



Description de Poste : Employé Polycompétent de Restauration - EPR - (F/H/X)

Mission

Assurer la préparation des plats simples chauds ou froids. Effectuer la distribution et la vente des mets et des boissons selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires. Participer au rangement et au nettoyage des locaux en respectant strictement les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. Par sa Polyvalence et son autonomie, réaliser au quotidien des tâches plus techniques et complexes à partir de directives.

Activités Principales

Préparation culinaire

- Préparer et dresser des mets simples froids (hors d'œuvre, salades, desserts simples, sandwichs...) ou chauds (hamburgers, snacking...) y compris par assemblage en se conformant à des normes de réalisation et dans le respect des règles d'hygiène.

Service

- Procéder au ravitaillement : (plats ou produits, boissons) et à la préparation des linéaires
- Effectuer le service des convives sur les différents points de vents (restauration rapide, cafétéria, self) ainsi que le service à table (club de direction)
- Participer à la distribution (tables chaudes)

Caisse

- Tenir la caisse accueil convives (recherche, création, remboursement de badges)
- Effectuer la saisie des ventes et des encaissements, y compris, sur le TPE
- Réaliser la procédure de fin de journée (éditions des états statistiques, contrôle des encaissements).

Nettoyage et entretien

- Débarrasse et range les espaces de distribution ainsi que la vaisselle
- Assure le nettoyage et l'entretien des matériels et des différentes zones de distribution.

Information Clients

- S'assure de la conformité de l'affichage des informations clients

Activités occasionnelles

Service

- Assurer la tenue d'un point de vente (cafétéria, restauration rapide)

Plonge

- Participe occasionnellement aux activités de plonge laverie

Rattachement Hiérarchique : Responsable de Point de Restauration