RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ONISEP L'INFORMATION POUR L'ORIENTATION

Employé polyvalent / Employée polyvalente en restauration rapide

Au sein d'un établissement, l'employé polyvalent ou l'employée polyvalente en restauration rapide accueille les clients, enregistre et prépare les commandes, conformément aux règles d'hygiène et de sécurité. Il faut aussi gère l'encaissement avec le sourire.

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 : **1867 €**

Statuts : **Saisonnier, Statut salarié**

Synonymes : Agent / agente en restauration rapide, Barista, Employé / employée de fast-food, Équipier polyvalent / équipière polyvalente en restauration rapide, Préparateur-vendeur / préparatrice-vendeuse en restauration rapide

Secteur professionnel : Hôtellerie - restauration

Centre d'intérêt : J'aime cuisiner



© AKTO-Rouge Vif

Le métier

Mettre en place le service

Avant l'ouverture du restaurant, l'employé polyvalent ou l'employée polyvalente met en place son poste de travail (matériels et matières premières), réapprovisionne les stocks de gobelets, de serviettes, de sauces, etc. afin de ne pas perdre de temps au moment du « coup de feu » (période d'activité intense). Il ou elle présente et met en valeur les produits à la vente, peut réceptionner les marchandises, en vérifier la conformité (température, état, date limite de consommation) avant de les stocker dans des zones dédiées.

Accueillir les clients

En tenue professionnelle, sourire aux lèvres, l'employé polyvalent ou l'employée polyvalente de restauration rapide constitue le premier contact des clients avec l'enseigne. Il ou elle les accueille en salle ou au drive, les conseille et/ou les aide à passer leur commande sur les bornes, puis prend en charge leur commande jusqu'à l'encaissement, en s'assurant de leur satisfaction.

Préparer, assembler les produits

En suivant les instructions des fiches-recettes qui font le succès de l'enseigne, il ou elle prépare et/ou assemble les produits commandés : hamburgers, sandwiches, hot-dogs, tacos, kebabs, pizzas, sushis, *poke bowl*, frites, pâtes, fruits, légumes, légumineuses, desserts, glaces, boissons, etc. Il faut ensuite emballer les produits, vérifier qu'ils correspondent bien à la commande, avant de servir le client, pour une consommation sur place ou à emporter. Dans tous les cas, il ou elle respecte les consignes d'utilisation des matériels et ustensiles, ainsi que les procédures d'hygiène et de qualité. L'employé polyvalent ou l'employée polyvalente entretient les équipements et les matériels du restaurant. Il ou elle nettoie et assure la propreté de son poste de travail et des espaces de restauration (intérieurs et extérieurs), selon les consignes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Compétences requises

Dynamisme, organisation, rapidité

L'employé polyvalent ou l'employée polyvalente de restauration rapide doit faire preuve de dynamisme et d'initiative avec un seul but : satisfaire le client. Cela passe

notamment par une organisation efficace, une rapidité d'exécution, une résistance aux périodes d'activité intense, de la patience et de l'amabilité face aux flux de clients pressés.

Compétences en informatique

L'employé polyvalent ou l'employée polyvalente de restauration rapide maîtrise les outils numériques (bornes, tablettes, etc.) et les logiciels « métier » pour réaliser des tâches de production, de service et de vente.

Compétences opérationnelles

Il ou elle est également doté/e d'une certaine aisance relationnelle, et possède une bonne expression orale. Sensibilisé/e au développement durable, il ou elle sait trier ou nettoyer en utilisant des équipements ou des produits dédiés.

Où l'exercer ?

Polyvalence obligatoire

Évoluant généralement au sein d'une équipe animée par un ou une responsable opérationnel/le du restaurant ou un manager / une manageuse, l'employé/e polyvalent/e de restauration rapide suit un planning de travail dans lequel il ou elle peut occuper différents postes, à tour de rôle : en salle, en cuisine, au comptoir, à la caisse ou au drive. Dans certains établissements, il ou elle peut également assurer la livraison.

Flexibilité et adaptabilité

Le métier s'exerce principalement en intérieur, avec des horaires souvent étendus, en soirée, les week-ends et jours fériés. Certaines plages horaires peuvent être intenses (« coups de feu ») et nécessitent une organisation et une rapidité d'exécution sans faille.

Les études

Après la 3e

Aucun titre ni expérience préalable ne sont exigés pour exercer, mais un diplôme facilitera le recrutement et l'évolution dans le secteur.

2 ans pour préparer un CAP (commercialisation et services en hôtel-café-restaurant ; production et services en restaurations (rapide, collective, cafétéria) ; cuisine). 3 ans pour le bac professionnel métiers de la restauration option A métiers du service et de la relation clients. 1 an pour obtenir le TP (titre professionnel) employé polyvalent en restauration.

CAP ou équivalent

→ CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

→ CAP cuisine

→ 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

De nombreux emplois disponibles

Chaque année, le secteur de la restauration rapide recrute environ 80 000 personnes, majoritairement en CDI (contrat à durée indéterminée), même si l'on débute souvent dans le cadre d'un job étudiant. De nouveaux modèles de restauration rapide, privilégiant les fruits, les légumes, les légumineuses... gages d'une alimentation saine et équilibrée, recherchent également des employés polyvalents, tout comme les sites où ont lieu de grands événements (sportifs, musicaux, etc.).

Des parcours évolutifs

Pour fidéliser et garder ses meilleurs employés, les grandes chaînes de restauration rapide ont mis au point des parcours de formation et d'évolution. Ainsi, assez rapidement, il est possible d'accéder aux postes d'assistant/e manager, puis de manager / manageuse ou de responsable opérationnel/le, de formateur ou de formatrice.

Secteur

Hôtellerie - Restauration

Salaire du débutant *

À partir de 1867 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.

Librairie



POURQUOI PAS MOI ?

Les métiers des services, spécial alternance

Paru le 17/10/2023
Broché • 4,50 €
PDF • 0,00 €



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

- Employé de restaurant (restauration collective)
- Directeur de restaurant
- Manager opérationnel en restauration rapide
- Commis de cuisine
- Chef de rang