

FICHE DE POSTE

Equipier polyvalent restauration

INTITULÉ DU POSTE :

Equipier polyvalent restauration

DÉFINITION DU POSTE :

Sous l'autorité directe de la Direction du parc, l'équipier polyvalent restauration doit s'assurer que le service est opérationnel. Sa principale priorité est de satisfaire au mieux le visiteur. Cela passe par le respect des recettes, des protocoles d'hygiène, ainsi que par le service en lui-même. Il veille aussi à ce que chaque commande soit honorée, sans rien oublier. Comme son poste nécessite d'être polyvalent, il est en mesure d'alterner plusieurs tâches sans problème.

RELATION HIÉRARCHIQUES ET FONCTIONNELLES :

Responsable hiérarchique direct : Responsable restauration et responsable adjoint

DESCRIPTION DU POSTE :

MISSIONS ET ACTIVITES PRINCIPALES	
Mise en place et suivi	• La mise en place des produits (boissons, sandwiches, etc.) en vitrine • Le suivi des dates limites de consommation et de la chaîne du froid • Gestion des stocks • L'entretien du matériel, de l'équipement et des locaux • HACCP = relevé de température des enceintes, traçabilité des produits, échantillon repas test • Vérification quotidienne de l'aire de jeux
Accueillir, conseiller et servir la clientèle	• Renseigner sur la composition des produits • Enregistrer les commandes • Cuire ou réchauffer des aliments et réaliser l'assemblage • Remettre la commande au visiteur • Effectuer les opérations d'encaissement
Réaliser la plonge, le nettoyage des locaux et des matériels	• Entretien des postes de travail propres tout au long de la journée • Réalisation de la plonge • Nettoyage des vitrines et présentation • Nettoyage des grillades • Nettoyage des postes de crêpes et gaufres • Nettoyage des plateaux

Nettoyage des blocs sanitaires du parc, de l'aire de pique-nique et des poubelles

- Nettoyage des cuvettes, poubelles, murs et sols des sanitaires
- Vider, nettoyer les poubelles des allées du parc
- Nettoyage de l'aire de pique-nique, des tables et des abords
- Vérifier l'intégrité et le bon état de marche du matériel et rendre compte à son supérieur de toute dégradation ou dysfonctionnement

COMPÉTENCES REQUISES :

- Savoirs :

- Connaître le règlement intérieur du parc
- Connaître le plan de secours (de masse) du parc

- Savoir-faire :

- Faire respecter le règlement intérieur du parc aux visiteurs
- Observer et rendre compte

- Savoir-Être :

- Sens du service et l'amabilité avec le public et l'équipe
- Être autonome
- Avoir le sens de l'adaptation au rythme du travail lors de forte influence
- Capaciter de résilience (client insatisfait, impatient).
- Avoir le sens du travail en équipe
- La rapidité (pour préparer ou servir les plats et produits, par exemple).
- Le respect des règles d'hygiène et de sécurité propres à la restauration.
- Être ponctuel
- Être disponible
- Être rigoureux
- Être dynamique

PROFIL REQUIS :

- Expérience professionnelle :
 - Stage avec relation clientèle apprécié

MOYENS MIS À DISPOSITION :

- Tenue de travail
- EPI