Date d'établissement de la fiche : \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_ Renseigné par : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
Nom : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
Employeur : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Date d'embauche : \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_\_   
Contrat : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Temps de travail : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Niveau** | **0 = Néant** | **1 = Potentiel** | **2 = Faible** | **3 = Moyen** | **4 = Intense** |

**Lieux de travail**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| cuisine en restauration rapide type hamburger |  | espace de vente restauration rapide |  |
| zone drive restauration rapide |  | salle de restauration rapide |  |
| zone dédiée à la plonge |  | réserve sèche en cuisine |  |
| chambre froide |  | locaux sanitaires pour les clients |  |
| terrasse de café restaurant |  |  |  |

**Organisation du travail**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| polyvalence fréquente |  | travail au sein d'une équipe |  |
| coactivité |  | contact avec les clients |  |
| rythme dicté par la clientèle |  | délais à respecter |  |
| programmation ou modification tardive des plannings |  | horaire variable |  |
| très tard le soir |  | travail le week-end |  |
| coupure de travail > 3H |  | amplitude horaire > 12 H |  |
| temps partiel imposé |  |  |  |

**Tâches**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| FAIRE L'OUVERTURE EN RESTAURATION RAPIDE |  | réceptionner, déballer, vérifier et ranger les commandes |  |
| nettoyer les sols et les surfaces |  | nettoyer les sanitaires |  |
| SERVIR AU COMPTOIR EN RESTAURATION RAPIDE |  | prendre et transmettre les commandes en restauration rapide |  |
| encaisser |  | servir la commande en restauration rapide |  |
| PREPARER LES PRODUITS EN RESTAURATION RAPIDE |  | préparer les produits grillés |  |
| préparer les produits frais |  | cuire les fritures |  |
| SERVIR AU DRIVE EN RESTAURATION RAPIDE |  | gérer les appels en production |  |
| FAIRE LA FERMETURE EN RESTAURATION RAPIDE |  | faire le nettoyage à la fermeture |  |
| animer des événements |  | faire les tâches connexes de l'équipier de restauration rapide |  |

**Outils et équipements**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| friteuse |  | distributeur de boissons |  |
| appareils de cuisson |  | matériel d'emballage en restauration à emporter |  |
| ustensiles de cuisine |  | caisse |  |
| réfrigérateurs, congélateurs, |  | cutter |  |
| ciseaux et couteaux |  | lave-mains à commande non manuelle |  |
| hotte en cuisine |  | casque d'écoute |  |

**Produits, matériaux et publics concernés**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| PUBLICS |  | tout type de public |  |
| PRODUITS |  | denrées alimentaires (cuisinier) |  |
| huile de friture usagée |  | gaz carbonique pour les installations de tirage des boissons gazéifiées |  |
| déchets ménagers |  | produits de nettoyage et désinfection en agroalimentaire |  |

**Tenue de travail**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| uniforme aux couleurs de la marque |  | chaussures de sécurité antidérapantes |  |
| sous chaussures antidérapantes |  |  |  |

*Fiche de poste du 07/05/2025 issue de la FMP Equipier restauration rapide hamburger, consultable sur le site :*  
  
[*https://www.fmppresanse.fr*](https://www.fmppresanse.fr/)