

FICHE DE POSTE

Intitulé du poste

Employé polyvalent de restauration – préparation en cuisine

Définition synthétique du poste

- Préparer les plats des menus ;
- Assurer le suivi du stock des matières premières ;
- Assurer la propreté du lieu de préparation des menus ;

Finalité du poste

Préparer les repas

Dimensions du poste

Poste d'encadrement : non

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

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

Relations extérieures : 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

Temps de travail : sur une base de 39 h/semaine réparties avec contraintes horaires de week-ends et de soirées.

Expérience requise : en restauration

Activités principales

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

1) préparation entretien nettoyage :

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

2) une mission de restauration :

- Préparer les produits à emporter (sandwichs) ;
- Préparer l'ensemble des ingrédients à l'avance
- Dresser les assiettes (plats, fromages et desserts)

3) la gestion de l'approvisionnement (avec le bénévole responsable de la journée) :

- Informer **suffisamment tôt** le responsable des produits manquants pour garantir un réapprovisionnement régulier ;
- Recevoir, vérifier et ranger les produits livrés par catégories ;
- Alimenter les frigos, les points de vente ;

6) 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 : **tous les jours de 16h à 22h sauf le dimanche de 10h00 à 14h et de 17h00 à 22h00**
= volume horaire 39h/semaine

Principales compétences requises

Savoirs

Savoir-faire

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)

Sens de l'organisation

Savoir utiliser les divers équipements présents en salle et en cuisine

Rapidité d'exécution

Coordination

Nom du titulaire du poste :

Rédigé le :

Validé le :

Visa du Président :
