



# Journée Chrono de l'Alternance

1<sup>er</sup> Juillet 2020

Offre n° : 83

Poste : **H/F Agent Polyvalent de  
Restauration**

Entreprise Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Rhône

Activité principale exercée : **Restauration et métiers de bouche**

Lieu de travail : **Neuville-sur-Saône, Villeurbanne, Lyon 2**

Diplôme préparé par l'alternant

Intitulé : **CAP Agent Polyvalent de Restauration**

Niveau : **Niveau 5 (CAP, MC, ...)**

Type de Contrat :

**Contrat d'apprentissage**

Descriptif de la Mission

Les activités de l'agent polyvalent en restauration sont diverses :

- En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il les conditionne et remet à température les plats cuisinés.
- En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement.
- En entretien, il nettoie et range les ustensiles et les locaux.
- En commerce, il conseille les clients et leur présente des produits à consommer sur place ou à emporter. Il prend leur commande, les sert et encaisse éventuellement leurs paiements.

Compétences attendues

Voir fiche CAP Agent Polyvalent de Restauration

