

FICHE DE POSTE

NOM Prénom :

Intitulé du poste : EMPLOYE DE RESTAURATION

Nature du poste : Salarié RQTH

P 1/ 5

Etablissement :

**Entreprise Adaptée Atelier Roussillonnais de Restauration
Cuisine centrale à « Terres Rousses »**

Diplôme :

Cet emploi correspond au deuxième niveau d'accès dans le secteur d'activité.

Une qualification préalable peut être exigée pour accéder à ce poste, un titre pro d'employé de restauration peut être exigé.

Cette expérience préalable dans le secteur de la restauration facilitera l'intégration dans le poste.

La fonction nécessite un bon contact vis-à-vis de la clientèle et la capacité à travailler en équipe.

La polyvalence et la capacité à s'adapter à diverses situations de travail, le sens de l'organisation, la rapidité et l'habileté constituent d'excellents atouts pour réussir dans le poste.

Outre un véritable Intérêt pour la restauration, la fonction nécessite un véritable esprit d'équipe

Référence CC :

Niveau II CCN « Restauration Collective »

PRESENTATION DU SERVICE

Positionnement
de cette
personne dans
l'organigramme
du service :

N+1 RESPONSABLE RESTAURATION OU EN SON ABSENCE LE
CHEF GERANT

N+2 DIRECTEUR EA ARR

N+3 Directeur DE PLATEFORME

MISSIONS DU POSTE

Missions principales du poste :

Sous l'autorité du chef gérant, ou d'une hiérarchie intermédiaire, l'employé (e) de restauration est en charge, en fonction de la taille et de l'organisation de l'établissement dans lequel il (elle) est employé(e), tout ou partie des activités suivantes :

- Préparation et dressage des plats froids (hors d'œuvre, fromage, desserts ; ...)
- Operculage aussi bien en unité de production chaude et froide
- Mise en cellule de refroidissement et assurer la traçabilité
- Distribution des barquettes en chambre de produits finis
- Participation au rangement , au nettoyage des locaux et de la plonge

Activités du poste :

Exécution d'opération simples et ou répétitives dans un ou plusieurs des domaines d'activité visés, requérant une simple mise au courant. Apprentissage de la polyvalence, c'est-à-dire réalisation de plusieurs tâches répétitives ne nécessitant pas de techniques particulière. Les activités sont constituées de travaux simples, répétitifs et sont basés sur des règles et des procédures établies.

➤ Préparation et dressage des plats froids

Participation à la confection de plats simples et de desserts Prépare les produits de base et les matériels de cuisine

Réalise le déconditionnement des produits de bases

Réalise des préparations froides simples en respectant des consignes données (travail des fruits et légumes, assemblage, dressage de desserts ou hors d'œuvre)

Respecte les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Réalisation de mets simples

Surveillance de la cuisson des mets suivant les indications

Rassemblement de tous les ingrédients nécessaires à la préparation des plats

Réalisation des travaux préparatoires : épluchage des légumes, réduction de sauces, garniture des fonds de tarte,...

Réception de la matière première

Aider à la disposition des mets dans les barquettes

➤ participe à l'allotissement des produits en bout de chaîne



Communique les informations concernant l'offre de restauration ou la prestation du jour,
Reste discret sur les autres éléments de l'entreprise et prend garde aux familiarités.

Applique les procédures de services

Réapprovisionne les stands en contribuant à la mise en valeur des produits

➤ Rangement et nettoyage

Participe au nettoyage de la cuisine (locaux et matériel et équipement) Participe à la plonge (tri de la vaisselle en entrée, vérification de la propreté et rangement en sortie)

Participe à l'évacuation des déchets et au tri

Respecte les consignes d'utilisation des produits lessiviels

➤ Autres activités ponctuelles

Adapte son organisation au flux des convives ou client Peut aider à la réception et au rangement des denrées.

➤ **Hygiène, sécurité et environnement**

Il/ Elle respecte l'ensemble des consignes de sécurité relatives :

Aux exigences réglementaires

Aux dispositions spécifiques au site et à la politique sécurité du client donneur d'ordre (DUERP, Plan de prévention

Aux engagements Prévention – Santé et sécurité au travail définis par l'association Sauvy

Il/ Elle porte les Equipements de Protection Individuelle mis à sa disposition

Il/ Elle participe aux actions de formation et de prévention sur la sécurité au travail

Remonte à sa hiérarchie toute anomalie ou dysfonctionnement d'un équipement, et plus généralement toute situation dangereuse pour lui ou elle et ou un tiers, qu'il serait amené à constater

Il/ Elle respecte les consignes de préservation de l'environnement du groupe et celles du client (bonnes pratiques

environnementales, développement durable et fait remonter tout incident (fuite d'eau ...) ou information pouvant porter atteinte à la préservation de l'environnement et à la qualité de vie au travail.

Intérêts et contraintes du poste	Respecte l'ensemble des consignes de sécurité en vigueur sur le site, ou des normes applicables chez le client (Plan de prévention et autres consignes spécifiques). Respecte les obligations du code de la route. Porter les équipements de protection individuelle qui sont mis à sa disposition par l'entreprise. Remonter à sa hiérarchie tout dysfonctionnement d'un matériel ou situation dangereuse qu'il/elle constate, qui pourrait occasionner un risque pour lui, ses collègues ou les convives. Rythme de travail. Respect des horaires de travail. Peut-être positionné sur différents sites.
Champ d'autonomie et de responsabilité	Appliquer les modes opératoires en vigueur et le plan de travail qui lui ont été communiqués Connaître et respecter les règles sanitaires HACCP Prendre soin du matériel mis à sa disposition et des locaux communs Respecter les horaires de travail
Champ des relations	Entretient des rapports cordiaux et respectueux vis-à-vis de ses collègues, quels que soient leur âge, sexe, statut, origine ou religion. Maîtrise les savoirs de base relatifs à la compréhension des consignes orales ou écrites et aux calculs simples Adopte un comportement professionnel et respectueux en toute circonstance vis à vis des convives et des clients et des tiers Remonte à sa hiérarchie tous les incidents ou anomalies auquel il / elle a pu être confronté dans la réalisation de sa mission A en permanence une tenue propre et adaptée au poste en relation avec les convives La fonction ne comporte pas de rôle d'animation d'équipe Participe à l'esprit d'entraide et à la qualité des relations au sein de l'équipe. Entretient des rapports cordiaux et respectueux vis-à-vis de ses collègues quel que soit leur âge, sexe, statut, origine ou religion.

COMPETENCES REQUISES POUR LE POSTE

SAVOIR - CONNAISSANCES THEORIQUES ET PRATIQUES	Réalise des préparations froides simples en respectant les consignes données (travail des fruits et légumes, assemblage, dressage de dessert ou hors d'œuvre) Respecte les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Applique les procédures de d'allotissage ou de distribution des repas Veille à la propreté de la salle et la qualité de présentation des buffets durant le service Participe au rangement et nettoyage de la salle ou des ateliers et des
--	---

	stands en fin de service
SAVOIR FAIRE - TECHNIQUES ET METHODOLOGIQUES	Appliquer des consignes Connaître et Appliquer strictement les règles d'hygiène et sécurité Avoir le sens de l'observation Comprendre le sens des différentes activités et le rôle de chacun dans une équipe Intégrer petit à petit les différentes techniques de production culinaire Organiser son poste de travail en appliquant des consignes Prendre en compte l'enchaînement logique des tâches Analyser, réaliser ses activités dans les temps et au moment imparti. Possède son permis de conduire et informe l'employeur de la validité de son permis.
SAVOIR ETRE - COMPORTEMENTS SOCIAUX ET PROFESSIONNELS - ATTITUDES RELATIONNELLES DE COMMUNICATION - ATTITUDE ETHIQUE	Faire preuve de curiosité par rapport à l'ensemble de l'activité en cuisine Porter attention à tout ce qui peut devenir apprentissage S'adapter aux fluctuations de l'activité S'intégrer à l'équipe Se mettre à la disposition des autres acteurs de la cuisine et s'adapter à la variété des tâches La fonction ne comporte pas de rôle d'animation d'équipe. Participe à l'esprit d'entraide et à la qualité des relations au sein de l'équipe. Entretient des rapports cordiaux et respectueux vis-à-vis de ses collègues, quels que soient leur âge, sexe, statut, origine ou religion. Adopter un comportement conforme au travail en équipe. Respecte les autres usagers de la route sur la voie publique (courtoisie).

Date de dernière mise à jour	23/01/2024	Version 02
Rédacteur	S ORTIZ	
Approbateur	L CLAMOUSE	
Validation	X DUPONT	

Mr ou Mme.....atteste avoir pris connaissance et participé à la rédaction de cette fiche de poste et/ou a pris connaissance de sa fiche de poste.

Date.....et signature.....