



L'aide-laboratoire réalise le nettoyage de la vaisselle et des ustensiles.

Il/elle aide à la préparation des produits, dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé, de sécurité et de protection de l'environnement.

En quoi consiste ce métier ?

Au quotidien, l'aide laboratoire :

- Prépare et organise son activité
- Nettoie et gère la vaisselle et les ustensiles dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Entretien et nettoie les locaux, le matériel et son poste de travail
- Communique avec l'équipe de vente et l'équipe du laboratoire

Quelle formation pour accéder à ce métier ?

Le métier est accessible sans certification ni expérience professionnelle.

Ce métier est pour toi, si...

Tu es **RIGOUREUX(SE)**



Tu aimes **TRAVAILLER EN EQUIPE**

Passerelles et opportunités professionnelles

- Une évolution professionnelle est possible vers les métiers de caissier, chauffeur-livreur et vendeur-conseil.
- Une évolution professionnelle est également possible vers les métiers de tourier, boulanger, pâtissier, chocolatier, glacier, cuisinier traiteur, pâtissier traiteur, charcutier traiteur, boucher-tripier, poissonnier-écailler et cuisinier traiteur en poissonnerie.