RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ONISEP L'INFORMATION POUR L'ORIENTATION

Employé / Employée de restaurant (restauration collective)

L'employé ou l'employée de restaurant en restauration collective assure la mise en place des salles, vérifie la propreté des mobiliers (tables, chaises, fontaines à eau...) et des services de table (assiettes, verres, couverts, serviettes). Le poste peut parfois aller depuis l'accueil des clients jusqu'à l'encaissement.

SOMMAIRE

Le métier

Compétences requises

Où l'exercer ?

Les études

Emploi et secteur

Salaire du débutant

Pour aller plus loin

Niveau minimum d'accès : **CAP ou équivalent**

Salaire débutant : **1868 €**

Statuts : **Saisonnier, Statut salarié**

Synonymes : Agent / agente de restauration

Secteur professionnel : Hôtellerie - restauration

Centre d'intérêt : J'aime cuisiner



© AKTO-Rouge Vif

Le métier

Avant le service

L'employé ou l'employée de restaurant en restauration collective (cantines scolaires, restaurants universitaires ou d'entreprise, hôpitaux, maisons de retraite, centres de vacances, établissements pénitentiaires, etc.) assure la mise en place des salles en vérifiant la propreté des mobiliers (tables, chaises, fontaines à eau...) et des services de table (assiettes, verres, couverts, serviettes). Il ou elle peut aussi réaliser des préparations simples (dressage d'assiettes, préparation des boissons, etc.). Il ou elle s'informe des plats du jour auprès du chef ou de la cheffe de cuisine, et vérifie qu'ils figurent bien dans les menus.

Pendant et après le service

Polyvalent/e, il ou elle peut accueillir les clients et veille au réapprovisionnement des buffets. Après chaque départ de clients (élèves, étudiants, salariés, pensionnaires, vacanciers...), l'employé/e de restaurant débarrasse et nettoie les tables, puis dresse à nouveau rapidement les tables pour permettre l'installation de nouvelles personnes. il ou elle peut également procéder aux encaissements. Après le service, il ou elle participe au rangement et au ménage de la salle.

Compétences requises

Présentation impeccable

L'employé ou l'employée de restaurant a le sens et le goût du service bien fait. Sourire aux lèvres, tenue de travail impeccable, rapide, il ou elle veille à tout instant au respect des règles d'hygiène et de sécurité, essentielles dans la restauration, et au confort des personnes.

Organisation et anticipation

Sachant preuve de discrétion, l'employé ou l'employée de restaurant entretient de bonnes relations avec les clients comme avec ses collègues. Doté/e d'une excellente mémoire et de capacités d'organisation, il ou elle sait anticiper et gérer les imprévus. Efficace, il ou elle fait preuve d'attention et de vigilance auprès des clients pour

anticiper leurs besoins sans les faire attendre. En restauration collective, les horaires de travail de l'employé/e de restaurant se situent davantage en journée et en semaine.

Où l'exercer ?

Différents types de restauration

La restauration collective regroupe 4 grandes catégories : la restauration scolaire (crèche, maternelle, primaire, collège, lycée, université), la restauration médico-sociale (hôpitaux, maisons de retraite), la restauration d'entreprise (restaurants administratifs et d'entreprise) et la restauration des centres de vacances, de l'armée, des centres pénitentiaires, etc.

Travail en équipe

Sous l'autorité du chef ou de la cheffe de cuisine, du gérant ou de la gérante, du ou de la responsable de l'établissement, l'employé/e de restaurant travaille en équipe, entre la salle et la cuisine... et souvent en présence de la clientèle. La journée alterne périodes d'activité intense (« coups de feu ») et d'accalmie, lors de la préparation ou du nettoyage. Toujours debout et en mouvement, il ou elle effectue de nombreux allers-retours, rapidement (pour ne pas faire attendre les consommateurs) et habilement (sans renverser quoi que ce soit).

Horaires variables

Les horaires varient en fonction des heures d'ouverture des espaces de restauration au sein des différentes structures (service du matin, du midi et/ou du soir), des jours de la semaine et de la période de l'année. Dans les zones touristiques, l'activité peut être particulièrement intense en saison. Beaucoup d'établissements mettent en place une organisation en 2x8 (2 équipes se succèdent par roulement de 8 heures consécutives), les week-ends et jours fériés inclus.

Les études

Après la 3e

Si ce métier est encore accessible aux autodidactes, un diplôme du secteur constitue un atout sur le marché du travail. Le CAP reste le diplôme de base, et l'apprentissage la voie privilégiée pour acquérir les gestes professionnels

2 ans d'études pour préparer le CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant ; production et service en restaurations (rapide, collective, cafétérias). 3 ans d'études pour préparer le bac professionnel métiers de la restauration option A métiers du service et de la relation clients

CAP ou équivalent

→ CAP certificat polynésien d'aptitude professionnelle option petite et moyenne hôtellerie

→ CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

→ CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

→ TP employé polyvalent en restauration

bac ou équivalent

→ Bac pro métiers de la restauration option A métiers du service et de la relation clients

Emploi et secteur

Évolution possible

En restauration collective, l'employé ou l'employée de restaurant peut devenir chef ou cheffe d'équipe, manager / manageuse voire gérant / gérante. Si, dans ce secteur, on débute souvent au bas de l'échelle, on peut rapidement gravir les échelons, en acceptant de changer d'employeur, et parfois de région. Certains employés font le choix de travailler en tant que saisonniers.

Secteur

Hôtellerie - Restauration

Salaire du débutant *

À partir de 1868 euros brut par mois.

* variable en fonction du lieu d'exercice, du statut.

Pour aller plus loin

Sur le web

Site d'information sur les métiers et les formations du secteur hôtellerie-restauration.

Site de l'Observatoire prospectif des métiers et des qualifications de l'Opco (opérateur de compétences) Akto, présentant des fiches-métiers, des statistiques, les tendances du secteur.

Information sur les métiers qui recrutent et sur l'alternance par l'Opco (opérateur de compétences) Akto.

Informations sur les formations, l'emploi, les métiers et salaires, offres d'emplois...

Librairie



PARCOURS

Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Paru le 12/12/2022
Broché • 12,00 €
PDF • 8,00 €



ZOOM SUR LES MÉTIERS

Les métiers de l'hôtellerie et des restaurations

Paru le 27/07/2021
Broché • 4,90 €
PDF • 0,00 €



ZOOM SUR LES MÉTIERS

Les métiers des grands événements culturels et sportifs

Paru le 26/09/2023
Broché • 4,90 €
PDF • 0,00 €

Centre d'intérêt

J'aime cuisiner →

Autres métiers à découvrir

Directeur de restaurant

Manager opérationnel en restauration rapide

Employé polyvalent en restauration rapide

Commis de cuisine

Chef de rang