



## EMPLOYE POLYVALENT

### Raison d'être

Garantir l'accueil, le conseil, la vente et le service optimum auprès de la clientèle vente à emporter et/ou sur place de son unité dans le respect des règles d'Accueil Service Vente (A.S.V.) définies par l'entreprise  
 Garantir la qualité et les process de fabrication de notre gamme viennoiserie traiteur, conformément à notre "Bible Produits", et dans le respect de nos valeurs Qualité Fraîcheur Service Propreté (Q.F.S.P.)

### Positionnement dans l'organisation

Direction	Réseau
Filières	Commerce et Fabrication
Métiers	Vendeur ; Serveur ; Employé de Fabrication
Situation dans l'organigramme	Rattaché hiérarchiquement au Responsable commerce ou Responsable Fabrication
Coefficient CCN	Employé de Fabrication OE1 OE2 OE3 Vendeur / Serveur OE2 - OE3
Effectif encadré	non

### Pré-requis

Savoirs de base	Maîtrise de la langue française (lu, écrit, parlé) Maîtrise des règles de calcul
Formation / Expérience	CAP/BEP validé (vente/restauration/service/cuisine) avec expérience minimum de 6 mois dans la vente et/ou la restauration et préparation alimentaire
Connaissances/ savoirs	Maîtrise des techniques de vente et/ou de restauration (Bible ASV) Connaissance du merchandising Maîtrise des règles de qualité et d'hygiène (Bible hygiène, QFSP) Maîtrise des process de fabrication viennoiserie traiteur (Bible produits) Connaissance des règles et procédures de l'entreprise (règles d'or) Connaissance des règles de sécurité (Bible sécurité)
Aptitudes / savoir-être	Sens du service et du commerce Sens de l'organisation (exigence, rigueur) Aisance orale Dynamisme Capacité d'écoute et d'adaptabilité Esprit d'équipe et de solidarité Esprit d'initiative (réactivité, rapidité), autonomie Résistance au stress, aptitude à suivre un rythme cadencé
Mobilité	Mobilité géographique sur les magasins PAUL de sa région



## EMPLOYE POLYVALENT

### Activités principales

Vente	Assurer un excellent accueil et service au client conformément à la Bible ASV et dans le respect du QFSP Gérer les 4 ouvertures Mettre en œuvre la politique commerciale de l'entreprise et fidéliser la clientèle (actions du jour, challenges, offres commerciales...) Gérer les encaissements Garantir la mise en œuvre des règles de qualité et d'hygiène conformément à la bible
Service	Accueillir, placer et conseiller le client sur les différents produits et menus figurant à la carte Dresser, débarrasser, nettoyer les tables Servir les commandes conformément aux règles de savoir vivre Fidéliser la clientèle Gérer les encaissements Respecter les process de vente additionnelle et vente complémentaire Tenir le bar
Viennoiserie Traiteur	Assurer la réalisation, la préparation et la présentation des plats traiteurs ainsi que la préparation et cuisson de la gamme de viennoiserie conformément au plan de fabrication journalier et selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (Bible Produit, QFSP...)

### Domaines de résultats

### Indicateurs

Contribuer au développement du Commerce	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Garantir une qualité d'accueil et de service auprès de la clientèle</li> <li>⇒ Respecter les différentes étapes de la vente et du service : de l'accueil à la prise de congé conformément aux règles ASV</li> <li>⇒ Contribuer au maintien et au développement du CA de son unité par la qualité des produits réalisés conformément à la Bible produits ; par la connaissance des produits et par des conseils avisés et en favorisant des ventes complémentaires</li> <li>⇒ Promouvoir l'image, le concept et les produits de l'entreprise auprès des clients</li> </ul>	CA journalier Fréquentation Panier moyen
Garantir la qualité des produits	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Garantir le respect de nos recettes conformément à notre "Bible Produits" et nos fiches techniques pour nos cuissons et fabrications</li> <li>⇒ Veiller à l'application des règles de qualité (Q.F.S.P)</li> <li>⇒ Assurer le réassort des produits par la fabrication ou la cuisson</li> <li>⇒ S'assurer que la quantité des produits corresponde à la demande (plan de pétrissage) et que la qualité et la fraîcheur des produits soient conformes aux normes de l'entreprise et « bible produits »</li> <li>⇒ Garantir le réassort en VAE et/ou service en salle par la commande des produits en fabrication conformément au plan de vente et/ou commandes en cours</li> </ul>	Q.F.S.P (90%)



## EMPLOYE POLYVALENT

Participer à la gestion de son unité	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Garantir les différentes étapes informatiques de la vente et/ou du service en salle de la prise de commande, à l'enregistrement et à l'encaissement suivant les procédures définies par l'entreprise</li> <li>⇒ Participer à l'ouverture ou à la fermeture de son secteur et garantir le respect des normes et règles internes</li> <li>⇒ Contribuer à l'approvisionnement de son secteur en denrées et produits alimentaires, ainsi qu'à la réception et au stockage des marchandises livrées</li> </ul>	Consommations % de Pertes
Garantir l'hygiène et la sécurité	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Assurer la propreté du magasin, des abords et des parties communes ; contribuer à l'entretien courant du matériel et des installations et garantir le nettoyage et le rangement</li> <li>⇒ Garantir la mise en œuvre des règles définies par l'entreprise en matière d'hygiène et de sécurité liées à la norme Q.F.S.P.</li> </ul>	Silker (90%) et suivi des plans d'actions
Contribuer au bon fonctionnement de l'équipe et du magasin	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Favoriser dans son action l'esprit d'équipe</li> <li>⇒ Agir avec respect et exemplarité</li> <li>⇒ Assurer des missions d'assistance auprès de ses collègues</li> </ul>	

Polyvalence	
Niveau AP	Est en apprentissage sur la 2 <sup>ème</sup> activité principale
Niveau P	Est polyvalent sur 2 activités
Niveau P +	Est polyvalent sur les 3 activités
Expertise	
Niveau E	Est référent - tuteur - sur l'un des métiers, forme les collaborateurs