

# EMPLOYE DE SERVICE

Emploi Repère = Employé Polycopétent de Restauration \_ Statut Employé – Niveau 2 (CCN Restauration, RC Avenant 47)

## FINALITE

Participer aux activités de production froide, de distribution des repas au sein d'une équipe de cuisine.

## MISSIONS

- **Assurer la préparation froide :**
  - Organise son poste de travail
  - Réalise les hors d'œuvres et entrées dressées
  - Prépare les entrées et desserts bar
  - Les plateaux de fromages
- **Assurer la mise en place du service**
  - Nettoie la salle
  - Prépare les tables du restaurant (carafes d'eau, sel, poivre,...)
  - Mets en place la table à condiments
  - Remplie les vitrines et zones de distribution (entrée, dessert, boisson, salade bar, fromage, Fruits Bar, Pain....) en assurant le réapprovisionnement en cours de service
  - Met en place et réapprovisionne la vaisselle, les plateaux et les couverts dans la zone dédiée
- **Participer au service (Plats chaud, Légumes...)**
- **Assurer la propreté du matériel et des locaux**
  - Participe à la plonge
  - Assure des opérations de nettoyage et entretient son matériel ainsi que les locaux (Salle, plonge, zones de production, ...)

L'ensemble de ces missions, non exhaustives, peuvent varier selon la taille, l'effectif et l'organisation du restaurant.

## COMPETENCES MAITRISEES

- **CONNAISSANCES et SAVOIR-FAIRE**
  - Maîtrise des procédures HACCP
  - Connaissance et maîtrise des matériels de cuisine
  - Connaissance et respect des règles d'accueil du convive
  - Respect des fiches techniques, des modes opératoires et des bons de production : hors d'œuvre, dessert, fromage.
  - Recherche de satisfaction client : savoir devancer les attentes, tenir ses promesses et démontrer ses compétences. Conseil des convives
  - Savoir mettre en place un service et le réapprovisionner
  - Gestion du temps et de la pression en période de forte affluence en contact direct avec le client
  - Maîtrise du français lu et écrit
  - Respect des consignes dans le cadre de la politique de sécurité au travail, qualité, hygiène, environnement.
- **SAVOIR ETRE**
  - Excellent relationnel, Savoir développer une relation de qualité en interne comme en externe
  - Avoir une culture « service » alliant pragmatisme, bon sens et bonne humeur
  - Rigoureux, méthodique et soucieux du respect des procédures et des consignes
  - Esprit d'équipe, capable de travailler en équipe

## CONTINUITE DE SERVICE

Peut-être remplacé par un(e) Aide de cuisine, Employé(e) de service Caisse, chef de Groupe.  
Peut remplacer le/la Plongeur ou, sur certains de ses aspects, l'Employé(e) de service Caisse.

## CONDITIONS PARTICULIERES

- Travail debout prolongé et répétitif
- Port de charges