



FICHE DE POSTE EMPLOYE POLYVALENT DE RESTAURATION

PRESENTATION du Restaurant L'ARBRE FRUITE

Permettre aux employé(e)s en insertion qu'il emploie de construire un projet professionnel cohérent à partir des apprentissages en cuisine et service dans un cadre de travail accompagnant.

L'Arbre Fruité offre une possibilité d'insertion sociale et professionnelle et permet aux personnes d'acquérir des bases en restauration (savoir -faire et savoir -être) mais également des compétences transférables sur d'autres secteurs d'activité : accueil de la clientèle, mémorisation d'une commande, respect d'un délai pour effectuer une tâche, ponctualité, application des normes d'hygiène et de sécurité, suivi d'une procédure pour produire, sens de l'observation, respect de sa hiérarchie, travail en équipe de proximité, précision dans l'exécution, sens de l'esthétique, recommencement d'une tâche dont le résultat n'est pas satisfaisant...

Nous avançons avec chaque salarié selon son propre rythme et en adaptant notre accompagnement à ses potentiels et à ses freins.

Le restaurant vise parallèlement à satisfaire et à fidéliser sa clientèle grand public durant les repas de midi, la vente à emporter et les prestations de buffet.

Missions principales du restaurant d'insertion l'Arbre Fruité

L'employé(e) est sous la responsabilité directe du chef de cuisine encadrant et de l'encadrante technique salle. Il/elle suit l'ensemble des directives et des indications de ce responsable.

Positionnement de l'agent dans l'organigramme du service

Métier physique avec station debout et port de charge
Chaussures de sécurité et tenue en coton obligatoires
Compréhension et expression minimales du français

Contraintes particulières

MISSIONS ET ACTIVITES DU POSTE	
<p>MISSION : PLAT CHAUD</p> <p>Elaboration du plat du jour et des plats chauds à la carte</p> <p>Capacités développées : Anticipation, réactivité, gestion du stress, respect des temps, mémorisation, communication avec le serveur</p>	<p>Préparation du plat chaud</p> <ul style="list-style-type: none"> - En arrivant sortir les denrées à travailler de la chambre -Laver et tailler les légumes -Élaborer le plat du jour en fonction des indications du chef de cuisine et des fiches recettes -Connaître la carte du restaurant et être à l'écoute des personnes au service (cuisson des viandes, plat avec ou sans féculents en fonction des désirs des clients). -Porter au fur et à mesure les plats chauds sur le passe plats <p>Nettoyage</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tenir son poste propre -Nettoyer l'ensemble de son poste : piano, les 2 fours, grill, la grille du sol, les inox horizontaux et verticaux, vérifier chaque jour la faïence, les hottes, vérifier le niveau d'huile de la friteuse, vidanger et nettoyer la friteuse chaque 15 jours. -Laver le sol du poste chaud <p>Contrôle</p> <ul style="list-style-type: none"> -Noter les dates de fabrication et d'ouverture des produits -Noter régulièrement les températures de la chambre froide, des frigos et du congélateur.
<p>MISSION : ENTREES</p> <p>Capacités développées : Anticipation, sens de la décoration, maîtrise des volumes</p>	<p>Préparation des entrées</p> <ul style="list-style-type: none"> -En arrivant, sortir les denrées à travailler de la chambre froide -Laver et tailler les légumes -Élaborer les entrées du jour à partir des indications du chef de cuisine et des fiches de recettes -Tenir son poste propre -Préparer pizzas, quiche -Préparer les salades panachées -Préparer les sandwiches -Être à l'écoute des personnes au service -Présenter les entrées et les disposer sur la banque réfrigérée <p>Préparation des sandwiches Réactivité, rapidité d'exécution, communication avec le serveur</p> <ul style="list-style-type: none"> -Connaître la carte des sandwiches -Préparer les sandwiches et paninis le plus rapidement possible grâce aux fiches techniques -Porter au fur et à mesure les sandwiches sur le passe plats <p>Nettoyage</p> <ul style="list-style-type: none"> -Nettoyer son poste -Laver le sol des entrées et légumerie + frigo

<p>MISSION : DESSERT</p> <p>Capacités développées : Anticipation, minutie, précision, sens de la présentation</p>	<p>Préparation desserts</p> <ul style="list-style-type: none"> -En arrivant, sortir les denrées à travailler de la chambre froide -Laver et tailler les fruits -Élaborer les desserts du jour à partir des indications du chef de cuisine et des fiches de recettes -Tenir son poste propre -Préparer la pâtisserie du jour hors menu -Connaître la carte des desserts -Être à l'écoute des personnes au service -Porter au fur et à mesure les desserts sur le passe plats <p>Nettoyage</p> <ul style="list-style-type: none"> -Nettoyer son poste -Laver le sol des desserts + laver les sanitaires du personnel + vestiaires + le sol du bureau et de la réserve et toutes les allées (paillasse , poste café)
<p>MISSION : PLONGE ET POLYVALENCE</p> <p>Capacités développées : Organisation et méthode Capacité d'adaptation</p>	<p>Plonge</p> <ul style="list-style-type: none"> -Allumer la machine en arrivant -Laver les verres (s'ils n'ont pas été lavés la veille) -Vérifier qu'il y a assez de produit lavant pour la machine -Faire la plonge au fur et à mesure pendant le service de midi <p>Nettoyage et autres</p> <ul style="list-style-type: none"> -A la fin du service nettoyer son poste à fond : tous les inox, détartrage éventuel de la machine, faïences, nettoyage sous le bac de plonge -Laver le sol de la plonge et l'allée centrale jusqu'au poste de cuisine -Laver le sol de la chambre froide et tenir en ordre et laver les étagères de la chambre froide -Chaque mardi préparer les glacières propres avec des glaçons pour la Banque Alimentaire pour 10h30 -Chaque jeudi comptabiliser et ranger le linge (torchons et tabliers sales) -Dans les moments de trou d'activité, demander au chef cuisinier à quel poste aider - Changer les fruits et légumes de caisse et les ranger dans la chambre froide

<p>MISSION : SERVICE EN SALLE</p> <p>Capacités développées : Relationnelle, écoute, mémorisation</p>	<p>Mise en place de la salle</p> <ul style="list-style-type: none"> -Dresser les tables sans rien omettre (set de table, ménagère, couteaux, fourchettes, petites cuillères, verre et serviettes) -Préparer la salle et les tables en fonction des réservations inscrites sur le cahier <p>Accueil et service de la clientèle</p> <ul style="list-style-type: none"> -Noter toute commande sur les carnets de commande (petits pour salon de thé et grands pour déjeuner) -Connaître et présenter au client le menu du jour, les plats à la carte, les sandwiches et les boissons -Avoir une tenue discrète et élégante, vérifier que ses chaussures sont propres et cirées. Avoir les cheveux attachés s'ils sont longs, les ongles propres et sans vernis -Avoir une attitude agréable et polie, être souriante et discrète -Accueillir la clientèle, ne jamais laisser un client attendre près de la porte -Rester en salle tant que le service n'est pas terminé -Anticiper les besoins et servir toutes les tables qui lui ont été attribuées par l'encadrante salle. <p>Nettoyage</p> <ul style="list-style-type: none"> -Nettoyer et tenir les toilettes de la clientèle propres et tenir la fiche d'entretien à jour -Tenir les abords du restaurant propres : allée, escaliers, terrasse, devanture, extérieurs des fenêtres et leurs contours -Nettoyer et tenir propre la salle de restaurant (toiles d'araignées, radiateurs, encadrements...) -Vérifier la propreté des verres et couverts et les ranger à leur place -Pendant le service aller vérifier l'état de propreté des toilettes et mettre à jour la fiche d'entretien. <p>Achats et logistique</p> <ul style="list-style-type: none"> -Aller chaque jour acheter le pain et noter ce qui a été acheté dans le carnet de courses -Vérifier la tenue et la solidité des chaises -Vérifier chaque jour les stocks de boissons: cannettes et vin et informer des manques l'encadrante salle.
--	--