

**Autres dénominations :** Employé polyvalent de restauration rapide / Employée polyvalente de restauration rapide • Équipier / Équipière

### Présentation du métier

Le préparateur en restauration rapide / La préparatrice en restauration rapide prépare des produits et plats destinés à la vente qu'il / elle réalise dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Polyvalent(e), il / elle travaille aussi bien en cuisine, en salle et à la caisse.

### 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
- Conditionner des produits
- Effectuer le suivi des commandes, la facturation
- Entretenir, nettoyer du matériel, un outil ou un équipement
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Gérer les stocks
- Modes de conservation des produits alimentaires
- Modes de cuisson des aliments
- Plonge manuelle
- Préparer des plats simples (salades, assiette de crudités, de fromages, desserts, ...)
- Réaliser la plonge
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Utilisation de matériel de nettoyage
- Utiliser des fours à commandes numériques

### Savoir-être professionnels

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

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