

# Espaces de loisirs, d'attractions & culturels

Cartographie des métiers



## Employé(e) de restauration

Famille(s) de métiers :  
Restauration et service marchand

### Missions

Préparer, assembler des produits, des plats simples chauds ou froids et réaliser des ventes selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires

### Principales activités

#### Production culinaire :

Préparer des plats simples (salades, sandwichs...)  
Cuire ou réchauffer des aliments  
Effectuer le nettoyage et l'entretien de la salle, du matériel et des équipements de la cuisine

#### Service client :

Remettre la commande au client (service à l'assiette, emballage à emporter, plateau, ...)  
Effectuer les opérations d'encaissement

#### Approvisionnement / stockage :

Organiser la présentation des produits en vitrine ou pour le buffet  
Effectuer l'approvisionnement en cours de service  
Stocker des denrées selon les méthodes prescrites dans la structure

### Principales compétences métiers

#### Compétences techniques

Avoir des connaissances de base en cuisine  
Maîtriser les règles d'hygiène et sécurité alimentaires  
Connaître les modes de conditionnement des aliments

#### Compétences transverses

Travailler en équipe

### Niveau de formation

CAP BEP spécialisé en restauration  
CQP « Employé(e) technique de restauration » / CQP « Employé(e) qualifié(e) de restauration »

### Expérience

Métier accessible sans expérience professionnelle préalable

Code(s) ROME : **G1603**