

EMPLOYE POLYVALENT DE LA RESTAURATION RAPIDE

L'employé polyvalent participe au service client en appliquant les normes et standards KFC en cuisine (production), au pack (zone d'emballage des produits), au comptoir, au drive (service au volant) et au lobby (salle clientèle) en adoptant sur tous ces postes une attitude commerciale.

DESCRIPTIF DES ACTIVITES

1) SERVICE AU COMPTOIR ET AU DRIVE

- Il accueille les clients, les informe sur les différents produits KFC et sur les opérations promotionnelles.
- Il prend les commandes et sert les clients.
- Il saisit sur la caisse toute commande passée par le client.
- Il est responsable d'un fond de caisse et doit justifier tous les écarts de rendu de monnaie. Il doit respecter la procédure d'encaissement en vigueur : remettre un ticket aux clients après chaque commande et rendre la monnaie dans la main du client.
- Il assemble les produits sur le plateau ou dans les sacs selon les procédures KFC.
- Il communique avec ses collègues du pack pour annoncer les produits manquants afin qu'il n'y ait pas de rupture et s'assure de la qualité des produits vendus (respect des timers).
- Il prépare le comptoir (rangement des sauces, mise en place des produits nécessaires aux emballages, nettoyage de la machine à glace, nettoyage des plateaux, ...).
- Il remplit les frigos situés au niveau du comptoir et du drive.

2) PRODUCTION (CUISINE) / PREPARATION ET ASSEMBLAGE DES PRODUITS (PACK)

- Il marine les morceaux de poulet à l'aide d'un marinateur puis les pane. Pour cela, il respecte les procédures KFC en matière de marinade et de panure.
- Pour les produits marinés, cuits et placés dans les armoires chauffantes ou sur chute, il applique le suivi des produits en matière de durée limite de consommation grâce à un système de timers.
- Il utilise différentes machines : friteuses (pour les frites, les galettes de pomme de terre, le steak végétal, les kentucky fries et le poisson), 4-têtes et 8-têtes pour le poulet, machine à sundae (glace), machines à boisson, toaster et toute autre machine nécessaire à la préparation des produits.
- Il prépare l'assemblage de tous les produits KFC.
- Il participe au déchargement et au stockage des livraisons de toutes les marchandises.

3) ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Il participe à l'entretien et au nettoyage de l'ensemble du restaurant.
- Il filtre les huiles, vide les huiles usées et remplit les friteuses selon les procédures KFC.
- Il respecte les dosages et spécificités d'utilisation des produits d'entretien.
- Il se nettoie systématiquement les mains après chaque manipulation de cartons et après avoir été en pause (pour cela, il utilise la brosse à ongle et le savon mis à sa disposition). De plus, il se nettoie régulièrement les mains au cours de son service en utilisant le désinfectant mis à disposition.

Quel que soit son poste de travail, il respecte les règles d'hygiène et de sécurité afférentes à notre enseigne et à notre secteur d'activité. Il doit laisser son poste propre et rempli.