

FICHE DE POSTE

Agent polyvalent de restauration collective

MISSIONS

Vous assurez de façon permanente ou occasionnelle les tâches de cuisine, de comptoir et de salle nécessaires à la restauration d'une clientèle de passage.

Selon la mission vous pouvez être amené à effectuer le dressage des tables, le débarrassage, la plonge et l'entretien des locaux.

Vous veillez à maintenir un niveau permanent d'hygiène et de sécurité optimal.

DESCRIPTIF DES TACHES

Le salarié doit se conformer aux consignes établies par la chargée de placement, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Selon les missions, les tâches peuvent varier. De façon générale il s'agit pour le salarié de :

- En amont de la cuisine : réception, identification, manutention, rangement des arrivages
- En cuisine, participer à la préparation des commandes en suivant le protocole et les recettes préalablement définis
- Au comptoir, accueillir les clients, prendre les commandes, répercuter celles-ci en cuisine, récupérer les plats cuisinés et les remettre aux clients, veiller à la fraîcheur des aliments préparés à l'avance, assurer la caisse
- En salle, maintenir la salle propre, changer régulièrement les poubelles, surveiller la propreté des toilettes...

Moyens : Utiliser le matériel mis à disposition par le client, en cas de défaut, prévenir la chargée de placement.

COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Maitrise des techniques de nettoyage

Maitrise des techniques d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)

SAVOIR ETRE REQUIS

- Travail sous pression
- Sens de l'organisation
- Rigueur
- Dynamisme
- Sens de l'observation
- Travail en équipe
- Ponctualité

FORMATION

Cet emploi/métier est accessible **sans diplôme ni expérience professionnelle.**

Bonnes conditions physiques - Position statique debout prolongée – actes de manutention

Maitrise des normes HACCP

SPECIFICITE DU POSTE

- Clientèle pressée
- Rythme de travail intense avec "coup de feu" exigeant une grande rapidité d'exécution
- Horaires variables ou en coupures
- Travail le week-end, les soirs, les jours de fêtes

CONTRAT ET REMUNERATION

CDD d'usage avec une période d'essai d'une durée de 1 mois renouvelable 1 fois,

Salaire basé sur le smic horaire – la rémunération du salarié est établie en fonction du nombre d'heures effectivement travaillées

RELATIONS FONCTIONNELLES

Le salarié exerce sous la responsabilité fonctionnelle de la chargée de placement et sous l'autorité de la Directrice de l'Association.

Le salarié informe la chargée de placement en cas de demandes de la clientèle sortant de son cadre de compétences ou de ce qui est prévu sur son contrat.