

EMPLOYÉ·E POLYVALENT·E DE RESTAURATION



Secteur :

➤ **Restauration collective**



Insertion professionnelle :



Perspectives d'évolution :



Affinité :

Le travail manuel

Le travail en équipe



Niveau d'étude conseillé :

Aucun pré-requis nécessaire

En restauration collective, l'employé·e polyvalent·e de restauration est **aussi bien en cuisine que face au client, afin de lui garantir des prestations de qualité**. Ses activités sont multiples en cuisine et en salle, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Les missions



- ✓ Gestion de l'approvisionnement et mise en place des espaces de restauration
- ✓ Contribution à des préparations culinaires mais plus spécialement la réalisation des entrées et des desserts
- ✓ Accueil des clients, service et encaissement
- ✓ Rangement, nettoyage et entretien du matériel et des espaces

Le lieu de travail



- ✓ Enseigne de restaurants collectifs comme restaurants d'entreprises, d'administration, cantines scolaires, médico-sociaux, universitaires, etc.

Les qualités requises



- ✓ Sens de la relation client
- ✓ Bonne communication
- ✓ Esprit d'équipe
- ✓ Rigueur

Les formations possibles



Niveau CAP :

- ✓ [CAP Production et service en restaurations](#) (rapide, collective, cafétéria)

Certifications :

- ✓ [Titre professionnel Employé polyvalent en restauration](#)
- ✓ Titre à finalité professionnelle Employé(e) de service et de production en restauration

Les parcours en alternance sont accessibles sans expérience préalable ni diplôme spécifique !

Les possibilités d'évolution



- ✓ Hôte(sse) point de vente
- ✓ [Commis de cuisine](#)
- ✓ [Cuisinier\(ère\)](#)

Comment accéder à ce métier ?

Se former en alternance

En savoir plus +

Se faire accompagner

En savoir plus ✓