

# G1603 - Personnel polyvalent en restauration

## 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
- Equipier polyvalent / Equipière polyvalente de restauration rapide
- Préparateur livreur / Préparatrice livreuse en restauration rapide
- Préparateur-vendeur / Préparatrice vendeuse 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 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.

## Activités et compétences de base

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Renseigner le client sur la composition des produits (salades, sandwiches, ...) et enregistrer sa commande</li> <li>■ Effectuer la préparation de plats simples (salades, assiette de crudités, de fromages, desserts, ...)</li> <li>■ Cuire ou réchauffer des aliments et réaliser l'assemblage, la finition de sandwiches, hamburgers, ...</li> <li>■ Organiser la présentation des produits, des plats chauds ou froids en vitrine, pour le buffet et effectuer l'approvisionnement en cours de service</li> <li>■ Remettre la commande au client (service à l'assiette, emballage à emporter, plateau, ...)</li> <li>■ Effectuer les opérations d'encaissement</li> <li>■ Emballer les préparations, les produits, les étiqueter (dates de fabrication, DLC) et les ranger en chambre froide, en réserve, ...</li> <li>■ Effectuer l'entretien de la salle, du matériel et des équipements de la cuisine</li> </ul>	<p><b>Savoirs théoriques et procéduraux</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-</li> <li>■ Modes de cuisson des aliments</li> <li>■ Procédures d'encaissement</li> <li>■ Chaîne du froid</li> <li>■ Modes de conservation des produits alimentaires</li> </ul> <p><b>Savoirs de l'action</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lecture de fiches techniques de cuisine</li> <li>■ Utilisation de four à commandes numériques</li> </ul> <p> Comptage</p> <p> Utilisation de matériel de nettoyage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dressage de plats</li> </ul>

## Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<p><b>Préparer et/ou réchauffer des :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Boissons chaudes</li> <li>■ Pains</li> <li>■ Produits traiteurs (pizzas, quiches, ...)</li> <li>■ Salades</li> <li>■ Sandwichs</li> <li>■ Viennoiseries</li> </ul>	<p><b>Savoirs théoriques et procéduraux</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Conditions de fermentation de la pâte (à pain, à viennoiserie)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Effectuer le service des plats à table, à l'assiette</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Réceptionner et contrôler des marchandises et effectuer le stockage en chambre froide, en réserve, ...</li> </ul>	<p><b>Savoirs théoriques et procéduraux</b></p> <p> Gestes et postures de manutention</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Planifier la production de sandwiches, pains, ... selon les flux de vente prévisionnels</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Effectuer la plonge</li> </ul>	<p><b>Savoirs de l'action</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilisation de machine de plonge automatisée</li> <li>■ Plonge manuelle</li> </ul>

## Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>Effectuer des livraisons de commandes auprès des clients</li> </ul>	

## Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<ul style="list-style-type: none"> <li>Etablissement de restauration mobile (bateau de croisière, train, ...)</li> <li>Etablissement de restauration rapide</li> <li>Point chaud, terminal de cuisson</li> <li>Restaurant de collectivité</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Travail en extra</li> </ul>

## 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>

### 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>