Equipier restauration rapide hamburger

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Métiers apparentés

Aides de cuisine, apprentis de cuisine et employés polyvalents de la restauration
Aides de cuisine, apprentis de cuisine et employés polyvalents de la restauration / Agent polyvalent (restaurant), ouvrier non qualifié
Aides de cuisine, apprentis de cuisine et employés polyvalents de la restauration / Cuisinier (hôtel, restaurant), ouvrier non qualifié
Employé de fast-food
Employé de restauration rapide
Equipier hôte/ hôtesse
Equipier polyvalent
Equipier restauration rapide hamburger

Codes

- **CITP88** : 5122
- **PCS-ESE 2003** : 561d
- **CITP2008** : 9411
- **ROME1999** : 13221
- **CITP2008** : 5246

DESCRIPTIF

La restauration rapide, ou fast food, propose une cuisine dite "d'assemblage".

L'équipier de restauration rapide est souvent très polyvalent, puisqu'il assure la fabrication en cuisine, le service au comptoir, le service drive mais aussi la réception des commandes, le nettoyage de la salle, des extérieurs et des sanitaires.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DE LA PROFESSION

Aspects sociologiques :

En 2013, la place de la restauration rapide est devenue plus importante en France que celle de la restauration traditionnelle avec service à table.
Il s'agit d'un secteur dynamique, résistant à la crise économique grâce au faible coût des produits vendus.
De 1993 à 2009, le nombre d'établissements a augmenté de 265% et a atteint 3740 restaurants en 2011.
Cinq grandes franchises sont leaders en France, mais l'activité de plus petites chaines, voire d' indépendants se développe, notamment dans le développement de nouveaux concepts de restauration rapide.

Les produits vendus en restauration rapide sont des hamburgers, des sandwiches, des frites, mais aussi des pâtes, sushi, tacos, kebab ..., chaque type de restaurant offrant peu de variation dans ses menus.

La plupart des salariés embauchés sont jeunes, en CDI et à temps partiel. Selon les endroits et les enseignes, les postes sont ouverts aux moins de 18 ans.

Formation professionnelle :

Pas de formation spécifique.
Formation de terrain

Evolution de carriere

La promotion interne est très efficace dans les grandes chaines de restauration rapide.

Un salarié embauché comme équipier polyvalent peut espérer devenir à terme équipier formateur, équipier expert, manager, voire directeur ...
Dans la 1ère chaine de restauration rapide en France, 72% des directeurs et directrices de restaurants ont commencé leur carrière comme équipier.

Fiche socio démograpique issue de la **FMP Equipier restauration rapide hamburger** consultable sur **https://www.fmppresanse.fr**