

COLLABORATEUR CAFÉTARIA EN CUISINE DE COLLECTIVITÉ



Métier	Collaborateur cafétéria en cuisine de collectivité
Département	Cuisine de collectivité
Correspondance fiche ROME	
Catégorie de fonction (Classification des fonctions CP 302)	Catégorie 2-125
Description	Le collaborateur cafétéria participe aux activités des cuisines collectives et dépend du responsable ou du gérant. Il participe à la préparation et au service des préparations chaudes, froides et des boissons
Tâches	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Beurre et garnit les petits pains de différentes garnitures : fromage, sortes de viandes et de poissons, salades et autres garnitures <input type="checkbox"/> Assure la mise en place dans le comptoir <input type="checkbox"/> Vend et emballe les petits pains, boissons et autres snacks présentés <input type="checkbox"/> Assure l'entreposage et la conservation des ingrédients, garantit la qualité des aliments ; est attentif à la présentation <input type="checkbox"/> Entretien le lieu et le matériel de travail
Compétences/connaissances	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Connaissance des gestes techniques liés aux tâches de mises en place <input type="checkbox"/> Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) <input type="checkbox"/> Excellente présentation et hygiène personnelle irréprochable <input type="checkbox"/> Très orienté propreté et qualité <input type="checkbox"/> Orienté clients <input type="checkbox"/> Rapidité <input type="checkbox"/> Respect de la hiérarchie <input type="checkbox"/> Travail en équipe <input type="checkbox"/> Flexibilité vis-à-vis des horaires <input type="checkbox"/> Bonne condition physique car le travail s'effectue debout
Diplôme/Formation attendue	<p>Une formation n'est pas obligatoire pour accéder à cette fonction :</p> <p>Les filières de formation possibles sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Les études secondaires de plein exercice: section hôtellerie <input type="checkbox"/> L'enseignement secondaire en alternance : CEFA, EFPME <input type="checkbox"/> L'enseignement de promotion sociale

	<input type="checkbox"/> Les formations professionnelles spécifiques (Organismes d'insertion socioprofessionnelle, Ateliers de formation par le travail)
Environnement de travail	Cuisine de collectivité : restaurant d'entreprise, établissements scolaires, cantines, ...
Conditions de travail	Service direct Horaires variables Week-end et jours fériés Station debout prolongée Environnement bruyant Port de charges Uniforme ou tenue vestimentaire réglementée
Conditions salariales	<input type="checkbox"/> Salaire mensuel minimum: 1.851,57 € Brut (38h/semaine)
Evolution possible	L'évolution dans le secteur de collectivité s'obtient par la pratique, l'expérience, mais passe aussi par la formation continue.