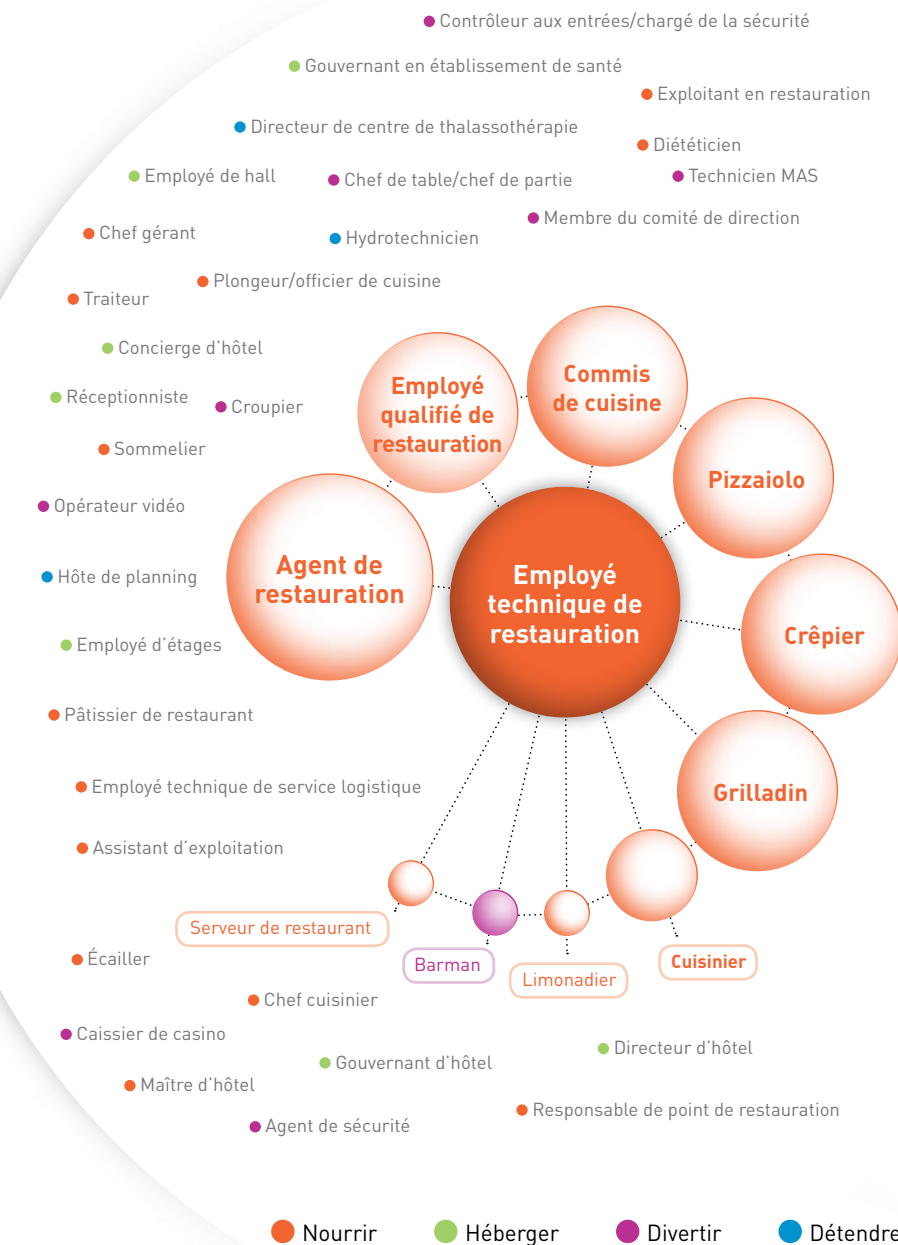


CARTOGRAPHIE

« Si j'étais amené à ne plus exercer le métier d'employé technique de restauration, dans quel(s) autre(s) métier(s) du secteur pourrais-je réinvestir mes compétences ? »

La représentation ci-dessous répond à cette question. Plus la taille d'une bulle métier se rapproche de celle du métier d'origine, plus le nombre de compétences communes est important. Plus la taille d'une bulle métier est petite, plus il y aura de compétences à acquérir pour pouvoir exercer ce métier.



Aujourd'hui, plusieurs milliers de personnes exercent le métier d'employé technique de restauration en France.



fafih
OPCA
Hôtellerie
Restauration
Loisirs

L'Observatoire »
de l'Hôtellerie et la Restauration

OPCA Fafih
Observatoire de l'Hôtellerie et de la Restauration
3, rue de la Ville l'Évêque
75008 Paris
observatoire@fafih.com

www.fafih.com
www.metiers-hotel-resto.fr



LES MÉTIERS
DE L'HÔTELLERIE, DE LA RESTAURATION
ET DES ACTIVITÉS DE LOISIRS



EMPLOYÉ TECHNIQUE DE RESTAURATION H/F

Participer à production culinaire pour des préparations froides.

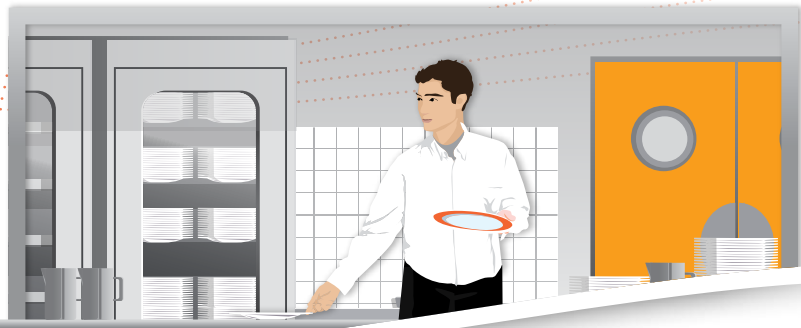
Mettre en place les mets pour leur distribution.

Remettre en état les locaux et le matériel.

Veiller en permanence à la satisfaction des convives.

fafih
OPCA
Hôtellerie
Restauration
Loisirs

L'Observatoire »
de l'Hôtellerie et la Restauration



EMPLOYÉ TECHNIQUE DE RESTAURATION H/F

Fonctions principales

- Production culinaire froide
- Distribution des mets
- Remise en état des locaux et du matériel
- Relations avec les convives et l'équipe

Certification principale

- CQP Employé technique de restauration de la CPNE-IH

Accès

- L'accès est possible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.

Conditions d'exercice

- Capacité à s'adapter à la diversité des entreprises, des clientèles et aux variations des flux d'activité.

Parcours professionnels

Plusieurs types d'évolution sont envisageables :

- **En continuant d'exercer le même métier :** la diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique,...) offre de très nombreuses possibilités aussi bien en France qu'à l'étranger.
- **En exerçant le même métier mais dans un contexte différent :** restauration de collectivité ou restauration commerciale.
- **Au sein du secteur en se dirigeant vers un autre métier :** employé qualifié de restauration par exemple.
- **À l'extérieur du secteur en changeant de métier :** les savoir-faire et compétences développés par l'employé technique de restauration peuvent être réinvestis, notamment dans le domaine du commerce ou de la distribution.



ACTIVITÉS PRINCIPALES

Le métier d'employé technique de restauration s'organise autour de quatre grandes fonctions :

Participation à la production froide

- Préparer les produits de base en respectant leur mode de production et de conservation
- Mettre en œuvre différents modes de préparation des produits
- Identifier les risques relatifs aux manquements aux règles d'hygiène et de sécurité et appliquer les mesures préventives
- Organiser son poste de travail pour que la production s'effectue dans les meilleures conditions possibles
- Participer aux briefings et débriefings quotidiens

Distribution

- Dresser les assiettes/les plats
- Mettre en place la signalétique en fonction des consignes
- Participer à la mise en œuvre d'un environnement d'accueil favorable à la convivialité et la détente
- Faire la promotion/vente des produits
- Tenir une caisse

Remise en état des locaux et du matériel

- Nettoyer le matériel, plan de travail et locaux selon les procédures en vigueur
- Utiliser et stocker des produits d'entretien selon les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur

Relations avec les convives et l'équipe

- Accueillir le convive de telle sorte que le moment de son repas soit un temps de convivialité et de détente
- Faire la promotion/vente de la prestation
- S'intégrer au sein d'une équipe pour contribuer à la qualité de la prestation

CAPACITÉS PRINCIPALES

Pour exercer au mieux son métier, l'employé technique de restauration doit posséder les capacités suivantes :

Capacités relationnelles et comportementales

- Être souriant, disponible, discret, agréable
- Avoir une tenue vestimentaire et corporelle irréprochable ainsi qu'un langage adapté
- Adapter son comportement à la diversité des convives tout en respectant les procédures de l'entreprise
- Adopter un comportement compatible avec le travail en équipe
- Analyser, en temps réel, les signes de satisfaction ou d'insatisfaction des convives
- Représenter, par son comportement, une image de l'entreprise conforme à la culture de celle-ci.

Capacités techniques et fonctionnelles

- Respecter et appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité
- Appliquer les bases culinaires
- Analyser une situation de travail et anticiper les dysfonctionnements
- Autocontrôler son travail
- Comprendre et appliquer des process de production
- Garantir une qualité d'accueil conforme à la culture d'entreprise
- Intégrer dans son activité les contraintes réglementaires et les contraintes de service
- Intervenir dans les limites de ses compétences et responsabilités
- Organiser son environnement de travail

