

Possibilité de parcours


 Evolution en interne :

Opérateur polyvalent en restauration



Responsable restaurant



Directeur adjoint

- Possibilité de réaliser des cycles de formation en hors saison pour monter en compétence et évoluer sur son poste.
- Possibilité de réaliser une alternance pour évoluer sur un autre poste.

 En formation :

- Norme hygiène alimentaire en restauration commerciale et collective (HACCP).
- Licence professionnelle Gestion et management des organisations.
- Responsable établissements touristiques.



L'histoire de Tom :

Tom est étudiant en CAP Production et service en restauration.

Après plusieurs saisons de deux mois au sein d'un camping, il a réalisé une saison longue sur 8 mois, lui permettant de le conforter dans son appétence pour l'univers de l'hôtellerie de plein air, qui lui correspond parfaitement.

Par ailleurs, son désir de formation collait au projet d'agrandissement de l'espace restauration du camping des Flots Bleus pour lequel il est salarié.



Tom raconte sa journée de travail type en haute saison :

Dès **mon arrivée à 9h**, je me charge de **servir les clients du petit-déjeuner** et de **débarrasser les tables**. La veille, nous avons déjà préparé la mise en place de la salle.

Aux alentours de 10h, je m'occupe de **préparer des denrées** pour le restaurant, de **vérifier les stocks** avec **le chef de cuisine**, et de **réaliser les commandes** auprès des **fournisseurs**.

Je **prépare la salle** pour le service du midi, je **sers les clients, débarrasse et nettoie les tables et la salle** avant de **partir en coupure**.

À 19h, je prends mon service du soir. Mes **collègues** se sont chargés de préparer la salle sur la thématique de l'Espagne : ce soir, le chef a préparé une paella ! Nous nous **déguisons** pour l'occasion.

Ces soirées sont très prisées par **les vacanciers** de l'établissement : nous devons **être organisés** afin de **tenir la cadence**, et **servir les clients dans les temps**. Malgré le rythme soutenu, je **garde le sourire** et m'assure auprès des clients qu'ils passent une bonne soirée.

Mon service se termine aux alentours de 22h par la **clôture de la caisse**, et la **préparation de la salle** pour le lendemain. ”

Définition 

L'employé polyvalent en restauration assume plusieurs activités en fonction de la typologie de restauration servie au sein de l'établissement : préparation et dressage des plats froids (hors d'œuvre, fromages, desserts ...), snacking, vente de plats à emporter...

Il accueille les clients, prend les commandes, effectue le service, participe à l'encaissement, débarrasse les tables et plateaux et remet la salle en ordre à l'issue du service.

Activités clés 

- Accueillir les clients
- Prendre les commandes
- Effectuer le service
- Effectuer des ventes de plats à emporter
- Participer à l'encaissement
- Débarrasser et nettoyer
- Remettre les locaux en ordre à l'issue du service
- Préparer les tables
- Préparer et dresser les plats
- Aider en cuisine (plonge, découpe des fruits et légumes...)
- Cuisiner une restauration rapide (type snacking)
- Participer à la gestion des stocks (commande et réception des produits)
- Vérifier les réfrigérateurs, chambres froides et congélateurs (stock + denrées périssables)
- + **Respecter et veiller au respect des normes d'hygiène et de qualité**

Compétences **Compétences métier**

- Connaître les règles de sécurité et d'hygiène du secteur de la restauration
- Utiliser les techniques culinaires de base comme l'élaboration, la présentation et la décoration des plats
- Effectuer le service en salle
- Réaliser l'entretien du matériel de la cuisine et des locaux

+ **Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires (Hazard Analysis Critical Control Point - HACCP-)**

Savoir-être et compétences relationnelles

- Sens du service
- Aisance relationnelle
- Bonne condition physique
- Rigueur
- Dynamisme
- Habileté

Compétences transverses

- + **Renseigner les clients sur les allergènes**
- S'exprimer dans une ou plusieurs langues étrangères, particulièrement en anglais

+ **Compétences émergentes**

Interlocuteurs clés 

- Responsable restauration
- Responsable d'établissement
- Fournisseurs

Condition d'accès 

- CAP - Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)
- BAC : Bac professionnel commercialisation et services en restauration
- Formation hygiène et sécurité HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
- Formation santé sécurité au travail (SST)

Polyvalence

- Possibilité d'être missionné ponctuellement sur d'autres activités : préparation de salle en vue d'animation, appui logistique, maintien de la propreté, bar, boutique...

Conditions d'emploi et d'exercice 

- Activité variant selon la taille de la structure et son mode d'organisation
- Temps de travail annualisé : amplitude horaire plus importante en saison, et un temps de récupération hors saison
- Possibilité de travail les jours fériés et le week-end en haute saison
- Possibilité de travailler en horaires décalés (soirée) en haute saison