

# G1603

## PERSONNEL POLYVALENT EN RESTAURATION

### Autres emplois décrits

- Agent / Agente de restauration rapide
- Commis / Commise de self
- Employé / Employée de cafétéria
- Employé / Employée de cantine
- Employé / Employée de friterie
- Employé / Employée de restauration collective
- Employé / Employée de snack-bar
- Employé polyvalent / Employée polyvalente de restaurant
- Employé polyvalent / Employée polyvalente de restauration
- Équipier polyvalent / Équipière polyvalente de restauration rapide
- Préparateur livreur / Préparatrice livreuse en restauration rapide
- Préparateur-vendeur / Préparatrice-vendeuse de plats à emporter
- Préparateur-vendeur / Préparatrice-vendeuse de sandwiches
- Préparateur-vendeur / Préparatrice-vendeuse en point chaud
- Préparateur-vendeur / Préparatrice-vendeuse en restauration rapide
- Préparateur-vendeur / Préparatrice-vendeuse en terminal de cuisson
- Steward / Hôtesse de train
- Vendeur / Vendeuse de glaces
- Vendeur / Vendeuse de sandwiches

### 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

Ce 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).

### Compétences

#### Savoir-faire

##### Production, Fabrication

Mettre en oeuvre les processus et les modes opératoires techniques

Relever, contrôler, ajuster des mesures et dosages

Planifier une production selon les flux de vente prévisionnels

Préparer des boissons chaudes ou froides

##### **Préparer des plats cuisinés**

Cuire des viandes, poissons ou légumes

Préparer, assembler des plats simples

Préparer et/ou réchauffer des pains et des viennoiseries

Maintenance, Réparation	Réaliser la plonge <b>Entretien un équipement, une machine, une installation</b> <b>Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local</b>
Gestion des stocks	Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison <b>Conditionner des produits</b>
Transport	Livrer une commande
Relation client	<b>Accueillir, orienter, informer une personne</b> Répondre aux attentes d'un client Réaliser un service en salle <b>Remettre la commande au client (service à l'assiette, emballage à emporter, plateau, ...)</b>
Développement commercial	Disposer des produits sur le lieu de vente
Gestion administrative	<b>Procéder à l'encaissement</b>
Organisation	Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Respecter des règles, des consignes, normes et procédures opérationnelles
<b>Savoir-être professionnels</b>	Être à l'écoute, faire preuve d'empathie Travailler en équipe Faire preuve de rigueur et de précision
<b>Savoirs</b>	
Domaines d'expertise	<b>Dressage de plats</b> Gestes et postures de manutention Plonge manuelle Allergies alimentaires
Normes et procédés	<b>Chaîne du froid</b> Conditions de fermentation de la pâte (à pain, à viennoiserie) <b>Modes de conservation des produits alimentaires</b> <b>Modes de cuisson des aliments</b> <b>Procédures de conditionnement</b> <b>Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</b> <b>Fiches techniques de cuisine</b>





---

Produits, outils et matières	Compositions de salades Types de produits traiteurs <b>Types de sandwichs</b> <b>Utilisation de four à commandes numériques</b> Utilisation de machine de plonge automatisée <b>Utilisation de matériel de nettoyage</b>
Techniques professionnelles	Techniques de service à l'assiette Techniques de service plat sur table

---

## Contextes de travail

---

 Conditions de travail et risques professionnels	Manipulation d'un engin, équipement ou outil dangereux Port d'équipement de protection (EPI, casque...) Port de tenue professionnelle ou d'uniforme
 Horaires et durée du travail	Travail en horaires décalés Travail en horaires fractionnés Travail le week-end
 Publics spécifiques	Enfants
 Types de structures	Établissement de restauration collective

---

## Secteurs d'activité

---

• Hôtellerie et restauration

---