

Employé de restaurant (restauration collective) / Employée de restaurant (restauration collective)

Agent de restauration/Agente de restauration



L'employé/e de restaurant en restauration collective assure la mise en place des salles en vérifiant la propreté des mobiliers (tables, chaises, fontaines à eau...) et des services de table (assiettes, verres, couverts, serviettes). Il ou elle peut intervenir depuis l'accueil des clients jusqu'à l'encaissement.

 Statut d'exercice : **saisonnier, salarié**

 Niveau de formation requis : **CAP ou équivalent**

DESCRIPTION DU MÉTIER

Avant le service

L'employé/e de restaurant en restauration collective (cantines scolaires, restaurants universitaires ou d'entreprise, hôpitaux, maisons de retraite, centres de vacances, établissements pénitentiaires, etc.) assure la mise en place des salles en vérifiant la propreté des mobiliers (tables, chaises, fontaines à eau...) et des services de table (assiettes, verres, couverts, serviettes). Il ou elle peut aussi réaliser des préparations simples (dressage d'assiettes, préparation des boissons, etc.). Il ou elle s'informe des plats du jour auprès du ou de la chef/fe de cuisine, et vérifie qu'ils figurent bien dans les menus.

Pendant et après le service

Polyvalent/e, il ou elle peut accueillir les clients et veille au réapprovisionnement des buffets. Après chaque départ de clients (élèves, étudiants, salariés, pensionnaires, vacanciers...), l'employé/e de restaurant débarrasse et nettoie les tables, puis dresse à nouveau rapidement les tables pour permettre l'installation de nouvelles personnes. Il ou elle peut également procéder aux encaissements, le cas échéant. Après le service, il ou elle participe au rangement et au ménage de la salle.

COMPÉTENCES REQUISES

Présentation impeccable

L'employé/e de restaurant a le sens et le goût du service bien fait. Sourire aux lèvres, tenue de travail impeccable, rapide, il ou elle veille à tout instant au respect des règles d'hygiène et de sécurité, essentielles dans la restauration, et au confort des personnes.

Organisation et anticipation

Sachant preuve de discrétion, l'employé/e de restaurant entretient de bonnes relations avec les clients comme avec ses collègues. Doté/e d'une excellente mémoire et de capacités d'organisation, il ou elle sait anticiper et gérer les imprévus. Efficace, il ou elle fait preuve d'attention et de vigilance auprès des clients pour anticiper leurs besoins sans les faire attendre. En restauration collective, les horaires de travail de l'employé/e de restaurant se situent davantage en journée et en semaine.

EMPLOI ET SECTEUR D'ACTIVITÉ

Salaire

Salaire du débutant

A partir de 1801 euros brut par mois

Intégrer le marché du travail

Évolution possible

En restauration collective, l'employé/e de restaurant peut devenir chef/fe d'équipe ou manager, voire gérant/e. Si, dans ce secteur, on débute souvent au bas de l'échelle, on peut rapidement gravir les échelons, en acceptant de changer d'employeur, et parfois de région. Certains employé/es font le choix de travailler en tant que saisonnier/ères.

OÙ L'EXERCER

4 principaux types de restauration

La restauration collective regroupe 4 grandes catégories : la restauration scolaire (crèche, maternelle, primaire, collège, lycée, université), la restauration médico-sociale (hôpitaux, maisons de retraite), la restauration d'entreprise (restaurants administratifs et d'entreprise) et la restauration des centres de vacances, de l'armée, des centres pénitentiaires, etc.

Travail en équipe

Sous l'autorité du ou de la chef/fe de cuisine, du gérant ou de la gérante, du ou de la responsable de l'établissement, l'employé/e de restaurant travaille en équipe, entre la salle et la cuisine... et souvent en présence de la clientèle. La journée alterne périodes d'activité intense (« coups de feu ») et d'accalmie, lors de la préparation ou du nettoyage. Toujours debout et en mouvement, il ou elle effectue de nombreux allers-retours, rapidement (pour ne pas faire attendre les consommateurs) et habilement (sans renverser quoi que ce soit).

Horaires variables

Les horaires varient en fonction des heures d'ouverture des espaces de restauration au sein des différentes structures (service du matin, du midi et/ou du soir), des jours de la semaine et de la période de l'année. Dans les zones touristiques, l'activité peut être particulièrement intense en saison. Beaucoup d'établissements mettent en place une organisation en 2x8 (2 équipes se succèdent par roulement de 8 heures consécutives), les week-ends et jours fériés inclus.

LES ÉTUDES

Si ce métier est encore accessible aux autodidactes, un diplôme du secteur constitue un atout sur le marché du travail. Le CAP reste le diplôme de base, et l'apprentissage la voie privilégiée pour acquérir les gestes professionnels

CAP ou équivalent	Durée standard	En Grand Est
CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	2 ans	Dans 43 établissements
TP employé polyvalent en restauration	1 an	Dans 1 établissement
Bac ou équivalent	Durée standard	En Grand Est
Bac pro commercialisation et services en restauration	3 ans	Dans 42 établissements

Sources : Onisep 07.2025 ©David Tadevosian-Stock.Adobe.com