

# Employé(e) polyvalent(e) de production \*

AUTRE(S) APPELLATION(S) | PRÉPARATEUR(TRICE), COMMIS(E) DE CUISINE, ÉQUIPIER(E) DE PRODUCTION, PIZZAIOLO

## MOBILITÉ ET PARCOURS

- La polyvalence est un élément essentiel des métiers de la restauration rapide. Ceux-ci sont la plupart du temps imbriqués, ce qui permet des mobilités au sein d'une même entreprise ou même inter entreprises.
- Ainsi, vos aptitudes personnelles, votre expérience ou encore les parcours de formation internes, vous permettront de vous diriger vers le métier de chef d'équipe de production par exemple.

## ACTIVITÉS

- Vous préparez les produits, découpez les produits frais, décongelez les aliments servant à la fabrication, et disposez les produits pour permettre l'assemblage en cuisine ou face au client.
- Vous préparez, cuisez et emballez les produits en respectant les procédures de production (ordre d'assemblage, quantités, ingrédients et délais de production, ...).
- Vous préparez et vérifiez l'ensemble des outils liés à la production (machines de cuisson et à boissons, température des frigos, niveau des huiles, etc.).
- Enfin vous veillez, à tout moment, à la qualité et à la présentation des produits.

## COMPÉTENCES

- **Organisé(e), méthodique, rapide et rigoureux(se)**, vous devez être capable d'appliquer les procédures de production, et de respecter les normes d'hygiène, de sécurité et de qualité.
- Vous devez maîtriser les outils de production et savoir assembler les produits.
- **Autonome**, vous vous intégrez naturellement à l'équipe de production.



\* En fonction du type de structure, le métier d'employé(e) de production peut être associé à celui d'employé(e) polyvalent(e) de service au client (voir fiche métier N°2).