

L'employé polyvalent de restaurant élabore et assemble des produits (pain, viennoiseries), des plats simples froids (sandwichs, salades, glaces, ...) ou chauds et procède à la vente en accord avec la charte qualité de l'établissement et les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

ACTIVITÉS PRINCIPALES :

- Production culinaire froide
- Distribution des mets
- Remise en état des locaux et du matériel
- Relations avec les convives et l'équipe
- Préparer les produits de base en respectant leur mode de production et de conservation
- Mettre en œuvre différents modes de préparation des produits
- Identifier les risques relatifs aux manquements aux règles d'hygiène et de sécurité et appliquer les mesures préventives
- Organiser son poste de travail pour que la production s'effectue dans les meilleures conditions possibles
- Participer aux briefing et débriefing quotidiens

COMPÉTENCES PRINCIPALES :

- Respecter et appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité
- Appliquer les bases culinaires
- Analyser une situation de travail et anticiper les dysfonctionnements
- Comprendre et appliquer des process de production
- Garantir une qualité d'accueil conforme à la culture d'entreprise
- Intégrer dans son activité les contraintes réglementaires et les contraintes de service
- Intervenir dans les limites de ses compétences et responsabilités
- Organiser son environnement de travail

**Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.*

