



## Fiche métier : **COLLABORATEUR DE RESTAURATION SERVICE RAPIDE**

Département : Cuisine : fast-food ou cuisine rapide  
Correspondance fiche ROME : G1603  
Catégorie de fonction (CP 302) :  
Catégorie 3-116D/116C  
Responsable hiérarchique :

### Description du poste

Il/elle dépend du responsable d'équipe ou du gérant ou de son assistant. L'équipier en restauration rapide travaille en cuisine ou au service. Il prépare les hamburgers, les salades, garnit les petits pains, fait frire les préparations de poisson, volaille, chauffe les pizzas, ... ou prend les commandes, sert les clients et encaisse. Il/elle doit satisfaire aux normes de qualité, service et hygiène et respecter les normes et standards internes. Polyvalent, il assure la rotation pour tous les postes.

### Tâches principales

#### En cuisine

- Règle les appareils de cuisine et met en marche les installations de cuisine
- Dispose tous les composants nécessaires à la préparation des salades, hamburgers, pizzas, ...
- Compose l'assortiment de salades d'après un modèle et suit l'estimation de ventes
- Réalise les préparations chaudes selon les fiches techniques
- Participe et travaille à certains postes pendant le service
- Responsable de l'entretien des postes de travail, appareils et matériels
- Entrepose et conserve les ingrédients

#### Au service

- Prépare la salle et le comptoir avant le service en approvisionnant les armoires, frigos, dispensers,...
- Prend les commandes des clients et en rassemble les éléments
- A l'aide de la caisse établit l'addition et encaisse
- Respecte les engagements envers l'environnement

#### En complément

- Débarrasse les tables et nettoie la salle,
- Remplit le stock de sauces, serviettes, pailles, etc.,
- Remplace et compacte les poubelles, dispose les chaises,
- Veille à la propreté des toilettes, parking, aires de jeux pour enfant

### Compétences & connaissances

- Résistance au stress et bonne condition physique
- Connaissance des gestes techniques liés aux tâches de mise en place
- Connaissance du matériel, termes culinaires et des produits (également du vocabulaire)
- Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)

### Diplômes & formations

Aucune formation particulière n'est exigée pour cette fonction. Elle est en général assurée par l'entreprise

Les filières de formation possibles sont :

- Les études secondaires de plein exercice : section hôtellerie
- L'enseignement secondaire en alternance : CEFA, EFPME

- Hygiène personnelle irréprochable
- Capacité à travailler en équipe
- Respect de la hiérarchie
- Flexible vis-à-vis des horaires

- Les formations professionnelles spécifiques (Centre de Référence Horeca, Horeca Formation,
- Organismes d'insertion socioprofessionnelle, Ateliers de formation par le travail)

### **Environnement de travail**

Pizzeria, fast-food, restauration rapide

### **Conditions de travail**

- Service coupé ou service direct
- Horaires variables
- Week-end et jours fériés
- Station debout prolongée
- Port de charges
- Port d'une tenue réglementaire

Mise à jour : 01-2026

### **Conditions salariales**

- Salaire mensuel minimum : 2.519,02 € Brut (38h/semaine)

### **Possibilités d'évolution**

- Au sein de l'établissement comme chef d'équipe (crewleader) ou assistant manager