

Agent de restauration

L'agent de restauration participe aux missions de préparation, de distribution, de service, d'accompagnement des convives et d'entretien des locaux d'un restaurant de collectivité.

Le métier

L'agent de restauration travaille sur le lieu de distribution des repas. Ses horaires sont liés aux contraintes de service des repas. Son rythme de travail est soutenu lors des repas. Il est souvent debout, il doit respecter les règles d'hygiène et porter des vêtements appropriés.

Les activités

- Préparer, distribuer et servir des repas
- Réaliser la maintenance et l'hygiène des locaux
- Accompagner les convives pendant le temps de repas

Le recrutement sur ce métier ne nécessite pas l'obtention d'un concours.

SOLIDARITÉ
COLLÈGES
DÉVELOPPEMENT
LOCAL
INFRASTRUCTURES
ET TRANSPORT
ÉCONOMIE
SPORT
CULTURE
TOURISME