

EMPLOYE POLYVALENT DE RESTAURATION

Appellations principales : Agent de restauration – Equipier polyvalent (fast-food) – Etagère (self) – Officier (glaces, fruits, pain...).

Appellations spécifiques : Agent de préparation – Crêpier – Equipier – Glacière – Pizzaiolo.

Fiche n° 12

Fonction : Cuisine/Service en salle

Groupe sectoriel : Hébergement/Restauration
Région Bretagne

Définition

Prépare et dresse des mets simples froids (hors-d'œuvre, salades, desserts simples, glaces...) ou chauds (hamburgers, pizzas, crêpes...) par assemblage des différents éléments nécessaires, en se conformant à des normes de réalisation précises (doses, composition, cuisson...). Dans certains cas, réalise les pâtes nécessaires aux préparations (pâte à crêpe, à pizza...). Procède au ravitaillement (plats ou produits) en salle (linéaires) ou en cuisine. Peut préparer également des boissons. Débarrasse, nettoie, range la salle et l'office ; participe au lavage de la vaisselle. Peut tenir la caisse (facturation et encaissement...). Suivant son niveau de responsabilités, peut encadrer une petite équipe et la préparer aux différents postes de travail.

Conditions générales d'exercice

L'emploi/métier s'exerce généralement dans les établissements ayant une activité de production culinaire (restauration commerciale, de collectivité, établissements de néorestauration...) ou d'hébergement. L'activité s'effectue seul ou en équipe, parfois en présence de la clientèle. Elle implique une station debout prolongée et de multiples manutentions légères. Le rythme journalier peut comporter une alternance de périodes d'activité soutenue (« coup de feu ») et de périodes de moindre activité. Les emplois à temps partiel sont fréquents. La rémunération comprend souvent des avantages en nature (repas, ...). L'emploi/métier nécessite de respecter des normes d'hygiène et de sécurité (manipulation de denrées alimentaires, utilisation de produits d'entretien et d'appareils électriques...).

Formation et expérience

Cet emploi/métier est accessible sans conditions particulières de formation préalable ou d'expérience. L'adaptation au poste de travail est prise en charge par l'entreprise. Cependant, une formation spécifique de niveau V (CAP employé de collectivité) facilite l'accès. Dans le secteur public, l'emploi/métier est accessible par concours sous certaines conditions de recrutement et de niveau de formation.

COMPETENCES COMMUNES

Compétences techniques de base :

- Assembler et présenter les préparations (plats, desserts...).
- Approvisionner la salle et la cuisine en denrées et produits alimentaires.
- Desservir, nettoyer la salle, l'office, la rampe.
- Effectuer la plonge de la vaisselle.
- Assurer l'entretien courant des appareils et installations (trancheur, lave-vaisselle, appareils d'entretien industriels...).

Compétences associées :

- Informer la clientèle sur l'environnement touristique local et régional.
- Tenir une caisse.
- Servir en salle.

Capacités liées à l'emploi : L'emploi requiert d'être capable de :

- Se conformer à des modes de fabrication précis.
- Travailler en équipe.
- Coordonner ses mouvements et exécuter rapidement les tâches.

SPECIFICITES

Activités spécifiques :

Activités exercées :

- Préparation des boissons (café, thé...).
- Fabrication des pâtes (pâte à crêpes, à pizzas...).
- Production.
- Autres.

Lieu d'exercice de l'activité :

- Etablissement hôtelier (hôtel, résidence...).
 - Restaurant à thème (pizzeria, crêperie...).
 - Etablissement de restauration collective (self-service, cafétéria...).
 - Etablissement de restauration rapide (croissanterie, hamburger, hot-dog...).
 - Etablissement de restauration mobile (bateau, train...).
 - Etablissement de cuisine industrielle.
 - Ferme-auberge et table d'hôtes.
 - Autres.
- Secteur : Privé, Public, Associatif

Responsabilités exercées :

- Tenue de caisse (facturation, encaissement...).
- Encadrement d'une petite équipe de travail...
- Participation à des actions de formation ou d'adaptation.

Exigences :

- Polyvalence
- Adaptabilité (à diverses situations de travail).
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Bonne résistance physique
- Disponibilité.
- Sens du contact.

Conditions de travail :

- Travail de nuit possible.
- Travail possible le dimanche et les jours fériés.

Fiche n°12 bis**Emploi/métier concerné** : Employé polyvalent de restauration**Fonction** : Cuisine et service en salle**Cadre réglementaire régissant la profession :**

Les différentes conventions collectives applicables :

- Convention collective nationale des Hôtels, Cafés, Restaurants, avril 97.
- Convention collective nationale Hôtellerie de Plein Air, janvier 94.
- Convention collective nationale « Tourisme social et familial » n°3151.
- Convention collective nationale du personnel des entreprises de restauration de collectivité du 20 juin 1985 étendue par arrêté du 2 février 1984.
- Convention Polyculture et Elevage.

Organisation de la profession au plan régional :

Les principales organisations d'employeurs :

- **Fédération Nationale de l'Industrie Hôtelière**
- **Confédération Française des Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers, Discothèques.**

La Fédération de l'Industrie Hôtelière de Bretagne est composée de 6 syndicats hôteliers bretons : l'Hôtellerie du Finistère, la Fédération Départementale de l'Industrie Hôtelière des Côtes d'Armor, le Syndicat de l'Hôtellerie de la Côte d'Emeraude, la Chambre Syndicale de l'Industrie Hôtelière d'Ille-et-Vilaine, le Syndicat Patronal de l'Hôtellerie du Morbihan et la Maison de l'Hôtellerie.

Union Bretonne de l'Hôtellerie de Plein Air relayée par 4 syndicats Départementaux de l'Hôtellerie de Plein Air (Finistère, Morbihan, Côtes d'Armor, Ille-et-Vilaine).

UNAT/APTAB : Union Nationale des Associations de Tourisme de Plein Air /Association de promotion du Tourisme Associatif en Bretagne.

Définition de l'emploi/ métier : cf fiche n°12**Compétences et qualifications requises pour exercer l'emploi/métier** : cf fiche n°12**Etat des lieux de la profession et perspectives d'évolution****Situation actuelle du marché du travail :**

Principaux employeurs : tous types d'établissements de restauration : restauration collective (self-service, cafétéria) ou rapide (croissanterie,...) ou à thème (pizzeria, crêperie...).

Offre/Demande d'emploi : ?**Nombre de professionnels en exercice** : ?**Entraves à l'exercice et au développement de la profession :**

- Image peu attractive du métier (conditions de travail difficiles, horaires contraignants,...)

Opportunités de développement :

Les besoins en personnel devraient croître du fait du développement de la restauration rapide et de la pratique de la cuisine d'assemblage.

Compétences requises et évolution :**Capacités techniques de base exigées :**

- Assemblage et présentation des préparations culinaires. Fabrication de pâtes et préparation de boissons.
- Approvisionnement de la salle et de la cuisine en denrées et produits alimentaires.
- Desserte et nettoyage (salle, vaisselle...).
- Entretien courant des appareils et installations.

Capacités associées :

- Connaissance de l'environnement touristique local et régional.
- Tenue d'une caisse et service en salle.

Savoir-être et autres qualités requises : aptitude au travail en équipe, capacité d'adaptation, rigueur, habileté et rapidité, polyvalence, disponibilité, sens du contact, respect des règles d'hygiène et de sécurité, résistance physique.

Evolution :

L'activité de distribution culinaire exigera probablement de plus en plus des compétences de vendeur et de conseiller.

Evolution des qualifications exigées :

Cet emploi/métier devrait rester accessible sans conditions particulières de formation préalable ou d'expérience.

Emergence de nouveaux métiers (ou de nouvelles pratiques professionnelles) :

/