

EQUIPIER(ÈRE)



Secteur :

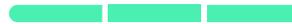
► **Cafétérias**



Insertion professionnelle :



Perspectives d'évolution :



Affinité :

Le travail manuel

Le travail en équipe



Niveau d'étude conseillé :

CAP

L'équipier est chargé 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 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 Employé polyvalent de restauration](#)
- ✓ CQP Agent de restauration
- ✓ Titre professionnel 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)