

**Autres dénominations :** Agent de restauration / Agente de restauration • Agent de restauration en restauration collective / Agente de restauration en restauration collective • Employé polyvalent de restauration/ Employée polyvalente de restauration

### Présentation du métier

L'employé(e) de restauration prépare, assemble et distribue des préparations culinaires simples et réaliser le service, tout en assurant les tâches en amont et en aval (approvisionnement, mise en place et remise en état de la salle). Il / Elle contribue par l'ensemble de sa prestation à la qualité du service et de l'accueil du client.

### Conditions d'accès au métier

Ce métier est accessible sans diplôme ni expérience professionnelle.  
Un CAP d'agent polyvalent de restauration peut en faciliter l'accès.

### Compétences professionnelles

- Appliquer un mode d'emploi, un document ou un fiche technique
- Chaîne du froid
- Effectuer le suivi des commandes, la facturation
- Entretien, nettoyer du matériel, un outil ou un équipement
- Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Gérer les stocks
- Modes de conservation des produits alimentaires
- Modes de cuisson des aliments
- Plonge manuelle
- Procéder à l'encaissement
- Réaliser la plonge
- Réaliser un service en salle
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Utiliser des équipements, du matériel et des outillages de cuisine
- Utiliser une machine de plonge automatisée

### Savoir-être professionnels

- Avoir le sens du service
- Faire preuve de réactivité
- Faire preuve d'engagement
- S'adapter aux changements
- Être à l'écoute, faire preuve d'empathie
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Prendre des initiatives et être force de propositions
- Travailler en équipe

**Pour en savoir plus sur ce métier,** consulter la [fiche ROME G1603 - Personnel polyvalent en restauration](#).