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
Connaitre les modes de conditionnement des aliments

Compétences tranverses

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**