

G1613

RESTAURATEUR AMBULANT / RESTAURATRICE AMBULANTE

Autres emplois décrits

- Food trucker

Définition

Le restaurateur ambulant .

- Prépare et vend des repas dans un environnement mobile et souvent en plein air
- Assure un service rapide et de qualité à une clientèle variée
- Gère les stocks de nourriture et de boissons pour éviter les ruptures
- Maintient son équipement et son espace de travail propres et conformes aux normes d'hygiène
- Développe une offre culinaire attractive et adaptée à sa clientèle
- Peut participer à des événements et des marchés locaux pour diversifier ses points de vente

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec une formation en hygiène alimentaire dans la restauration commerciale, à défaut d'une qualification en restauration. Tout gestionnaire ou exploitant dans le secteur alimentaire avec 3 ans d'expérience en est dispensé. La carte de commerce ambulant est obligatoire. Dans le cas de vente de boissons alcoolisées (moins de 18 degrés) après 22H, une petite licence de vente à emporter est nécessaire.

Certifications et diplômes :

- CAP cuisine

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Sélectionner les emplacements pour maximiser la clientèle
- Réaliser des préparations culinaires simples
- Préparer des plats pour la vente à emporter
- Organiser le traitement des commandes
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Gérer les commandes et les stocks de matières premières
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

Développement économique

- Organiser, aménager un espace de vente
- Concevoir les menus, les cartes et définir les tarifs des plats
- Prendre une commande client
- Remettre la commande au client (service à l'assiette, emballage à emporter, plateau, ...)

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Procéder à l'encaissement
- Négocier avec les fournisseurs pour les achats de produits

Savoir-faire secondaires

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Assurer une veille concurrentielle active

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Manipuler des équipements de cuisine
- Eplucher des légumes et des fruits
- Cuire des viandes, poissons ou légumes
- Cuisiner des sauces pour accompagner les produits
- Réaliser une garniture alimentaire
- Préparer ou réchauffer des plats traiteur
- Adapter les menus en fonction des saisons et des disponibilités
- Optimiser l'utilisation des ressources alimentaires
- Entretenir un équipement, une machine, une installation
- Assurer le suivi des stocks en temps réel
- Définir des besoins en approvisionnement
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Réaliser la mise en boîte, plateau, barquette, ...
- Contrôler la qualité des ingrédients avant usage
- Analyser les retours clients pour améliorer l'offre

Transition écologique

Développement économique

- Vendre une prestation ou un produit
- Commercialiser des produits alimentaires
- Accueillir les clients avec courtoisie et professionnalisme
- Renseigner le client sur la composition des produits, allergènes, provenance
- Garantir la satisfaction du client

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Assurer la gestion administrative et financière d'une activité
- Réaliser des opérations comptables
- Gérer les situations d'urgence ou les plaintes des clients
- Gérer les déchets et leur recyclage dans un point de vente mobile
- Appliquer les éco-gestes dans sa pratique (eau, énergie, produits, etc.)

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Engager des actions de communication sur les réseaux sociaux

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de rigueur et de précision
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Faire preuve de contrôle de soi

Savoirs

Normes et procédés

- Techniques de conservation des aliments
- Chaîne du froid
- Conditionnement des aliments
- Modes de cuisson des aliments
- Techniques de désinfection des surfaces
- Législation alimentaire
- Règles d'hygiène et de sécurité
- Sécurité alimentaire et HACCP

Transition écologique

Domaines d'expertise

- Gestion d'un point de vente mobile
- Gestion de l'inventaire

Transition numérique

Techniques professionnelles

- Techniques de cuisson adaptées à la restauration mobile
- Techniques de promotion et publicité sur les réseaux sociaux
- Organisation de l'espace de travail

Transition numérique

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- Déplacements professionnels
- En contact avec du public
- En extérieur

Horaires et durée du travail

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

Statut d'emploi

- Travailleur indépendant



Types de structures

- Etablissement de restauration rapide
-

Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration
- Commerce et distribution