

G1607

EMPLOYÉ / EMPLOYÉE DE RESTAURATION COLLECTIVE

Autres emplois décrits

- Agent / Agente de restauration collective
- Aide de cuisine de collectivité
- Commis / Commise de self
- Employé / Employée de cafétéria
- Employé / Employée de cantine

Définition

- Participe aux activités de production culinaire (préparation, assemblage, dressage) selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.
- Assure la mise en place des espaces de restauration ainsi que la distribution et le service des repas.
- Accueille les clients et peut procéder à l'encaissement des ventes.
- Réceptionne et stocke les produits alimentaires.
- Assure le rangement, nettoyage et entretien des matériels de restauration et des espaces.

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible sans diplôme ni expérience professionnelle. Toutefois une formation en cuisine peut en faciliter l'accès.

Certifications et diplômes :

- CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)
- CQP employé polyvalent de restauration
- Agent polyvalent de restauration
- Certificat de spécialisation restauration collective

Compétences

Savoir-faire

Mettre en oeuvre les processus et les modes opératoires techniques

Préparer des boissons chaudes ou froides

Relever, contrôler, ajuster des mesures et dosages

Préparer des plats culinaires


Préparer, assembler des plats simples

Réaliser des techniques de préparation culinaire en collectivité

Cuire des viandes, poissons ou légumes





Préparer et/ou réchauffer des pains et des viennoiseries

Production, Fabrication

Relation client	Remettre la commande au client (service à l'assiette, emballage à emporter, plateau, ...) Accueillir, orienter, informer une personne Réaliser un service en salle Répondre aux attentes d'un client
Maintenance, Réparation	Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local Entretien des équipements de cuisine professionnelle Réaliser la plonge
Gestion des stocks	Conditionner des produits Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
Gestion administrative et comptable	Procéder à l'encaissement
Transport	Livrer une commande
Développement commercial	Disposer des produits sur le lieu de vente
Protection des personnes et de l'environnement	Evacuer et trier des déchets, des produits 
Conception	Planifier une production selon les flux de vente prévisionnels
Organisation	Respecter des règles, des consignes, normes et procédures opérationnelles
Savoir-être professionnels	
	Avoir le sens du service S'adapter aux changements Travailler en équipe
Savoirs	
Produits, outils et matières	Compositions de salades Types de produits traiteurs Types de sandwiches Utilisation de four à commandes numériques Utilisation de machine de plonge automatisée Utilisation de matériel de nettoyage

Normes et procédés	Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
	Chaîne du froid
	Fiches techniques de cuisine
	Modes de cuisson des aliments
Techniques professionnelles	Modes de conservation des produits alimentaires
	Procédures de conditionnement
	Procédures d'encaissement
Domaines d'expertise	Techniques de liaison chaude/froide
	Techniques de service à l'assiette
	Techniques de service plat sur table
	Dressage de plats
	Gestes et postures de manutention
	Plonge manuelle

Contextes de travail

	Conditions de travail et risques professionnels	Manipulation d'un engin, équipement ou outil dangereux Port de tenue professionnelle ou d'uniforme Station debout prolongée
	Horaires et durée du travail	Travail en horaires décalés Travail en horaires fractionnés Travail le week-end
	Publics spécifiques	Adultes Public scolaire
	Types de structures	Établissement de restauration collective

Secteurs d'activité

• Hôtellerie et restauration