

EMPLOYÉ(E) POLYVALENT DE RESTAURATION

L'employé polyvalent en restauration collective assume plusieurs activités : il prépare et dresse les plats froids (hors d'œuvre, fromages, desserts ...), accueille les clients, effectue le service, participe à l'encaissement, débarrasse les tables et plateaux, et il remet la salle en ordre à l'issue du service.

MISSIONS

- Préparer des produits simples destinés à la vente
- Assurer la relation avec la clientèle
- Respecter les règles de propreté et d'hygiène

FORMATION

- CAP d'Agent polyvalent de restauration
- Titre professionnel Agent de restauration

Ce métier est aussi accessible sans diplôme

45%

de femmes

65%

des contrats sont en CDI

1.5

candidats pour 1 offre d'emploi

LES SPÉCIFICITÉS



travail manuel



travail en équipe



travail en intérieur

QUALITÉS REQUISES

Polyvalence

Sens du relationnel

Disponibilité



RÉMUNÉRATION

Salaires moyen brut : 1 598 €