

EQUIPIER DE VENTE

ENTREES

Tartinade de mise en place de la salle :

- Se procure les matières premières nécessaires au travail du jour et signale les produits manquants
- Vérifie la conformité des produits en DLC
- Réalise la mise en place de la salle en vérifiant la propreté de l'espace

Risotto de participation au service :

- Accueille et prend en charge le client
- Sait orienter les clients vers les œuvres du Musée
- Veille au réapprovisionnement régulier des produits (vitrines gondoles)
- Réalise le service des boissons froides et chaudes en veillant à la qualité et la présentation

Lasagne de remise en ordre et nettoyage :

- Respecte les règles principales d'hygiène et de sécurité relative à chaque poste
- Assurer la remise en ordre de la salle, le nettoyage et le débarrassage des plateaux tout au long du service
- Réalise l'entretien des vitrines, buffets et des différents présentoirs et la caisse
- Nettoie le matériel utilisé
- Informe son hiérarchique de tout anomalie concernant l'état des lieux ou l'état du matériel

PLATS

Méli-mélo de savoir être :

- Ponctuel et Dynamique
- Persévérant et réactif
- Esprit d'équipe et bonne humeur

DESSERTS

Duo de savoir faire :

- Capacité à enchaîner des tâches répétitives
- Maitrise les mots d'accueil en anglais
- Sens du service pour satisfaire le client

