

l'après

FICHE DE POSTE EQUIPI(ÈRE)ER POLYVALENT(E)



ROLE & POSITIONNEMENT DANS L'ORGANISATION

Animé par un fort esprit d'équipe, l'équipier polyvalent occupe les missions permettant de garantir aux clients, un service et une expérience de qualité.

Il met en œuvre les directives et actions décidées par son encadrement et se positionne en tant que facilitateur dans l'intégration des nouveaux arrivants.

Premier maillon de la chaîne, la parfaite maîtrise de ses aptitudes et compétences permettront au collaborateur de prétendre à une éventuelle évolution aux autres postes de l'organisation.

Horaires en fonction du planning et ouverture du restaurant. Restaurant ouvert 7/7J.



MISSIONS

ACCUEIL & PRISE DE COMMANDE

Effectue toute tâche relevant de la qualité de service: accueil clientèle, prise de commande (comptoir, bornes, drive...), service à table, nettoyage, etc.

Répond aux attentes et questions des clients, les accompagne et les aide dans leurs choix (gamme de produits et composition)

Reste à l'écoute des clients en toutes circonstances, gère efficacement leurs réclamations, remarques ou suggestions éventuelles et n'hésite pas à faire appel à un membre de l'équipe de gestion en cas de litige.

Prends les commandes, encaisse, prépare des frites, des boissons, des desserts, assemble les repas, s'assure du bon respect de la commande.

PREPARATION DES PRODUITS

Prépare les différents produits dans le strict respect des procédures, des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

PROPRETE, ORGANISATION, SECURITE

Le nettoyage de l'ensemble des zones publiques ou privatives du restaurant, ainsi que les différents postes de travail, s'effectue en tout temps dans le respect des procédures de nettoyage et d'aseptisation avec une utilisation appropriée des produits et matériels.

Le nettoyage de la salle clientèle et les toilettes feront l'objet d'une attention particulière de sorte à veiller à garantir un environnement propre et qualitatif aux clients.

L'équipier signale à sa hiérarchie et dès qu'il en a connaissance tout dysfonctionnement ou problème de sécurité (chaise cassée, infrastructures endommagées, colis suspects, nuisances au confort et à la sécurité des clients ...)

l'après



MISSIONS (SUITE)

POLYVALENCE

L'agent peut être amené(e) à être affecté successivement ou en même temps sur un ou plusieurs postes et/ou zones en fonction des besoins de l'activité:

Accueil clientèle / Prise et préparation de commande / Manipulation de l'équipement de production / Préparation des produits / Déchargement des camions de provisions et rangement des provisions, transfert des aliments de la zone de stockage à la cuisine-comptoir, dans le respect des DLC et des règles de manipulation et de manutention, etc / Nettoyage / Gestion des déchets/ Plonge.

Toutes les missions devront être exécutées conformément aux procédures et aux règles de sécurité et d'hygiène.



PROFIL

PRE-REQUIS

- Bonne présentation et bonne élocution
- Maîtrise des savoirs de base (lecture, orthographe, calcul)
- Sens du service client
- Disponible et professionnel(le)

SAVOIR ÊTRE

- Souriant(e), poli(e), courtois(e), sérieux(se), respectueux(se)
- Autonome, réact(ive)if, organisé(e), dynamique, consciencieux(se), rigoureux(se), agile
- Sens du travail en équipe
- Aisance relationnelle
- Communication efficace
- Ponctuel(le) et assidu(e)

SAVOIR FAIRE

- Connaissance et respect de l'organisation et des consignes
- Connaissance et application des procédures et de normes d'hygiène et de sécurité
- Connaissance des produits
- Connaissance de l'actualité du restaurant et du LIEU
- Animation commerciale / marketing et/ou sociale
- Respect du schéma de communication et remontée d'informations