

FICHE DE POSTE

Intitulé du poste

Employé de polyvalent de restauration – serveur

Définition synthétique du poste

- Accueillir le public ;
- Assurer la présentation et la propreté du lieu de restauration ;
- Prendre les commandes ;
- Servir les plats des menus ;
- Assurer le service en salle, en terrasse et au bar ;
- Assurer le débarrassage des couverts en respectant les consignes données ;
- Seconder le bénévole responsable pour la « location canoës - paddle - pédalos »

Finalité du poste

Servir les convives et le grand public

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 (bonne coordination) ;

Relations extérieures : grand public

Conditions d'exercice du poste

Filière technique

Cadre d'emploi des agents polyvalents de la restauration

Nombre de personnes à encadrer : 0

Diplôme : non exigé

Temps de travail : sur une base de **35h/semaine** avec contraintes horaires de week-ends et de soirées.

Expérience requise : en restauration

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

1) l'accueil :

- Identifier les besoins du public et les satisfaire de vive voix ou par téléphone;(tenir le livre de réservation des repas) ;
- Mettre en place le service en salle, nettoyer et essuyer les tables, dresser le couvert ;

2) une mission de vente et de promotion :

- S'assurer de la disponibilité des produits (boissons, glaces, confiseries, dépôt vente,...) ;
- Connaître les tarifs appliqués ;
- **Connaître les produits locaux et en faire la promotion.**

3) le service :

- Prendre la commande du client ;
- Transmettre la commande en cuisine ;
- Servir les plats des menus ;
- Préparer et remettre la note ;

- Assurer le service au bar si besoin

4) le nettoyage :

- Après service, débarrasser les tables, nettoyer la salle, dresser les tables pour le service du lendemain ;
- Après le service, participer à la plonge si besoin.

5) la gestion des services complémentaires :

- Assurer la gestion des services annexes (prêt de matériel, tennis, pêche, ping -pong) ;
- Participer à la « location canoës – pédalos - paddle » ;
- Renseigner les touristes sur les activités proposées par l'association « Le Barrage » (remise de flyers,...) et si possible, sur les activités autour de Panneçot et ses environs ;
- Remettre en ordre et vérifier la disponibilité des documents touristiques proposés sur les présentoirs ;
- Effectuer le tri sélectif des déchets en respectant les consignes et vider les poubelles ;
- Etablir une facture sur demande du client si besoin ;

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 ;

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

Horaires de travail : tous les soirs de 18h30 à 23h30 sauf le jeudi (fermeture hebdomadaire) + dimanche de 11h30 à 16h30 = volume horaire 35h/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)

Savoir-faire

Sens de l'organisation
Savoir utiliser les divers équipements présents en salle et en cuisine
Rapidité d'exécution
serveur en restauration
Coordination

Nom du titulaire du poste :

Rédigé le :

Validé le :

Visa du Président :