

Espaces de loisirs, d'attractions & culturels

Cartographie des métiers



Préparateur(rice) restauration rapide

Famille(s) de métiers :
Restauration et service marchand

Missions

Préparer les produits selon des consignes données et les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires

Principales activités

Préparation des produits/plats :

Effectuer la préparation de plats simples
Cuire ou réchauffer, assembler et assurer la finition du plat
Présenter les produits aux endroits prévus
Nettoyer et entretenir le matériel et les équipements de la cuisine et de la salle

Relation client :

Accueillir le client
Informer le client sur la composition des produits
Effectuer les opérations d'encaissement

Principales compétences métiers

Compétences techniques

Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires
Utiliser des techniques de communication, d'accueil et de conseil adaptées aux différents publics
Maîtriser les modes de cuisson
Connaître et appliquer des techniques de dressage des plats

Compétences transverses

Travailler en équipe

Niveau de formation

Pas de formation exigée
CQP opérateur restauration rapide

Expérience

Métier accessible sans expérience professionnelle préalable

Code(s) ROME : **G1603**