

EMPLOYÉ.E POLYVALENT.E



Secteur :

► **Restauration rapide**



Insertion professionnelle :



Perspectives d'évolution :



Affinité :

Le travail en équipe
Le contact humain



Niveau d'étude conseillé :

CAP

En restauration rapide, l'employé est polyvalent aussi bien en cuisine que face au client, afin de lui garantir des prestations de qualité. Il est chargé de **préparer les commandes** et d'assurer la **relation commerciale et de service**. Ses activités sont multiples **en cuisine, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, aussi bien qu'en salle ou au comptoir de vente, dans le respect des principes et des standards de l'enseigne**. Il doit maintenir un niveau constant de satisfaction du client.

Les missions



- ✓ Accueil, service et relation client
- ✓ Commercialisation et vente multicanal
- ✓ Préparations culinaires dans le respect des normes, des process et de la sécurité alimentaire
- ✓ Stockage, rangement, nettoyage et entretien du matériel et des espaces
- ✓

Le lieu de travail



- ✓ Dans les entreprises de restauration commerciale pouvant servir en prestation continue (sur place, à emporter ou en vente livrée)

Les qualités requises



- ✓ Sens de la relation client
- ✓ Bonne communication
- ✓ Aisance relationnelle
- ✓ Esprit d'équipe
- ✓ Rigueur

Les formations possibles



- ✓ [CAP Production et service en restaurations](#) (rapide, collective, cafétéria)
- ✓ [CQP Employé polycompétent de restauration](#)
- ✓ [CQP Agent de restauration](#)
- ✓ [Titre professionnel Agent de restauration](#)
- ✓ [Titre professionnel Employé commercial](#)
- ✓ [Titre professionnel Conseiller de vente](#)

Les savoir-être priment dans ce métier pour être recruté. Les parcours en alternance sont accessibles sans expérience préalable ni diplôme spécifique !

Les possibilités d'évolution



- ✓ [Manager](#)
- ✓ Responsable opérationnel

Comment accéder à ce métier ?

Se former en alternance

En savoir plus +

Se faire accompagner

En savoir plus ✓