

Agent de restauration [code fiche LOG06]

➔ Assurer toutes les activités du service de restauration hormis la confection des plats chauds

EXEMPLES DE POSTES

- Agent de restauration
- Plongeur
- Chef plongeur
- Agent de caisse
- Responsable de salle

CORRESPONDANCE AVEC LE RIME

- Serveur

CORRESPONDANCE AVEC RÉFÉRENS

- Commis cuisine et restauration (BAP G)
- Aide cuisine et restauration (BAP G)

CORRESPONDANCES STATUTAIRES

B, C

➔ ACTIVITÉS PRINCIPALES

- ▶ Participer à la réalisation des préparations alimentaires (essentiellement froides) selon les indications fournies
- ▶ Mettre en place les produits dans la chaîne de distribution
- ▶ Entretenir le matériel et les locaux
- ▶ Appliquer les mesures d'hygiène alimentaire ainsi que les normes de sécurité en vigueur
- ▶ Assurer l'accueil et le service
- ▶ Encaisser les prestations
- ▶ Effectuer les travaux de plonge et d'évacuation des déchets
- ▶ Assurer la manutention des denrées et des produits
- ▶ Rédiger les bons de sortie de magasin
- ▶ Assurer le service au comptoir en point de distribution rapide

CONDITIONS PARTICULIÈRES D'EXERCICE

- Horaires étendus
- Exposition à la chaleur, au froid, à l'humidité et au bruit
- Manutention de charges

EMPLOIS-TYPES DE DÉBOUCHÉS

- Serveur
- Cuisinier
- Chargé de maintenance
- Chargé de logistique

COMPÉTENCES PRINCIPALES

Connaissances

- Connaissances des produits alimentaires
- Techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire
- Langue française

Compétences opérationnelles

- Assurer l'entretien courant des outils de travail
- Utiliser les logiciels spécifiques à l'activité
- Appliquer des procédures et des règles
- Accueillir les populations concernées
- Travailler en équipe
- Structurer son travail
- Résoudre des problèmes

Compétences comportementales

- Capacité d'adaptation
- Sens de l'initiative
- Sens de l'organisation
- Réactivité
- Rigueur / Fiabilité
- Sens relationnel

Agent de restauration [code fiche LOG06]

TENDANCES D'ÉVOLUTION

Facteurs clés à moyen terme (à 3 ans)

- Développement des cuisines centrales
- Apparition des nouveaux modes de restauration
- Informatisation des tâches
- Développement des normes de sécurité alimentaire
- Évolution de la technologie et des produits de nettoyage
- Amplification des exigences du développement durable

Impacts sur l'emploi-type (qualitatif)

- Industrialisation des processus de production
- Prise en compte des exigences du développement durable