Fiche de fonction
Employé(e) polyvalent de restauration

1. DESCRIPTIF DU POSTE

Finalité Raison d'être	Effectuer la préparation et le service en restauration collective, en occupant des fonctions polyvalentes, de la cuisine au service en salle. La relation client est une composante importante de la fonction
Missions principales	Mission 1 : L'accueil de la clientèle Mission n°2 : le réchauffage des plats et mises en plat Mission n°3 : la mise de table et le service en salle Mission n°4 : Plonge et nettoyage Mission n°5 : coordination des services Mission n°6 : le suivi des stocks Mission n°7 : Formation des nouveaux arrivants bénévoles ou CDD saisonniers
Contexte, environnement	▪ La nature de la fonction : sédentaire ▪ Le statut : employé ▪ Les conditions de travail : En cuisine et en salle ▪ Durée du travail : Temps partiel ▪ Les conditions vestimentaires : tenue de cuisine fournie (blouse, pantalon, calot, chaussures) ▪ Les contraintes : plannings liés à l'activité du centre (saisonnalité) et mobilisation soir et week-end. ▪ Les moyens : Documentation sur les normes HACCP, matériel de nettoyage, procédures d'accueil et de service ▪ Les logiciels : consultation réservations Venue360 ▪ Les conditions de sécurité : Doit respecter les procédures d'utilisation des matériels de cuisine, la prévention des incendies, le SSI
Lien Hiérarchique Ascendant et descendant	Sous la responsabilité du responsable accueil et séjour
Relations au plan interne Liens fonctionnels	Ses collègues sur le service restauration
Relations au plan externe	Les personnels de l'ESAT en cuisine Les clients Les livreurs (repas ou commandes)
Accès à l'emploi **Expérience préalable** **Pré requis** **Niveau de savoir**	Expérience de plus d'un an privilégiée Diplôme CAP / Bac Pro, un plus
Type de poste **Rémunération**	CDI 80H/mois, modulation du temps de travail sur l'année. 928,72€ Brut/mois

2. RELEVE DES ACTIVITES ET DES TACHES

Préalable

S'habiller avec la tenue fournie
Se laver les mains suivant les consignes
En fin de service, mettre l'ensemble des lavettes, torchons et tenue dans la machine
Noter quotidiennement les heures d'arrivée et de départ

Mission 1 : L'accueil de la clientèle

Accueillir les clients en salle
Leur expliquer le fonctionnement pour les groupes nouveaux
Attribuer une table si concerné
Effectuer la vente des bouteilles de vins en assurant la traçabilité nécessaire

Mission n°2 : le réchauffage des plats et mises en plat

Récupérer dans les frigos
Effectuer les relevés de température
Enfourner selon la procédure
Effectuer le relevé de température à la sortie
Ajouter les plats de substitution selon la programmation effectuée par la cuisine et la responsable
Dispatcher dans des plats de service selon la disposition des clients en salle
Préparer les desserts sur les plateaux
Effectuer le service selon les consignes

Mission n°3 : la mise de table et le service en salle

Le matin, sortir les éléments du buffet en salle pour le petit déjeuner.
Préparer le café selon les quantités indiquées
Préparer la zone « pain »
Se renseigner si besoin sur les demandes particulières (nombre de convives à table…)
Effectuer la mise de table : assiettes / couverts / eau / pain
Apporter les plats de service sur chaque table

Mission n°4 : Plonge et nettoyage

Récupérer les assiettes et couverts usagés au passe plat
Passer les éléments à la machine
Effectuer le rangement
Effectuer le nettoyage de la cuisine en respectant strictement la procédure (mode opératoire, produit utilisé…)
Si besoin, pour les gros incidents (assiette renversée…), effectuer le nettoyage de la salle
Effectuer le nettoyage des machines à café en fin de service

Mission n°5 : coordination des services

Consulter les réservations sur le logiciel Venue360
Planifier les services en lien avec le responsable de l'accueil

Mission n°6 : le suivi des stocks

Après connaissance des effectifs des groupes et du planning, vérifier que les éléments consommables (aliments du petit déjeuner, thé ; tisane, apéritifs)

Transmettre les besoins à la responsable accueil et séjours
Régulièrement effectuer le rangement des stocks

Mission n°7 : Formation des nouveaux arrivants bénévoles ou CDD saisonniers

Expliquer les procédures aux niveaux arrivants, en insistant sur le l'hygiène et la sécurité alimentaire

3. PRINICPALES COMPETENCES REQUISES

Notions des principes de liaison froide et des obligations associées

Utiliser le matériel de cuisine et de cuisson (four vapeur, machine à laver la vaisselle, machine à café)

Notions des normes HACCP et de leur application concrète dans son travail quotidien

Réactif face aux demandes : vente de vins ; couverts, consommables divers

S'organiser pour réaliser les tâches dans un ordre de priorité logique

Prendre des initiatives pour améliorer la qualité du service (décoration, présentation…)

Faire face à des situations de charge de travail intense en restant professionnel et courtois, en préservant le relationnel client

Travailler en équipe, en coordination avec ses collègues, pour privilégier l'efficacité dans la répartition des rôles