

## G1603 - Personnel polyvalent en restauration

### Appellations (Métiers courants)

- Employé / Employée de cantine
- Employé / Employée de restauration collective
- Equipier polyvalent / Equipière polyvalente de restauration rapide
- Vendeur / Vendeuse de glaces
- Employé / Employée de friterie
- Employé / Employée de snack-bar
- Préparateur-vendeur / Préparatrice-vendeuse de sandwichs

### Définition

Prépare et assemble des produits (pain, viennoiseries), des plats simples chauds ou froids (sandwichs, salades, glaces, ...) et en effectue la vente selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.

Peut servir les plats à table.

### Accès à l'emploi métier

*Remarque ADEM : Les informations décrites dans cette rubrique ne sont pas applicables au Luxembourg*

Cet emploi/métier est accessible sans diplôme ni expérience professionnelle.

Un CAP d'agent polyvalent de restauration peut en faciliter l'accès.

Les recrutements peuvent être ouverts sur contrats de travail saisonniers ou de très courte durée (extra).

### Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein d'établissements de restauration rapide, de cafétérias, de restaurants d'entreprise ou de collectivité, en contact avec les clients et différents intervenants (managers, responsable d'établissement de restauration, ...).

Elle peut s'exercer en horaires fractionnés, en soirée, les fins de semaine, jours fériés et être soumise à des pics d'activité («coup de feu»).

Le port d'un uniforme est requis.

La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-) est requise.

### Activités et compétences de base

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Renseigner le client sur la composition des produits (salades, sandwichs, ...) et enregistrer sa commande</li><li>■ Effectuer la préparation de plats simples (salades, assiette de crudités, de fromages, desserts, ...)</li><li>■ Cuire ou réchauffer des aliments et réaliser l'assemblage, la finition de sandwichs, hamburgers, ...</li><li>■ Organiser la présentation des produits, des plats chauds ou froids en vitrine, pour le buffet et effectuer l'approvisionnement en cours de service</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-</li><li>■ Modes de cuisson des aliments</li><li>■ Procédures d'encasement</li><li>■ Chaîne du froid</li></ul>

## G1603 - Personnel polyvalent en restauration

### Activités et compétences de base

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Remettre la commande au client (service à l'assiette, emballage à emporter, plateau, ...)</li> <li>■ Effectuer les opérations d'encaissement</li> <li>■ Emballer les préparations, les produits, les étiqueter (dates de fabrication, DLC) et les ranger en chambre froide, en réserve, ...</li> <li>■ Effectuer l'entretien de la salle, du matériel et des équipements de la cuisine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Modes de conservation des produits alimentaires</li> <li>■ Lecture de fiches techniques de cuisine</li> <li>■ Utilisation de four à commandes numériques</li> <li>■ Comptage</li> <li>■ Utilisation de matériel de nettoyage</li> <li>■ Dressage de plats</li> </ul>

### Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
Préparer et/ou réchauffer des : <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Boissons chaudes</li> <li>■ Pains</li> <li>■ Produits traiteurs (pizzas, quiches, ...)</li> <li>■ Salades</li> <li>■ Sandwichs</li> <li>■ Viennoiseries</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Conditions de fermentation de la pâte (à pain, à viennoiserie)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Effectuer le service des plats à table, à l'assiette</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Réceptionner et contrôler des marchandises et effectuer le stockage en chambre froide, en réserve, ...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gestes et postures de manutention</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Planifier la production de sandwichs, pains, ... selon les flux de vente prévisionnels</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Effectuer la plonge</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilisation de machine de plonge automatisée</li> <li>■ Plonge manuelle</li> </ul>

## G1603 - Personnel polyvalent en restauration

### Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Effectuer des livraisons de commandes auprès des clients</li> </ul>	

### Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Etablissement de restauration mobile (bateau de croisière, train, ...)</li> <li>■ Etablissement de restauration rapide</li> <li>■ Point chaud, terminal de cuisson</li> <li>■ Restaurant de collectivité</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Travail en extra</li> </ul>

### Mobilité professionnelle

#### Emplois proches

Depuis	Vers
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Toutes les appellations</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ D1106 - Vente en alimentation</li> <li>■ G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas</li> <li>■ G1702 - Personnel du hall</li> <li>■ G1801 - Café, bar brasserie</li> <li>■ G1803 - Service en restauration</li> <li>■ J1301 - Personnel polyvalent des services hospitaliers</li> </ul>

#### Emplois envisageables si évolution

Depuis	Vers

## G1603 - Personnel polyvalent en restauration

### Mobilité professionnelle

#### Emplois envisageables si évolution

##### Depuis

- Toutes les appellations
- Toutes les appellations

##### Vers

- G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant
- G1602 - Personnel de cuisine