



# AGENT(E) DE RESTAURATION

**Code Rome G1603** Le code ROME et le niveau de formation sont donnés à titre indicatif, chaque entreprise ayant ses propres politiques de recrutement.

#cohésionsociale

LA  
COHÉSION  
SOCIALE  
RECRUTE

+ DE 10 000  
ALTERNANTS

**L'agent(e) de restauration en foyer de jeunes travailleurs (FJT) assure les travaux courants liés à la préparation des plats en cuisine, à l'installation de la zone de distribution ou de restauration. Il/elle participe également aux travaux nécessités par l'application des procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur. Il/elle peut éventuellement prévoir la prise en charge d'activités de caisse.**

## Missions principales

- ▶ Assurer la préparation des plats en cuisine ainsi que le service
- ▶ Assurer l'approvisionnement des linéaires (entrées, desserts...)
- ▶ Renseigner le public sur la composition des produits
- ▶ Effectuer l'encaissement des plateaux repas
- ▶ Effectuer l'entretien de la salle, du matériel et des équipements de la cuisine
- ▶ Réceptionner et contrôler des marchandises et effectuer le stockage en chambre froide, en réserve...

## Formations

Ci-dessous, les formations dispensées en alternance pour ce métier :

- ▶ **CERTIFICAT DE COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES (CCP) D'AGENT(E) DE RESTAURATION (TITRE DE NIVEAU V).**

Une bonne expérience dans le domaine de la restauration permet aussi d'accéder à l'emploi.

## Compétences requises

- ▶ Connaissance des différentes gammes de produits (de leur mode de conservation et de déstockage)
- ▶ Connaissances en diététique
- ▶ Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- ▶ Maîtrise des techniques de nettoyage
- ▶ Capacité à travailler en équipe
- ▶ Résistance à la fatigue physique et nerveuse
- ▶ Sens de l'accueil
- ▶ Bon relationnel
- ▶ Capacité à travailler en équipe

## Conditions de travail

- ▶ Travail seul ou en équipe, sous la responsabilité et l'autorité de son/sa supérieur(e) hiérarchique, le/la cuisinier(e).
- ▶ Station debout prolongée et multiples manutentions légères.
- ▶ Alternance de périodes d'activité soutenue et de périodes de moindre activité.
- ▶ Emplois à temps partiel fréquents.
- ▶ L'agent(e) de restauration doit mener à bien des activités qui nécessitent de la pluri-compétence en cuisine, en salle, à la caisse.

## Évolution professionnelle

Après plusieurs années d'expérience, l'agent(e) de restauration peut évoluer vers le poste supérieur hiérarchique le plus proche, celui/celle de cuisinier(e), mais aussi aspirer à devenir chef de restauration pour avoir plus de responsabilités et exercer des fonctions d'encadrement.

