

 **EMPLOYE POLYVALENT (en restauration)**

1. **Opérations cuisine**
* **Préparation :** exécution des préparations de cuisine, mise en place du poste pour le service, connaissance des produits pour la préparation
* **Matériel** : Respect du matériel de la cuisine
* **Rapidité d’exécution**: Maitrise des tâches et du matériel mis à disposition pour une exécution rapide et efficace dans le temps maximale estimé (15min par commande)
1. **Hygiène**
* **Hygiène :** connaissance des produits (conservation), vérification des étiquettes et de la péremption, aide aux prises de températures des frigos

**Propreté :** vérification de la propreté de l’espace avant, pendant et après le service, organisation du plan de travail, frigo, chambre froide selon les critères de FIFO (first in, first out)

**Outils :** maitrise du support informatique mis à disposition (Netresto) pour la gestion de l’HACCP

1. **Compétences**
* **Expertise** : Apport du savoir-faire acquis dans des précédentes expériences de delivery ou de restauration rapide
* **Communication** : Capacité de communication efficace avec l’ensemble de l’équipe
* **Rapidité :** Exécution des commandes dans les temps impartis
* **Agilité :** Capacité de faire face aux imprévus et de trouver des solutions aux problèmes

1. **Incarne les valeurs de l’entreprise**
* **Entreprenariat**: Apporter des idées d’améliorations aux méthodes de travail actuelles utilisées par le groupe NG
* **Authenticité**: Faire preuve de transparence, d’éthique, de responsabilité. Favoriser l’esprit d’équipe
* **Méritocratie :** Faire preuve de positivité, de solidarité, être irréprochable dans son travail et son attitude
* **Excellence** : Faire preuve d’exigence et être toujours à la recherche de la perfection