dressage de plats <input type="checkbox"/> Fiches techniques de cuisine <input type="checkbox"/> Utilisation de four à commandes numériques <input type="checkbox"/> Techniques de comptage <input type="checkbox"/> Utilisation de matériel de nettoyage <input type="checkbox"/> Modes de conservation des produits alimentaires

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Préparer des boissons chaudes ou froides <input type="checkbox"/> Préparer et/ou réchauffer des pains <input type="checkbox"/> Cuisiner des produits traiteurs <input type="checkbox"/> Préparer des salades <input type="checkbox"/> Cuire des pièces de viennoiserie	R R R R R	<input type="checkbox"/> Conditions de fermentation de la pâte (à pain, à viennoiserie)
<input type="checkbox"/> Réaliser un service en salle	R	<input type="checkbox"/> Techniques de service plat sur table <input type="checkbox"/> Techniques de service à l'assiette
<input type="checkbox"/> Ranger une réserve <input type="checkbox"/> Réceptionner et contrôler des produits (quantité, conformité, état, ...)	R C	<input type="checkbox"/> Gestes et postures de manutention
<input type="checkbox"/> Planifier une production selon les flux de vente prévisionnels	Ci	
<input type="checkbox"/> Réaliser la plonge	R	<input type="checkbox"/> Utilisation de machine de plonge automatisée <input type="checkbox"/> Plonge manuelle
<input type="checkbox"/> Livrer une commande	R	

❖ Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Établissement de restauration mobile (bateau de croisière, train, ...) <input type="checkbox"/> Établissement 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

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
G1603 - Personnel polyvalent en restauration <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations
G1603 - Personnel polyvalent en restauration <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	G1602 - Personnel de cuisine <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations