

Fiche de poste : Employé de restauration (EDR)

Il n’y a pas de sous métier et les postes les plus élémentaires sont souvent les plus indispensables ! Celui d’employé polyvalent n’échappe pas à la règle. Non, ne croyez pas que sa mission ne consiste qu’à faire la vaisselle, loin de là ! Il est l’un des maillons essentiels assurant l’hygiène de la cuisine, aux attributions souvent élargies. Trouver un poste d’employé polyvalent en restauration collective est un bon moyen d’acquérir un peu d’expérience et d’argent en intérim ou en extra.

Un Employé polyvalent (EDR, c’est quoi ?

Comme son titre le précise, il est très polyvalent, entretien, plonge, service, préparation, rangement des commandes…. Celui qui est employé polyvalent est évidemment parmi les tout premiers échelons d’une brigade en cuisine. Cela ne l’empêche pas d’être le garant d’une grande responsabilité : que tout le matériel utilisé en cuisine – et pas seulement la vaisselle du restaurant – soit propre et prêt à l’emploi. C’est une question d’hygiène, mais aussi de durée de vie puisqu’une batterie bien entretenue est une batterie qui tient dans le temps. Mais son poste inclut bien des missions supplémentaires en rapport avec l’hygiène de l’établissement, voire la cuisine !

une femme en charge de la plonge

Les missions de l’employé de restauration (EDR)

On l’a dit, celui qui est affecté en partie à la plonge mais occupe en fait un poste dont les missions tournent principalement autour de l’hygiène et de l’entretien (et Dieu sait comme l’hygiène est essentielle et fondamentale dans l’hôtellerie-restauration et plus particulièrement en restauration collective !). Parmi ses missions élémentaires, on retrouve celles relatives à la vaisselle et au nettoyage de l’ensemble du matériel utilisé par la brigade : de la batterie aux assiettes, verres et couverts du restaurant, en passant par ses outils indispensables comme les fours ou les plaques de cuisson, mais également les petites préparations de cuisine, le dressage et l’assemblage des entrées et desserts, le rangement des livraisons mais également le service, que ce soit à table ou en service buffet…

L’hygiène et l’entretien, les clefs d’un bon employé polyvalent en intérim, extra…

Mais peuvent aussi lui être dévolus le rangement de cette-dite vaisselle et de ce matériel, le nettoyage des tables de la salle, des locaux d’une façon générale, la gestion des poubelles… Sans parler du linge utilisé, des nappes aux serviettes, ou de la gestion des stocks en produits d’entretien. Evidemment, tout dépend du fonctionnement de l’établissement, mais un employé polyvalent en qui l’on a confiance est un précieux atout. Dans ce cas, il peut également s’occuper du service dans certains établissements et du buffet des entrées et des desserts.. A lui de faire ses preuves !

Les qualités et compétences de l’employé polyvalent

L’employé polyvalent peut s’apprendre avec une formation courte mais également en se formant sur le terrain. Et c’est l’un des gros avantages de ce poste permettant de faire ses premiers pas en cuisine ! C’est aussi pour cette raison que de nombreuses missions en intérim et en extra sont disponibles. En revanche, le bon employé polyvalent est nanti de solides qualités humaines. Il doit être très organisé et réactif, doit également comprendre le fonctionnement d’une cuisine afin d’anticiper les besoins de la brigade. Sans compter qu’il lui faut être endurant, tenir le coup physiquement. En somme, une belle polyvalence !

bac pour disposer les assiettes avant nettoyage

La formation de l’employé polyvalent

 Employé polyvalent est un métier qui s’apprend généralement sur le tas et constitue une belle porte d’entrée dans l’univers de la restauration collective. Pas besoin de diplômes ! Juste d’une grande motivation et d’une belle rigueur, qui amènera vos supérieurs à vous faire confiance… et à vous réembaucher régulièrement selon les différents types de contrats, de l’intérim aux extras, en passant par les contrats saisonniers.Des formations qualifiantes sont aujourd’hui proposées sur des durées courtes, elles vous permettront d’avoir les connaissances en terme d’hygiène, sécurité alimentaire et maîtriser les différents aspects du poste.

Le commis à la plonge en intérim pour multiplier les expériences

L’employé polyvalent qui aura fait ses preuves pourra petit à petit évoluer sur le poste de commis de cuisine en restauration collective… En renforçant son expérience par une formation en cuisine, comme un CAP, ou une formation en interne. Il n’est pas rare de voir des employés polyvalents évoluer avec le temps sur des postes de cuisinier en restauration collective!

Pour quelle évolution ?

Commis de cuisine

Cuisinier

Si vous êtes à la recherche d’une mission dans la restauration collective ou autre une offre d’emploi dans l’hôtellerie restauration de manière plus générale, n’hésitez pas à nous contacter : de nombreux postes en intérim sont disponibles !