RIASEC : R

G1607
EMPLOYÉ / EMPLOYÉE DE RESTAURATION COLLECTIVE

Autres emplois décrits

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

Définition

Un employé de restauration collective est une personne qui travaille dans une cantine, un restaurant scolaire, un hôpital ou une entreprise pour aider à la préparation et au service des repas.

- Participe aux activités de production culinaire (préparation, assemblage, dressage) selon les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments 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 polycompétent de restauration
- Agent polyvalent de restauration
- Certificat de spécialisation restauration collective
- Titre professionnel employé polyvalent en restauration

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Mettre en oeuvre les processus et les modes opératoires techniques
- Préparer, assembler des plats simples
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Entretenir des équipements de cuisine professionnelle

Développement économique

- Remettre la commande au client (service à l'assiette, emballage à emporter, plateau, ...)
- Disposer des produits sur le lieu de vente

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter des règles, des consignes, normes et procédures opérationnelles

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Préparer des boissons chaudes ou froides
- Relever, contrôler, ajuster des mesures et dosages
- Préparer des plats culinaires
- Cuire des viandes, poissons ou légumes
- Préparer ou réchauffer des pains et des viennoiseries
- Réaliser la plonge
- Conditionner des produits
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Livrer une commande
- Planifier une production selon les flux de vente prévisionnels
- Réaliser des techniques de préparation culinaire en collectivité

Développement économique

- Accueillir, orienter, renseigner un public
- Réaliser un service en salle
- Répondre aux attentes d'un client

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

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Procéder à l'encaissement
- Evacuer et trier des déchets, des produits — Transition écologique

Savoir-être professionnels

- Avoir le sens du service
- Etre ouvert aux changements
- Avoir l'esprit d'équipe

Savoirs

Produits, outils et matières

- Compositions de salades
- Types de produits traiteurs
- Types de sandwichs et produits snacking
- Utilisation de four à commandes numériques — Transition numérique
- 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
- **Modalités de conservation des produits alimentaires**
- Techniques de conditionnement
- Procédures d'encaissement

Techniques professionnelles

- Techniques de liaison chaude et froide
- Techniques de service à l'assiette
- Techniques de service des plats

Domaines d'expertise

- **Techniques de dressage des plats**
- Gestes et postures de manutention
- Plonge manuelle

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

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 les week-ends et jours fériés

Publics spécifiques

- Adultes
- Public scolaire

Types de structures

- Etablissement de restauration collective

Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration

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