

**CARACTERISTIQUES DES POSTES**

|  |
| --- |
| **Cuisinier confirmé :**  Réaliser à la mise en place du poste de travail.  Produire les plats.  Dresser et distribuer les préparations culinaires.  Appliquer les normes d’hygiène et de sécurité du travail.  Participer aux opérations de réception et de stockage des denrées alimentaires.  **Agent polyvalent de restauration confirmé :**  Assurer la mise en place  Participer à la production et à l’assemblage des plats  Dresser et distribuer les préparations culinaires  Réceptionner et stocker les denrées alimentaires / vivres  Appliquer les normes d’hygiène et de sécurité du travail  Effectuer le nettoyage de la cuisine  Effectuer le nettoyage des espaces de service  **Agent polyvalent loisirs confirmé :**  Animer le point de vente (mise en rayon / accueil / conseils / rangement).  Assurer les opérations de ventes (facturation / encaissement)  Effectuer la gestion quotidienne des marchandises (réception / contrôle / gestion des stocks).  Participer aux activités de « petite » restauration (mise en place / vente).  **Opérateur polyvalent de restauration :**  Contrôler qualitativement et quantitativement les marchandises lors de la réception d’une livraison.  Rangement et stockage des denrées alimentaires en zone froide (positive et négative).  Préparer les sorties des stocks en fonction des besoins.  Entretenir les locaux.  Maitriser la traçabilité selon les normes HACCP. |