

FICHE DE POSTE

Intitulé du poste

Employé polyvalent de restauration – aide à la préparation en cuisine

Finalité du poste

Aider le cuisinier dans toutes les tâches de préparation des repas

Définition synthétique du poste

En collaboration avec le cuisinier :

- Si nécessaire, participer à la préparation des ingrédients des menus ;
- Aider le cuisinier dans préparation des assiettes menus, des plateaux de fromage, des ramequins de fromage blanc et des desserts ;
- Contribuer au suivi du stock des matières premières ;
- Assurer la propreté du lieu de préparation des menus ;

En collaboration avec le plongeur :

- Si nécessaire, aide au rangement et au nettoyage des couverts (plonge) et des locaux (couloir, sanitaires)

Dimensions du poste

Poste d'encadrement : non

Situation dans l'organigramme : dépend hiérarchiquement du président de l'association.

Relations internes : avec les bénévoles de l'association et avec les employés complémentaires (nécessite une bonne coordination)

Relations extérieures : possible avec grand public

Conditions d'exercice du poste

Filière technique

Cadre d'emploi des agents de la restauration

Nombre de personnes à encadrer : 0

Diplôme : non exigé

Expérience requise : en restauration

Activités principales

Appliquer les directives du bénévole responsable de la journée afin d'assurer :

1) préparation entretien nettoyage :

- Nettoyer très régulièrement et entretenir les locaux (cuisine, couloir, sanitaires) et le matériel lié au domaine d'activité (frigos, chambre froide, fours, tables de préparation,...) ;

2) une mission de restauration :

- Aide à la préparation des ingrédients
- Participer au dressage des assiettes (plats, fromages et desserts) et à la préparation des produits à emporter (sandwichs) ;

3) la gestion des services complémentaires :

- Effectuer le tri sélectif des déchets en respectant les consignes données ;

Informations complémentaires :

L'association « Le Barrage » se réserve la possibilité de redéfinir (à la hausse uniquement) ce volume horaire en fonction de l'évolution du fonctionnement de l'espace restauration ;

L'association « Le Barrage » se réserve aussi la possibilité de faire appel à des « extras » en cas de besoin ;

L'association « Le Barrage » s'engage à organiser un repas test la veille de l'ouverture de la saison afin de permettre à l'employé d'appréhender les conditions d'exercice de sa future activité.

Lieu de travail : **restaurant guinguette « La Rustine » - camping de Panneçot – commune de LIMANTON (Nièvre)**

Durée du contrat : **samedi 1er juin au dimanche 15 septembre 2019**
(jeudi = fermeture hebdomadaire)

Horaires de travail :

du samedi 1er juin au dimanche 30 juin et du vendredi 30 aout au dimanche 15 sept :
Les vendredis et samedi de 18h à 22h et le dimanche de 11h30 à 14h30 et de 18h à 22h00
= volume horaire 15h/semaine

du vendredi 28 juin au mercredi 28 aout :
Tous les jours (sauf le jeudi) de 18h à 22h et le dimanche de 11h30 à 14h30 et de 18h à 22h00
= volume horaire 27h/semaine

Principales compétences requises

Savoirs

Connaître et appliquer les règles de sécurité et d'hygiène Alimentaires
S'exprimer distinctement par écrit et par oral
Calculer les quantités
Connaître les produits utilisés
Notions d'une langue étrangère (anglais de préférence)

Nom du titulaire du poste :

Rédigé le :

Validé le :

Visa du Président :

Savoir-faire

Sens de l'organisation

Savoir utiliser les divers équipements présents en salle et en cuisine

Rapidité d'exécution

Coordination