

FICHE DE POSTE

INTITULÉ DU POSTE : Employé polyvalent de restauration

LES MISSIONS DU POSTE :

1/ Mission principale : Assurer un service

2/ Missions et activités du poste

MISSION 1 : Qualité de l'accueil et du service

- Préparation de la salle et tables avant le service
- Accueillir et placer la clientèle
- Prise de commandes et service à table
- Présenter l'addition
- Encaissements de clients
- Débarrassage des tables
- Conseils culinaires aux clients

MISSION 2 : Cuisine

- Préparation des aliments, dressage, assemblage des plats
- Préparation de mets simples
- Nettoyement des plans de travail, cuisine, ustensiles, vaisselles
- Suivi de l'état des marchandises, identification des besoins en approvisionnement
- Utilisation des différents modes de conditionnement des aliments, respect de la chaîne du froid et de conditions de stockage de produits alimentaires

MISSION 3 : Tâches complémentaires

- Nettoyage de la salle, de la terrasse et des sanitaires
- Petit entretien technique (terrasse, etc...)

COMPETENCES REQUISES

LES « SAVOIR-FAIRE »

- Dresser les tables
- Réaliser la mise en place de la salle
- Accueillir le client
- Conseiller le client

- Traiter une commande
- Réaliser un service en salle
- Veiller à la satisfaction du client
- Encaissement
- Débarrasser les tables
- Nettoyer une salle

LES « SAVOIR-ÊTRE »

- Amabilité
- Bon sens relationnel
- Résistance au stress
- Habilité, agilité, rapidité
- Bonne mémoire
- Curiosité pour la cuisine en général
- Travailler en équipe

LES AUTRES COMPETENCES MOBILISEES

- Principes de la relation client
- Lecture de plan de salle
- Techniques de dressage de table
- Techniques de port de plats
- Règles d'hygiène et de sécurité
- Langues étrangères (anglais)
- Caractéristiques des alcools