

Personnel polyvalent en hôtellerie restauration

Domaine : Personnel d'étage en hôtellerie

Appellations

- Préparateur livreur en restauration rapide
- Employé de cantine
- Préparateur vendeur de plats à emporter
- Vendeur de glaces
- Préparateur vendeur de sandwiches
- Employé polyvalent en établissement hôtelier
- Agent de restauration rapide
- Employé polyvalent d'hôtellerie
- Employé de restauration collective
- Employé polyvalent de Catering
- Agent polyvalent d'hôtellerie
- Employé polyvalent de restauration
- Équipier d'hôtel
- Vendeur de sandwiches
- Commis de self en hôtellerie/restauration

Accès au métier

Conditions d'accès au métier Les conditions pour pouvoir postuler / s'orienter vers ce métier Cet emploi/métier est accessible sans diplôme particulier cependant une expérience professionnelle dans le domaine de la restauration peut être demandée.

Conditions d'exercice

Conditions d'exercice du métier Environnement et modalités d'exercice de ce métier L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein d'hôtels établissements de restauration (rapide, de collectivité, catering, ...) ou d'hébergement touristique en relation avec différents services (cuisine, salle, direction, ...). Elle peut impliquer une station debout prolongée. Elle peut s'exercer en horaires irréguliers, les weekends, jours fériés, de nuit et être soumise à des pics d'activité. Le port d'une tenue professionnelle peut être exigé.

Activités de base

Activités de Base Activités quotidiennes fondamentales Effectuer le nettoyage et le rangement de la zone de travail Procéder à la préparation (tri, nettoyage, découpage, cuisson, ...) des ingrédients (salade, pain, ...) Procéder à la prise en charge et au port des bagages des clients

Compétences de base

Compétences de Base Compétences quotidiennes fondamentales Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Activités spécifiques

Activités spécifiques avec compétences associées Les principales tâches spécifiques liées à ce métier avec les compétences spécifiques nécessaires. Apporter un appui au personnel pour le service en salle ou le service des petits-déjeuners Approvisionner le service en produits préparés (sandwichs, pain, ...) selon le flux prévisionnel d'affluence Boissons chaudes Effectuer la mise en place de salles de réunion ou de conférence (placement du mobilier, branchement du matériel audio-visuel, ...) Effectuer la plonge Effectuer l'entretien et le nettoyage des parties communes d'un établissement hôtelier ou d'hébergement touristique Glaces Produits traiteurs (pizzas, quiches, ...) Salades Sandwichs Viennoiseries