

EMPLOYE TECHNIQUE DE RESTAURATION (ETR) / CAISSIER / RESPONSABLE DE SATELLITE

Niveau : III
Statut : Employé

Critères classant	Degrés	Description
Technicité / Polycompétence	2	Connaissances générales de base des activités. La polyvalence est maîtrisée, les activités sont variées, diversifiées. A ce stade réalisation régulière de tâches additionnelles nécessitant des compétences techniques supplémentaires (polycompétence)
Autonomie / Responsabilité	1	La fonction s'exerce dans le cadre d'un plan de travail strictement défini
Formation	3	CAP ou équivalent en expérience professionnelle ou VAE CQP : Employé Technique de Restauration (ETR), Employé Technique de Service Logistique (ETSL), Commis de cuisine
Animation d'équipe / Management	2	Peut animer des salariés de niveau inférieur
Relation convives-client / Communication	1	Échanger ou communiquer des informations

Exemples de missions :

Dans le cadre des politiques de l'entreprise, prend en charge l'élaboration des préparations froides dans le respect du contrat, peut participer aux préparations chaudes et effectue leur distribution. Contribue à la satisfaction des convives en adaptant ses comportements. Sait expliquer et valoriser le contenu de la prestation. Réalise les opérations de nettoyage propres à l'activité (locaux, matériels...). Tient une caisse au moment du service.

Appellations :

Barman (barmaid) / Caissier(e) / Caissier(e) premier échelon / Chef de rang / Commis de salle / Econome / Econome de restaurant scolaire / Employé(e) administratif(ve) de restaurant / Employé(e) d'accueil et de communication / Employé(e) de bar / Employé(e) technique de restaurant / Employé(e) technique de restauration / Hôte(sse) conseil / Hôte(sse) de caisse / Hôte(sse) d'enfants / Réceptionniste / Responsable de bio nettoyage / Responsable de cafétéria / Responsable de modulo self / Responsable de restaurant d'école / Responsable de restaurant satellite / Responsable de satellite / Serveur(se) / Serveur(se) caissier(e) / Serveur(se) de club / Serveur(se) de club de direction / Serveur(se) de direction / Serveur(se) de salle invités / Serveur(se) responsable / Standardiste réceptionniste.

EMPLOYE QUALIFIE DE RESTAURATION (EQR)

Niveau : IV
Statut : Employé

Critères classant	Degrés	Description
Technicité / Polycompétence	3	Bonne maîtrise des activités conduites, requérant un savoir-faire dans le métier
Autonomie / Responsabilité	2	Les règles, usages et procédures de travail définissent le cadre de la fonction. Une marge de manœuvre est laissée pour traiter des cas inhabituels
Formation	4	CAP ou équivalent en expérience professionnelle ou VAE CQP : Employé Qualifié de Restauration (EQR), Employé qualifié de service logistique (EQSL)
Animation d'équipe / Management	2	Peut animer des salariés de niveau inférieur
Relation convives-client / Communication	2	Être amené à rendre compte du travail effectué. La fonction requiert une relation d'accueil et d'information du convive

Exemples de missions :

Garantit la qualité des préparations froides dans le respect des politiques de l'entreprise, participe à la production chaude, respecte les données contractuelles dans son domaine d'activité. Anime l'équipe en place et peut répartir le travail de production. Avec l'équipe, contribue à l'accueil et à la satisfaction des convives.

Appellations :

Agent de service qualifié(e) de restauration / Caissier(e) administratif(ve) / Caissier(e) responsable / Chef de groupe / Chef d'équipe / Chef plongeur / Contremaître(sse) / Employé(e) de restauration expérimenté(e) / Employé(e) qualifié(e) de cafétéria / Employé(e) qualifié(e) de desserts / Employé(e) qualifié(e) de restauration / Maître d'hôtel / Responsable caissier(e) / Responsable d'ordonnancement / Responsable de conditionnement / Responsable de distribution automatique / Responsable de préparation / Responsable de préparations froides / Responsable de salle / Responsable d'équipe / Secrétaire de restaurant / Hôte(sse) d'accueil bilingue*.

(*) dont la nature de l'établissement et de l'emploi nécessite l'usage d'une langue étrangère.