

Fiche de poste

EQUIPIER POLYVALENT

Missions

- Cuisine ;
- Encaissement ;
- Accueil du client ;
- Préparation des plats et du service ;
- Ouverture et fermeture du restaurant ;
- Nettoyage de l'ensemble du restaurant ;
- Garant du bon fonctionnement général (attentif au stock, communication avec l'équipe, reporting au manager) ;
- Réception des Marchandises ;
- Respect des procédures de caisse, de coffre et de dépôts et communication à la hiérarchie des anomalies ;
- Respect des procédures financières et communication des anomalies à la hiérarchie ;
- Respect du plan de Maîtrise Sanitaire ;
- Respect du Manuel de staff ;
- Respect du Document Unique (Registre d'évaluations des risques professionnels) ;
- Gestion des déchets.

Compétences requises

- Bonne présentation
- Sens du service, amabilité
- Rapidité et résistance
- Sens du travail en équipe
- Connaissance des process de l'enseigne
- Connaissance des normes de sécurité alimentaire

Qualités requises

- Esprit d'équipe
- Sens du service
- Rigueur, organisation
- Souriant, polyvalent
- Ouverture d'esprit