EMPLOYÉ.E POLYVALENT.E DE RESTAURATION

ALTERNANCE

Secteur :
Restauration collective

Affinité :
Le travail en équipe
Le travail manuel

Niveau d'étude conseillé :
Aucun pré-requis nécessaire

Insertion professionnelle :

Perspectives d'évolution :

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.

Les 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

Le lieu de travail

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

Les qualités requises

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

Les formations possibles

Niveau CAP :

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

Certifications :

- Titre professionnel Employé polyvalent en restauration

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

Les possibilités d'évolution

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

Comment accéder à ce métier ?

Se former en alternance

En savoir plus +

Se faire accompagner

En savoir plus ✓