



# Employé polyvalent de restauration

Codification ROME : **G1603** – Personnel polyvalent en restauration

## Définition

L'employé polyvalent de restauration 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.

Il peut aussi servir les plats à table.

## Accès au 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)

## Autres appellations

### Spécificités métier

- Agent.e de restauration rapide
- Commis.e de self
- Employé.e de cafétéria
- Employé.e de cantine
- Employé.e de friterie
- Employé.e de restauration collective
- Employé.e de snack-bar
- Employé.e polyvalent.e de restaurant
- Employé.e polyvalent.e de restauration
- Employé.e polyvalent.e de restauration rapide
- Préparateur.rice livreur.euse en restauration rapide
- Préparateur.rice-vendeur.euse de plats à emporter
- Préparateur.rice-vendeur.euse de sandwichs
- Préparateur.rice-vendeur.euse en point chaud
- Préparateur.rice-vendeur.euse en restauration rapide
- Préparateur.rice-vendeur.euse en terminal de cuisson
- Steward / Hôtesse de train
- Vendeur.euse de glaces
- Vendeur.euse de sandwichs

## Exemples de métiers connexes

- Crêpier.ère
- Pizzaiolo.a
- Vendeur.euse en alimentation générale
- Employé.e de café, bar-brasserie
- Serveur.euse
- Commis.e





## Compétences de base

### SAVOIRS

- Procédures d'**encaissement**
- Procédures de **conditionnement**
- **Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)**
- Modes de **cuisson des aliments**
- **Chaîne du froid**
- Dressage de **plats**
- **Fiches techniques** de cuisine
- Utilisation de **four à commandes numériques**
- Techniques de **comptage**
- Utilisation de **matériel de nettoyage**
- Modes de **conservation des produits alimentaires**

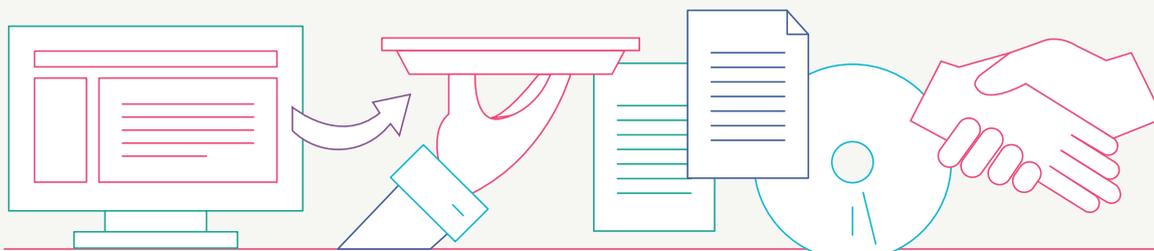
### SAVOIR-FAIRE

- Renseigner le client sur la **composition des produits** (salades, sandwiches, ...) et enregistrer sa commande
- **Préparer des plats simples** (salades, assiette de crudités, de fromages, desserts)
- **Cuire** des viandes, poissons ou légumes
- **Préparer** des sandwiches
- **Disposer des produits** sur le lieu de vente
- **Remettre la commande au client** (service à l'assiette, emballage à emporter, plateau, ...)
- **Encaisser le montant** d'une vente
- **Conditionner un produit**
- **Entretenir des locaux**
- **Nettoyer du matériel** ou un équipement

## Compétences spécifiques selon les postes

### SAVOIR-FAIRE

- **Préparer des boissons** chaudes ou froides
- **Conditions de fermentation** de la pâte (à pain, à viennoiserie)
- **Préparer et/ou réchauffer** des pains
- Cuisiner des **produits traiteurs**
- Préparer des **salades**
- Cuire des **pièces de viennoiserie**
- Réaliser un **service en salle**
- Techniques de **service plat sur table**
- Techniques de **service à l'assiette**
- Ranger une **réserve**
- **Gestes et postures** de manutention
- **Réceptionner et contrôler des produits** (quantité, conformité, état, ...)
- **Planifier une production** selon les flux de vente prévisionnels
- **Réaliser la plonge**
- **Utilisation de machine de plonge automatisée**
- **Plonge manuelle**





## Contexte du métier

→ Dans un contexte très tendu en matière de personnel dans l'hôtellerie-restauration depuis la crise sanitaire, **le recours à des employés polyvalents de restauration en intérim est surtout lié au remplacement des salariés en arrêt ou à un besoin temporaire en personnel.**

→ **Les missions confiées aux salariés intérimaires sont similaires à celles confiées aux salariés permanents.** Pour les préparations culinaires, il s'agit plutôt de préparations froides (entrées et desserts), les préparations chaudes étant confiées aux cuisiniers. Les intérimaires sont formés en interne aux **règles d'hygiène** (tenue, lavage des mains...) et aux **exigences de traçabilité** (ex : prise et relevé de température, contrôle des produits arrivant à date de péremption... ). Les entreprises utilisatrices sont particulièrement attentives au **respect de ces exigences.**

## Enjeux métier pour l'intérim



### Métier en mutation

Le métier d'employé polyvalent de restauration connaît des évolutions accélérées par la **crise sanitaire** : développement de la vente à emporter et du « fait-maison ».



### Métier en tension

**4<sup>ème</sup> métier du secteur Restauration-hôtellerie en termes de tension en intérim**, avec 25% des agences concernées.

Les agences d'emploi et les entreprises utilisatrices soulignent en particulier un **nombre de personnes formées ne suffisant pas à couvrir la demande et une demande d'intérim en hausse.**

Traditionnellement, le secteur Hôtellerie-restauration a un taux de rotation de main d'œuvre très élevé (de l'ordre d'un tiers des salariés chaque année), avec un équilibre maintenu grâce à un volume de nouveaux entrants, majoritairement jeunes, suffisant pour remplacer chaque année les départs. La crise sanitaire a fortement mis à mal cet équilibre et généré des **besoins massifs de recrutement sur les métiers du secteur.**

## Evolution des compétences et des qualifications attendues

→ Le métier d'employé polyvalent de restauration évolue le **développement de la vente à emporter et la tendance marquée au « fait maison »**. Ce qui implique de détenir de nouvelles compétences :

- Utiliser des **produits frais dans les préparations** (fruits et légumes, en particulier) et aussi de **nouveaux équipements** (ex : parmentière) ;
- S'organiser en termes de **conditionnement** et de **logistique**.

→ L'impact de la **dimension environnementale** apparaît encore peu marqué, hormis en termes de **matériau utilisé** (gobelets, barquettes...) ou en lien avec des initiatives de **réduction des déchets** qui se développent chez certains employeurs.