# **Employé(e) polyvalent(e) de restauration**

Date de publication :03/09/2024

## **Familles de métiers**

Restauration

## **Lieux et segments d’activités**

* Parcs d'attractions et parcs aquatiques
* Parcs à thème et parcs ludo-pédagogiques
* Activités intérieures
* Musées et sites culturels
* Patrimoine et sites naturels

## **Autres intitulés**

* Agent(e) polyvalent(e) en restauration
* Équipier(ère) polyvalent(e) de restauration

## **Définition du métier**

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 thématisées).

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.

## **Particularités**

* Métier en contact avec le public
* Pic saisonnier

## **Code ROME**

Personnel polyvalent en restauration

## **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, ...)
* Entretenir, 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.

### **Formation obligatoire**

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

### **Formation appréciée**

* 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

### **Mooc disponibles et ressources utiles**

MOOC "Assurez l'accueil des publics", disponible sur OpenClassrooms