

FICHE METIER

Agent Polyvalent de Restauration



Activités liées au Métier

En quoi consiste le métier ?

Comment se pratique-t-il ?

Assurer la préparation des plats, le service des repas et la remise en état du matériel et des locaux

Quelles sont les différentes tâches réalisées ?

* Production culinaire

- Réception, stockage des denrées
- Réalisation de plats cuisinés

* Service et vente

- Mise en valeur des produits, des espaces de distribution et de vente
- Accueil, information conseil et service du client
- Encaissement des prestations

* Entretien des locaux, des équipements et des ustensiles dans le respect des normes d'hygiène

Quels outils le métier nécessite-t-il d'utiliser ?

Plan d'hygiène
Utilisation de matériel professionnel de production, de service et d'entretien

Compétences et Qualités requises

Quelles qualités morales nécessite le métier ?

- Esprit d'équipe
- Rigueur et soin
- Faculté d'adaptation
- Sens de la communication et de l'organisation
- Etre dynamique

Quelles qualités physiques nécessite le métier ?

- Résistance physique
- Habilité manuelle
- Rapidité
- Respect des règles d'hygiène

Quelles compétences doivent être mises en œuvre ?

- S'informer
- Organiser
- Réaliser
- Communiquer
- Mettre en oeuvre la prévention professionnelle

Formation

Quels diplômes permettent d'exercer ce métier ?

CAP Agent Polyvalent de Restauration

Conseiller diplôme Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

Quelles filières de formation sont possibles pour y parvenir ?

Après une troisième

Le métier permet-il (ou exige-t-il) une formation continue ?

Mise à jour des normes d'hygiène
Recyclage SST
Prévention des risques professionnels

Conditions de travail

Le travail est-il sédentaire ou mobile ? Activité essentiellement mobile

Est-ce un travail d'équipe, ou seul ?

Travail d'équipe aussi bien en cuisine qu'en distribution

Comment se répartit le temps de travail sur la journée, sur la semaine ?

Journée continue ou fractionnée (avec pause l'après midi), variable selon l'entreprise

Employeurs et lieux d'exercice du métier

Type d'établissement :

* Restauration collective
- Administration, scolaire, universitaire, entreprise....

* Restauration commerciale
- Cafétéria, sandwicherie, viennoiseries.....

* Service à domicile
- portage de plateaux

Débouchés, évolution de carrière :

Ce métier permet-il de trouver facilement du travail ?

OUI

Les offres d'emploi sont nombreuses dans ce secteur

Autres métiers associés du secteur

Autres appellations :

Métiers connexes :

Commis cuisinier
Commis serveur
Agent de propreté



Salaire

A quel salaire débute-t-on ?

Au SMIC

Photos relatives au métier

