

Employé(e) polyvalent(e) de restauration

Famille  RESTAURATION

Autres intitulés

Agent(e) polyvalent(e) en restauration

Équipier(ère) polyvalent(e) de restauration

Code(s) ROME associés

Personnel polyvalent en restauration

Particularités

 Métier en contact avec le public

 Pic saisonnier

L'offre de restauration est un des piliers du modèle économique des sites de loisirs, d'attractions et de culture. Selon la taille de l'exploitation, plusieurs types d'espace de restauration peuvent faire partie de l'offre : snack, self, brasserie traditionnelle...

L'employé(e) polyvalent(e) de restauration intervient dans tous les maillons de la chaîne de préparation, de service et de vente des produits consommables. Il/Elle est chargé(e) d'accueillir les visiteurs, de prendre leur commande, d'encaisser les paiements et de réaliser le service. Il/Elle assure l'assemblage et la préparation rapide de certains plats selon des consignes détaillées et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

L'employé(e) polyvalent(e) peut également tenir un stand ou un chariot itinérant de restauration proposant tout type de gourmandises (parfois thématiques).

Grâce à sa personnalité avenante et son dynamisme, il/elle garantit un service efficace et de qualité pour restaurer le public au cours de la journée de visite.

• Principales compétences métiers

Savoir-être professionnels

Etre à l'écoute des visiteurs et se rendre disponible

Avoir le sens du service

Travailler en équipe

Organiser son travail selon les priorités et les objectifs

Compétences techniques

Accueillir, orienter, informer un visiteur

Préparer, assembler des plats simples

Cuire des viandes, poissons ou légumes

Préparer des boissons chaudes ou froides

Remettre la commande au client (service à l'assiette, emballage à emporter, plateau, ...)

Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local

Procéder à l'encaissement

Disposer des produits sur le lieu de vente

Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)

Prévenir et résoudre les conflits en appliquant les consignes de l'entreprise

• Accès à l'emploi

Niveau d'expérience requis

Une expérience préalable dans les métiers de la restauration est un plus mais pas indispensable.

Formations obligatoires

Hygiène alimentaire dans l'activité de restauration commerciale (HACCP)

Formations appréciées

Certificat de qualification professionnelle (CQP) Employ(e) de restauration rapide

Titre Professionnel (TP) agent de restauration

Certificat d'aptitude professionnelle (CAP) Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Bac Professionnel Commercialisation et services en restauration

Moc disponibles et ressources utiles

 France Compétences