RESTAURATION RAPIDE • FICHE EMPLOI

ÉQUIPIER POLYVALENT (H/F)

Enseigne Burger King France • Référentiel Métier

STATUT & CLASSIFICATION
Employé Polyvalent (Niveau I)

TYPE DE CONTRAT PROPOSÉ
• **CDI** (Temps partiel ou temps plein)
• **CDD 12 mois** (Titre Professionnel Employé Polyvalent de Restauration)

RATTACHEMENT HIÉRARCHIQUE
Leader / Shift Leader / Manager / Directeur

RELATIONS TRANSVERSALES
Équipe Restaurant, Tuteur / Formateur, Clients, Livreurs Partenaires

1. MISSION PRINCIPALE & FINALITÉ DU POSTE

Garantir une **expérience client irréprochable** en assurant un accueil chaleureux et efficace, la préparation de produits en respectant la qualité selon les recettes standardisées de l'enseigne, le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP), ainsi que le maintien d'une propreté constante dans tout l'établissement.

*Dans le cadre du contrat en **Titre Professionnel (CDD 12 mois)**, l'équipier polyvalent bénéficie d'un accompagnement personnalisé par un tuteur pour acquérir progressivement l'ensemble des compétences théoriques et pratiques de la restauration rapide.*

2. ACTIVITÉS PRINCIPALES & PÉRIMÈTRES D'ACTION

🔹 Vente & Digital

- **Accueil CARE :** Souhaiter la bienvenue, orienter les flux clients et accompagner l'utilisation des bornes tactiles.
- **Prise de commande :** Prendre les commandes au comptoir/Drive, appliquer les ventes additionnelles et encaisser.
- **Click & Collect & Click Delivery :** Préparer et vérifier les commandes issues de l'application et des plateformes tierces.
- **Satisfaction :** Effectuer le service à table, recueillir les avis (Guest Trac) et distribuer les couronnes.

🔹 Production & Cuisine

- **Assemblage :** Confectionner les burgers, friture, frites, desserts et boissons selon les fiches recettes exactes.
- **Traçabilité :** Contrôler les DLC (Dates Limites de Consommation), le codage produit et appliquer la méthode FIFO.
- **Gestion des temps :** Respecter les temps de cuisson et de maintien au chaud pour garantir la fraîcheur.
- **Anti-gaspillage :** Respecter les prévisions de production pour limiter le gaspillage alimentaire.

🔹 Hygiène & Entretien

- **Normes HACCP :** Appliquer scrupuleusement les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et les gestes barrières.
- **Nettoyage :** Assurer le maintien en état de propreté de la salle, du comptoir, des bornes, des sanitaires et extérieurs.
- **Entretien courant & équipements :** Réaliser le montage, démontage et nettoyage quotidien des machines et matériels de cuisine.

3. RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES & SAVOIRS

DOMAINE	COMPÉTENCES & OPERATIONALISATION	EXIGENCE
Savoirs (Connaissances)	• Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) • Connaissance complète de la gamme de produits BK et des allergènes • Connaissance des parcours clients (Comptoir, Drive, Bornes, App)	**Application**
Savoir-faire (Pratique Métier)	• Préparation et assemblage rapide et conforme des produits • Maîtrise de la caisse, de l'encaissement et de l'argumentaire de vente • Maintien des cadences lors des périodes de fort flux (Rush) • Application rigoureuse des procédures de nettoyage et désinfection	**Maîtrise**
Relation Client & Attitude CARE	• Sens de l'accueil, amabilité et écoute active envers le client • Prise en charge des retours simples et transmission calme au management • Contribution active à la fidélisation et au confort des familles	**Essentiel**
Savoir-être & Comportement	• **Esprit d'équipe :** Entraide, communication et cohésion • **Réactivité & Gestion du stress :** Sang-froid lors des pics d'activité • **Rigueur & Ponctualité :** Respect des horaires et des règles de vie	**Essentiel**

4. PROFIL RECHERCHÉ & CONDITIONS D'ACCÈS

📋 Prérequis & Diplômes

• **Aucun diplôme préalable requis.**
• Tous profils acceptés avec une forte motivation pour le service client et le travail d'équipe.
• Éligibilité ouverte au parcours **Titre Professionnel (CDD 12 mois)** ou accès direct en **CDI**.
• Une première expérience en restauration, commerce ou vente est un plus apprécié.

⏱️ Rémunération & Temps de Travail

• Taux horaire conventionnel de la Restauration Rapide / SMIC en vigueur.
• Primes selon accord d'entreprise et majorations légales (heures de nuit).
• Planning flexible adapté (temps partiel ou temps plein).
• Mutuelle d'entreprise & avantages restauration.

5. PERSPECTIVES DE CARRIÈRE & ÉVOLUTION INTERNE

L'enseigne favorise la promotion interne. L'obtention du Titre Professionnel ou la validation des compétences en CDI ouvre un parcours d'évolution rapide au sein des restaurants :

Équipier Polyvalent (CDI / CDD Titre Pro) → **Formateur Terrain / Leader** → **Shift Leader** → **Manager de Restaurant** → **Directeur Adjoint / Directeur**