

Personnel polyvalent de restauration

Vous préparez et assemblez les produits, des plats simples, et en effectuez la vente selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.

L'emploi peut s'exercer auprès d'enseigne de restauration rapide, de cafeterias, de restaurants traditionnels. Il peut s'exercer en horaires fractionnés, en soirée, en fin de semaine (travail les weekends) jours fériés et peut être soumis à des pics d'activités (« coup de feu »)

Le port d'uniforme est requis

La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires haccp est requise

Activités principales de bases : selon les enseignes

Renseigner le client sur la composition des produits (sandwich, salades...) et enregistre sa commande

Effectue la préparation de plats simples

Cuit ou réchauffe des aliments et en réalise l'assemblage, la finition

Organise la préparation des produits, des plats chauds ou froids, en vitrine

Remets la commande au client (service à l'assiette, emballage à emporter, plateaux...)

Emballer les préparations, les produits, les étiqueter (date de fabrication, dlc, et le ranger en chambre froides, en réserve).

Effectue l'entretien de la salle du matériel et des équipements de cuisine.