

Employé(e) polyvalent de restauration

En restauration collective, l'employé polyvalent de restauration est aussi bien en cuisine que face au client, afin de lui garantir des prestations de qualité. Ses activités sont multiples en cuisine et en salle, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

En bref

- Secteur **Restauration collective**
- Niveau d'étude conseillé **Aucun pré-requis nécessaire**
- Insertion professionnelle **Elevée**
- Perspective d'évolution **Elevée**



Missions

- Gestion de l'approvisionnement et mise en place des espaces de restauration
- Contribution à des préparations culinaires mais plus spécialement la réalisation des entrées et des desserts
- Accueil des clients, service et encaissement
- Rangement, nettoyage et entretien du matériel et des espaces



Lieu de travail

- Enseigne de restaurants collectifs comme restaurants d'entreprises, d'administration, cantines scolaires, médico-sociaux, universitaires, etc.



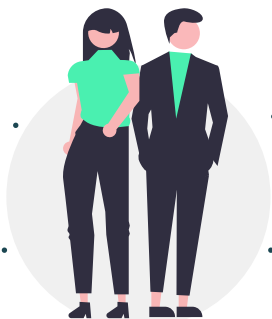
Qualités requises

Sens de la relation client

Esprit d'équipe

Rigueur

Bonne communication



Formations possibles

Niveau CAP :

- CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

Certifications :

- CQP Employé technique de restauration
- CQP Employé qualifié de restauration
- Titre professionnel Agent de restauration

Les parcours en alternance sont accessibles sans expérience préalable ni diplôme spécifique !



Possibilités d'évolution

- Hôte(sse) point de vente
- Commis de cuisine
- Cuisinier(ère)

Pour découvrir d'autres métiers du secteur, rendez-vous sur alternance.akto.fr

