

AGENT(E) POLYVALENT(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 polyvalent de restauration effectue le service en restauration collective (restauration rapide, cafétarias, restaurant d'entreprise/de collectivité ...), en occupant des fonctions polyvalentes, de la cuisine au service en salle jusqu'à l'encaissement des règlements des clients et l'entretien de la salle.

Missions principales

- Assurer la préparation et le dressage des plats froids (hors-d'œuvre, fromages, desserts ...) en amont de l'arrivée des clients.
- Prise en charge de l'accueil, du service et être amené(e) à procéder aux encaissements.
- ▶ Débarrasser les tables, les plateaux et remettre en ordre de la salle lorsque le service prend fin.

Formations

Aucun diplôme particulier n'est requis, toutefois une formation de base en hôtellerie -restauration aidera à trouver plus facilement un premier emploi et facilitera par la suite l'évolution professionnelle :

- ► CAP/BEP : CAP RESTAURANT OU BEP HÔTELLERIE-RESTAURATION
- ► BAC : BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION OU UN BAC TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Compétences requises

- ▶ Être réactif(ive), habile et réagir parfaitement aux ordres
- ▶ Connaître parfaitement les règles de sécurité et d'hygiène (Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-)
- Disposer d'une bonne résistance à la fatigue physique et nerveuse

Conditions de travail

- Le rythme de travail est dépendant de l'activité de la structure et des services proposés.
- Le port d'un uniforme est requis.
- ➤ Ce métier demande une bonne condition physique qui permet de travailler debout et de déplacer des charges parfois lourdes.

Évolution professionnelle

Après avoir acquis de l'expérience, l'agent(e) polyvalent(e) de restauration peut prétendre au poste de chef(fe) d'équipe encadrant plusieurs employé(e)s polyvalent(e)s, d'assistant(e) gérant et de gérant(e) d'un restaurant.







