

EMPLOYÉ-E DE RESTAURATION



Secteur :

➤ **Cafétérias**



Insertion professionnelle :



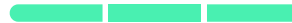
Affinité :

Le travail manuel

Le travail en équipe



Perspectives d'évolution :



Niveau d'étude conseillé :

CAP

L'employé-e de restauration est chargé-e de **préparer, d'assembler et de distribuer des préparations culinaires simples et de réaliser le service**, tout en assurant les tâches en amont et en aval (approvisionnement des plats, mise en place avant le service et remise en état de la salle après le service). Il/elle contribue, par l'ensemble de sa prestation, à la qualité du service et de l'accueil du client.

Les missions



- ✓ Approvisionnement et mise en place des produits
- ✓ Réalisation de préparations ou contribution à des préparations culinaires
- ✓ Accueil, service, vente et relation client
- ✓ Rangement, nettoyage et entretien du matériel et des espaces (cuisine et salle de restaurant)

Le lieu de travail



- ✓ Structures privées (en entreprises par exemple)
- ✓ Structures publiques (organisme publiques, écoles, etc.)

Les qualités requises



- ✓ Esprit d'équipe
- ✓ Curieux
- ✓ Organisation
- ✓ Rigueur
- ✓ Créativité
- ✓ Sens de l'observation

Les formations possibles



Niveau CAP

- ✓ [CAP production et service en restaurations](#)

Certifications

- ✓ [CQP Agent de restauration](#)
- ✓ [Titre professionnel Employé polyvalent de restauration](#)

Ces métiers peuvent être accessibles sans diplôme ni expérience professionnelle, mais une formation de base en hôtellerie-restauration aidera à trouver plus facilement un emploi.

Les possibilités d'évolution



- ✓ Manager opérationnel(le)
- ✓ Vendeur(se)

Comment accéder à ce métier ?

Se former en alternance

En savoir plus +

Se faire accompagner

En savoir plus ✓