



EMPLOYE/AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

ROME : G1603

1. FORMATION - QUALIFICATION

L'emploi est accessible sans qualification ou avec un diplôme de niveau 3.

2. ACTIVITE

2.1. DESCRIPTION DE L'ACTIVITE

2.1.1. ACTIVITE PRINCIPALE

L'activité est polyvalente et consiste à occuper les postes suivants :

- Réceptionner, identifier, transporter et ranger les arrivages
- Participer à la préparation des commandes en suivant le protocole et les recettes préalablement définis
- Accueillir les clients, prendre les commandes, répercuter celles-ci en cuisine, récupérer les plats cuisinés et les remettre aux clients, veiller à la fraîcheur des aliments préparés à l'avance, assurer la caisse
- Maintenir la salle propre

2.1.2. ACTIVITES POUVANT ETRE ASSOCIEES

- Changer régulièrement les poubelles
- Surveiller la propreté des toilettes
- Gérer une équipe

2.2. MACHINES ET OUTILS UTILISES

- Matériels de cuisine
- Machines de distribution boissons, outils informatisés de prise de commandes, caisse enregistreuse, terminal de paiement électronique
- Outils de nettoyage, laveuse automatique
- Denrées alimentaires, plateau repas, vaisselle

3. CONTRAINTES

3.1. CONTRAINTES PHYSIQUES

- Chaleur en cuisine
- Bruit
- Station debout permanente, piétinement, déplacements fréquents, postures variées
- Port de charges
- Gestes répétitifs à cadence rapide
- Exiguïté de certains locaux rendant les déplacements difficiles ou dangereux

3.2. CONTRAINTES ORGANISATIONNELLES

- Clientèle pressée
- Rythme de travail avec période intense ("coup de feu")
- Horaires variables, coupures avec amplitudes horaires
- Travail le week-end, les soirs, les jours de fêtes
- Port d'une tenue obligatoire

4. HANDICAP

Moteur	Compatible avec aménagement
Maladie invalidante	Pas ou peu compatible
Visuel	Compatible avec aménagement
Auditif	Compatible avec aménagement
Psychique	Compatible avec aménagement
Traumatisme crânien	Compatible avec aménagement
Mental	Compatible avec aménagement

4. EXEMPLES D'AMENAGEMENT DE POSTE

Pour le transfert et le service en salle des plats préparés en cuisine : chariot inox simple.



Pour le stockage et transfert des plateaux repas, assiettes, ravers, bacs de verres, bacs de couverts, ... : chariot inox avec plateau à niveau constant.



Pour l'entretien des sols en limitant les contraintes posturales : autolaveuse compact avec chargement à hauteur (bac à eau + produit lessiviel).



Pour le réassort de marchandises en zone de stockage en limitant le port de charges et les contraintes posturales (flexions/torsions du tronc) : transpalette électrique à levée auxiliaire.



Pour déplacer des chariots de produits ou des bennes à ordures à l'intérieur des bâtiments : tracteur électrique de manutention.

