

G1603

ÉQUIPIER POLYVALENT / ÉQUIPIÈRE POLYVALENTE DE RESTAURATION RAPIDE

Autres emplois décrits

- Agent / Agente de restauration rapide
- Employé / Employée de friterie
- Employé / Employée de snack-bar
- Employé polyvalent / Employée polyvalente de restaurant
- Employé polyvalent / Employée polyvalente de restauration
- 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
- Préparer des boissons chaudes ou froides
- Préparer des plats culinaires**
- Préparer, assembler des plats simples
- Cuire des viandes, poissons ou légumes
- Préparer et/ou réchauffer des pains et des viennoiseries

Maintenance, Réparation

- Réaliser la plonge
- Entretien un équipement, une machine, une installation**
- Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local**

Gestion des stocks

Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison

Conditionner des produits

Transport

Livrer une commande

Relation client

Accueillir, orienter, informer une personne

Répondre aux attentes d'un client

Réaliser un service en salle

Remettre la commande au client (service à l'assiette, emballage à emporter, plateau, ...)

Développement commercial

Disposer des produits sur le lieu de vente

Gestion administrative et comptable

Procéder à l'encaissement

Organisation

Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)

Respecter des règles, des consignes, normes et procédures opérationnelles

Conception

Planifier une production selon les flux de vente prévisionnels

Savoir-être professionnels

Être à l'écoute, faire preuve d'empathie

Travailler en équipe

Faire preuve de rigueur et de précision

Savoirs

Domaines d'expertise

Dressage de plats

Gestes et postures de manutention

Plonge manuelle

Allergies alimentaires

Normes et procédés

Chaîne du froid

Conditions de fermentation de la pâte (à pain, à viennoiserie)

Modes de conservation des produits alimentaires

Modes de cuisson des aliments





Procédures de conditionnement

Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

Fiches techniques de cuisine

Produits, outils et matières	Compositions de salades
	Types de produits traiteurs
	Types de sandwichs
	Utilisation de four à commandes numériques
	Utilisation de machine de plonge automatisée
Techniques professionnelles	Utilisation de matériel de nettoyage
	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 individuel (EPI) : gants, chaussures, casque, protections auditives
		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