

### ❖ Appellations

- Agent / Agente de restauration rapide
- Commis / Commise de self
- Employé / Employée de cafétéria
- Employé / Employée de cantine
- Employé / Employée de friterie
- Employé / Employée de restauration collective
- Employé / Employée de snack-bar
- Employé polyvalent / Employée polyvalente de restaurant
- Employé polyvalent / Employée polyvalente de restauration
- Équipier polyvalent / Équipière polyvalente de restauration rapide
- 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 métier

Cet emploi/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).

### ❖ Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein d'établissements de restauration rapide, de cafétérias, de restaurants d'entreprise ou de collectivité, en contact avec les clients et différents intervenants (managers, responsable d'établissement de restauration, ...).

Elle peut s'exercer en horaires fractionnés, en soirée, les fins de semaine, jours fériés et être soumise à des pics d'activité («coup de feu»).

Le port d'un uniforme est requis.

La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-) est requise.

## ❖ Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Renseigner le client sur la composition des produits (salades, sandwichs, ...) et enregistrer sa commande <input type="checkbox"/> Préparer des plats simples (salades, assiette de crudités, de fromages, desserts, ...) <input type="checkbox"/> Cuire des viandes, poissons ou légumes <input type="checkbox"/> Préparer des sandwichs <input type="checkbox"/> Disposer des produits sur le lieu de vente <input type="checkbox"/> Remettre la commande au client (service à l'assiette, emballage à emporter, plateau, ...) <input type="checkbox"/> Encaisser le montant d'une vente <input type="checkbox"/> Conditionner un produit <input type="checkbox"/> Entretien des locaux <input type="checkbox"/> Nettoyer du matériel ou un équipement	Ec R R R R Ec C R R R	<input type="checkbox"/> Procédures d'encaissement <input type="checkbox"/> Procédures de conditionnement <input type="checkbox"/> Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) <input type="checkbox"/> Modes de cuisson des aliments <input type="checkbox"/> Chaîne du froid <input type="checkbox"/> Dressage de plats <input type="checkbox"/> Fiches techniques de cuisine <input type="checkbox"/> Utilisation de four à commandes numériques <input type="checkbox"/> Techniques de comptage <input type="checkbox"/> Utilisation de matériel de nettoyage <input type="checkbox"/> Modes de conservation des produits alimentaires

## ❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Préparer des boissons chaudes ou froides <input type="checkbox"/> Préparer et/ou réchauffer des pains <input type="checkbox"/> Cuisiner des produits traiteurs <input type="checkbox"/> Préparer des salades <input type="checkbox"/> Cuire des pièces de viennoiserie	R R R R R	<input type="checkbox"/> Conditions de fermentation de la pâte (à pain, à viennoiserie)
<input type="checkbox"/> Réaliser un service en salle	R	<input type="checkbox"/> Techniques de service plat sur table <input type="checkbox"/> Techniques de service à l'assiette
<input type="checkbox"/> Ranger une réserve <input type="checkbox"/> Réceptionner et contrôler des produits (quantité, conformité, état, ...)	R C	<input type="checkbox"/> Gestes et postures de manutention
<input type="checkbox"/> Planifier une production selon les flux de vente prévisionnels	Ci	
<input type="checkbox"/> Réaliser la plonge	R	<input type="checkbox"/> Utilisation de machine de plonge automatisée <input type="checkbox"/> Plonge manuelle
<input type="checkbox"/> Livrer une commande	R	

## ❖ Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Établissement de restauration mobile (bateau de croisière, train, ...) <input type="checkbox"/> Établissement de restauration rapide <input type="checkbox"/> Point chaud, terminal de cuisson <input type="checkbox"/> Restaurant de collectivité		<input type="checkbox"/> Travail en extra

## ❖ Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
<b>G1603 - Personnel polyvalent en restauration</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Toutes les appellations</li> </ul>	<b>D1106 - Vente en alimentation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Toutes les appellations</li> </ul>
<b>G1603 - Personnel polyvalent en restauration</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Toutes les appellations</li> </ul>	<b>G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Toutes les appellations</li> </ul>
<b>G1603 - Personnel polyvalent en restauration</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Toutes les appellations</li> </ul>	<b>G1702 - Personnel du hall</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Toutes les appellations</li> </ul>
<b>G1603 - Personnel polyvalent en restauration</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Toutes les appellations</li> </ul>	<b>G1801 - Café, bar brasserie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Toutes les appellations</li> </ul>
<b>G1603 - Personnel polyvalent en restauration</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Toutes les appellations</li> </ul>	<b>G1803 - Service en restauration</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Toutes les appellations</li> </ul>
<b>G1603 - Personnel polyvalent en restauration</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Toutes les appellations</li> </ul>	<b>J1301 - Personnel polyvalent des services hospitaliers</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Toutes les appellations</li> </ul>

## ❖ Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
<b>G1603 - Personnel polyvalent en restauration</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>	<b>G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>
<b>G1603 - Personnel polyvalent en restauration</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>	<b>G1602 - Personnel de cuisine</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>