



AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

INTERVENTIONS TECHNIQUES ET SÉCURITÉ

Hôtellerie et restauration

Définition : Participe aux activités de production, de réception, de conditionnement, de distribution des repas et d'entretien des locaux et matériels de restauration

AUTRES APPELLATIONS :

- Chef de rang
- Agent de restauration
- Commis de cuisine

ACTIVITÉS PRINCIPALES

- Maintenance et hygiène des locaux et matériels
- Assistance à la production des préparations culinaires
- Distribution et service des repas
- Gestion des denrées alimentaires

ACTIVITÉS SPÉCIFIQUES :

Remplacement du cuisinier absent

Préparation de collations

Distribution de produits de nutrition entérale et de compléments oraux diététiques selon des prescriptions

FACTEURS D'ÉVOLUTION :

- Développement du recours à des prestataires extérieurs et à la liaison froide
- Développement de la réglementation locale en matière d'hygiène alimentaire et de traçabilité de denrées
- Développement de nouvelles réglementations nutritionnelles
- Plus grande prise en compte des produits locaux et des produits biologiques
- Développement des normes et certifications

CONDITIONS D'ACCÈS :

Concours externe et interne

CONDITIONS PARTICULIÈRES D'EXERCICE :

Port d'équipements appropriés

Respect impératif des délais de fabrication

Station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid

Horaires liés aux horaires de service des repas

Rythme soutenu au moment des repas



COMPÉTENCES

Savoir-Faire

Savoirs

○ MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX ET MATÉRIELS

- Participer au nettoyage et à la désinfection des locaux et du matériel de cuisine
- Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail et du matériel de distribution des repas
- Ranger le matériel de cuisine

- Techniques d'entretien des matériels et des locaux
- Règles de sécurité liées aux techniques d'entretien
- Procédures de nettoyage et de désinfection
- Consignes des fiches techniques des produits d'entretien

○ ASSISTANCE À LA PRODUCTION DES PRÉPARATIONS CULINAIRES

- Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets
- Aider à la réalisation des techniques culinaires de base dans le respect des règles d'hygiène
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Participer au dressage de mets
- Conditionner des mets selon le format approprié (barquettes individuelles, plateaux repas, étiquetage, etc.)

- Notions sur les techniques culinaires de base (mises en œuvre en cuisine ou en office), les denrées alimentaires, la présentation et la décoration des plats
- Règles d'hygiène et de sécurité
- Cahier des grammages de la cuisine

Savoir-Faire

Savoirs

DISTRIBUTION ET SERVICE DES REPAS

- Préparer le matériel de distribution (chariots de distribution, présentoirs, etc.)
 - Présenter les mets de manière agréable
 - Maintenir ou remettre en température les préparations culinaires à l'avance
 - Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène
- Plannings des repas
 - Techniques de présentation des repas
 - Conditions de remise des repas au consommateur

GESTION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

- Inventorier et répertorier les denrées alimentaires
 - Etablir la liste des denrées manquantes et la soumettre au responsable hiérarchique
 - Contrôler la quantité et la qualité des produits stockés
 - Prévoir les quantités de denrées alimentaires nécessaires et anticiper leur remplacement
 - Acheter ou passer commande de denrées alimentaires
 - Acheminer les denrées alimentaires jusqu'au lieu de stockage
 - Ranger les denrées alimentaires
- Techniques d'inventaire
 - Gestion des stocks
 - Règles de comptabilité et de commande publique
 - Gestes et postures professionnels

