



Agent(e) de restauration et / ou d'hôtellerie

Famille : ACHAT-LOGISTIQUE
Sous-famille : RESTAURATION - HÔTELLERIE
Code métier : 25R30

▶ Information générale

Définition :

Réaliser, en restauration collective, les opérations d'assemblage, de composition et de distribution des repas.
Entretien des locaux et les équipements, en cuisine
Réaliser des prestations hôtelières (accueil, repas, collations, lingerie, entretien des locaux) auprès des patients et des résidents
en lien avec les équipes soignante et éducative

Autres appellations :

Employé(e) polyvalent de restauration

Prérequis réglementaires pour exercer le métier :

Détention du diplôme,
Expérience en milieu restauration collective ou hébergement social

▶ Activités

- Accueil des personnes (patients, usagers, familles, etc.)
- Approvisionnement en produits, en matériels, dans son domaine
- Contrôle de la conformité des produits relatifs à son domaine
- Contrôle et suivi de la propreté des locaux, dans son domaine d'activité
- Contrôle et suivi de la qualité des prestations, dans son domaine d'activité
- Contrôle et suivi de la qualité des produits
- Déconditionnement, déboitage, désensachage des matières premières
- Préparation et réalisation des prestations de restauration et d'hôtellerie
- Réalisation du service en salle

▶ Savoir-Faire

- Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques / particulières, dans son domaine de compétence
- Apprécier un niveau de cuisson
- Choisir et mettre en oeuvre les techniques et pratiques adaptées au patient, au regard de son métier / sa spécialité
- Choisir et utiliser des matériels, des outils de travail ou / et de contrôle, afférents à son métier
- Discerner les saveurs, les arômes
- Évaluer l'état de propreté des surfaces et définir les travaux à réaliser
- Rédiger des informations relatives à son domaine d'intervention pour assurer un suivi et une traçabilité.
- Renseigner des personnes au regard de son métier
- Travailler en équipe pluridisciplinaire / en réseau
- Utiliser les techniques gestes et postures/ manutention



► Connaissances requises

| Description | Niveau de connaissance |
|---|-------------------------------|
| Bio-nettoyage et hygiène des locaux | Connaissances opérationnelles |
| Diététique | Connaissances générales |
| Gestes et postures- manutention | Connaissances générales |
| Hôtellerie | Connaissances opérationnelles |
| Hygiène et sécurité | Connaissances générales |
| Hygiène générale | Connaissances générales |
| Logiciel dédié à l'hôtellerie/ restauration | Connaissances opérationnelles |
| Techniques culinaires | Connaissances générales |

Connaissances opérationnelles :

Connaissances détaillées, pratiques et théoriques, d'un champ ou d'un domaine particulier incluant la connaissance des processus, des techniques et procédés, des matériaux, des instruments, de l'équipement, de la terminologie et de quelques idées théoriques. Ces connaissances sont contextualisées. Durée d'acquisition de quelques mois à un / deux ans.

Connaissances générales :

Connaissances générales propres à un champ. L'étendue des connaissances concernées est limitée à des faits et des idées principales. Connaissances des notions de base, des principaux termes. Savoirs le plus souvent fragmentaires et peu contextualisés. Durée d'acquisition courte de quelques semaines maximum.

► Informations complémentaires

Relations professionnelles les plus fréquentes :

Encadrement de la production culinaire pour l'information sur les commandes, les conditions de livraison et la satisfaction des patients
 service diététique pour l'adaptation des menus en fonction de l'attente des patients
 cuisinier pour l'élaboration des préparations culinaires
 clients du restaurant du personnel pour le service du déjeuner
 service lingerie pour la gestion et la distribution du linge
 conseiller hôtelier

Nature et niveau de formation pour exercer le métier :

Formation hôtellerie/restauration
 CAP ou BEP du domaine hôtellerie restauration

Correspondances statutaires éventuelles :

Corps des personnels ouvriers

Passerelles :

Agent de bio-nettoyage
 Cuisinier
 Maître / Maîtresse de maison
 Encadrant production culinaire / alimentaire