RIASEC : R

G1603
EQUIPIER POLYVALENT / EQUIPIÈRE 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 sandwichs
- Préparateur-vendeur / Préparatrice-vendeuse en point chaud
- Préparateur-vendeur / Préparatrice-vendeuse en restauration rapide
- Préparateur-vendeur / Préparatrice-vendeuse en terminal de cuisson
- Vendeur / Vendeuse de glaces
- Vendeur / Vendeuse de sandwichs

Définition

L'équipier polyvalent de restauration rapide travaille principalement en fast-food, garantissant un service rapide et de qualité.

- Assure la préparation et la vente de produits alimentaires selon les normes d'hygiène
- Participe aux inventaires et au suivi des stocks
- Maintient la propreté des équipements et du lieu de travail
- Peut effectuer des livraisons en respectant les délais promis
- Fournit un service clientèle rapide et courtois
- Participe à l'activité quotidienne du restaurant ou du point de vente

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec une formation de niveau CAP ou BEP (niveau 3 CEC) qui permet d'acquérir les compétences nécessaires pour travailler dans la restauration rapide. La formation Hygiène Alimentaire dans l'activité de restauration commerciale (HACCP) est obligatoire.

Certifications et diplômes :

- CQP employé de restauration rapide
- CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
- Bac pro commercialisation et services en restauration
- Titre professionnel employé polyvalent en restauration
- CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)
- Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Préparer, assembler des plats simples
- Préparer des boissons chaudes ou froides
- Préparer ou réchauffer des pains et des viennoiseries
- Mettre en oeuvre les processus et les modes opératoires techniques
- Assurer le nettoyage des équipements et du lieu de travail
- Gérer les situations de stress en heure de pointe

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Procéder à l'encaissement

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Communiquer efficacement avec l'équipe et les clients
- Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique

Développement économique

- Répondre aux attentes d'un client
- Remettre la commande au client (service à l'assiette, emballage à emporter, plateau, ...)
- Appliquer les promotions et les offres spéciales

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Utiliser des équipements de cuisine spécifiques
- Relever, contrôler, ajuster des mesures et dosages
- Réagir rapidement aux changements de volume de commande
- Réaliser la plonge
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Conditionner des produits
- Livrer une commande

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter des règles, des consignes, normes et procédures opérationnelles
- Maintenir un environnement de travail propre et organisé

Développement économique

- Réaliser un service en salle
- Assurer un service client rapide et courtois
- Renseigner le client sur la composition des produits, allergènes, provenance
- Assurer une présentation attrayante des produits

Savoir-être professionnels

- Avoir le sens du service
- Avoir l'esprit d'équipe
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Faire preuve de rigueur et de précision

Savoirs

Domaines d'expertise

- Gestes et postures de manutention
- Plonge manuelle
- Traitement des commandes
- Gestion de la relation client (CRM) Transition numérique

Normes et procédés

- Fiches techniques de cuisine
- Modalités de conservation des produits alimentaires
- Modes de cuisson des aliments
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Règles de tenue de caisse

Produits, outils et matières

- Types de sandwichs et produits snacking
- Utilisation de machine de plonge automatisée
- Utilisation de matériel de nettoyage
- Utilisation de caisse enregistreuse
- Utilisation de grills professionnels

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Techniques professionnelles

- Préparation de boissons non alcoolisées
- Nettoyage de surfaces en cuisine
- Accueil et service au comptoir
- Techniques de vente
- Gestion des stocks de condiments
- Utilisation de fours à micro-ondes professionnels
- Gestion des déchets — Transition écologique
- Techniques de présentation des plats

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En contact avec du public
- En flux tendu
- Port de tenue professionnelle ou d'uniforme
- Station debout prolongée

Horaires et durée du travail

- Travail en horaires décalés
- Travail les week-ends et jours fériés
- Travail saisonnier
- Travail selon un rythme irrégulier et des pics d'activité

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Types de structures

- Etablissement de restauration rapide

Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail