

## COLLABORATEUR DE RESTAURATION SERVICE RAPIDE



<b>Métier et métiers associés</b>	Collaborateur de restauration à service rapide – crew - équipier/collaborateur(trice) de cuisine
<b>Département</b>	Cuisine : fast-food ou cuisine rapide
<b>Correspondance fiche ROME</b>	G1603
<b>Catégorie de fonction</b> (Classification des fonctions CP 302)	Catégorie 3-116D/116C
<b>Description</b>	<p>Il/elle dépend du responsable d'équipe ou du gérant ou de son assistant. L'équipier en restauration rapide travaille en cuisine ou au service. Il prépare les hamburgers, les salades, garnit les petits pains, fait frire les préparations de poisson, volaille, chauffe les pizzas, ... ou prend les commandes, sert les clients et encaisse.</p> <p>Il/elle doit satisfaire aux normes de qualité, service et hygiène et respecter les normes et standards internes.</p> <p>Polyvalent, il assure la rotation pour tous les postes.</p>
<b>Tâches</b>	<p>En cuisine</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Règle les appareils de cuisine et met en marche les installations de cuisine</li> <li><input type="checkbox"/> Dispose tous les composants nécessaires à la préparation des salades, hamburgers, pizzas, ...</li> <li><input type="checkbox"/> Compose l'assortiment de salades d'après un modèle et suit l'estimation de ventes</li> <li><input type="checkbox"/> Réalise les préparations chaudes selon les fiches techniques</li> <li><input type="checkbox"/> Participe et travaille à certains postes pendant le service</li> <li><input type="checkbox"/> Responsable de l'entretien des postes de travail, appareils et matériels</li> <li><input type="checkbox"/> Entrepose et conserve les ingrédients</li> </ul> <p>Au service</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Prépare la salle et le comptoir avant le service en approvisionnant les armoires, frigos, dispensers,...</li> <li><input type="checkbox"/> Prend les commandes des clients et en rassemble les éléments</li> <li><input type="checkbox"/> A l'aide de la caisse établit l'addition et encaisse</li> <li><input type="checkbox"/> Respecte les engagements envers l'environnement</li> </ul> <p>En complément</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> débarrasse les tables et nettoie la salle,</li> <li><input type="checkbox"/> remplit le stock de sauces, serviettes, pailles, etc.,</li> <li><input type="checkbox"/> remplace et compacte les poubelles,</li> <li><input type="checkbox"/> dispose les chaises,</li> <li><input type="checkbox"/> veille à la propreté des toilettes, parking, aires de jeux pour enfants</li> </ul>

<b>Compétences /connaissances</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Résistance au stress et bonne condition physique</li> <li><input type="checkbox"/> Connaissance des gestes techniques liés aux tâches de mise en place</li> <li><input type="checkbox"/> Connaissance du matériel, termes culinaires et des produits (également du vocabulaire)</li> <li><input type="checkbox"/> Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)</li> <li><input type="checkbox"/> Hygiène personnelle irréprochable</li> <li><input type="checkbox"/> Capacité à travailler en équipe</li> <li><input type="checkbox"/> Respect de la hiérarchie</li> <li><input type="checkbox"/> Flexible vis-à-vis des horaires</li> </ul>
<b>Diplôme/Formation attendue</b>	<p>Aucune formation particulière n'est exigée pour cette fonction. Elle est en général assurée par l'entreprise</p> <p>Les filières de formation possibles sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Les études secondaires de plein exercice: section hôtellerie</li> <li><input type="checkbox"/> L'enseignement secondaire en alternance : CEFA, EFPME</li> <li><input type="checkbox"/> Les formations professionnelles spécifiques (Centre de Référence Horeca, Horeca Formation, Organismes d'insertion socioprofessionnelle, Ateliers de formation par le travail)</li> </ul>
<b>Environnement de travail</b>	Pizzeria, fast-food, restauration rapide
<b>Conditions de travail</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Service coupé ou service direct</li> <li><input type="checkbox"/> Horaires variables</li> <li><input type="checkbox"/> Week-end et jours fériés</li> <li><input type="checkbox"/> Station debout prolongée</li> <li><input type="checkbox"/> Port de charges</li> <li><input type="checkbox"/> Port d'une tenue réglementaire</li> </ul>
<b>Conditions salariales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Salaire mensuel minimum: 1.862,29 € Brut (38h/semaine)</li> </ul>
<b>Evolution possible</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Au sein de l'établissement comme chef d'équipe (crewleader) ou assistant manager</li> </ul>