

Homme/Femme Toutes Mains

Mission

Dans le cadre de l'organisation du restaurant et de la cuisine définies par l'encadrement, L'Homme/Femme Toutes Mains est en charge de l'entretien, du lavage et de la propreté des locaux.

Il/Elle garantit l'état, la propreté et la disponibilité de la vaisselle en fonction de chaque service.

Il/Elle assure le nettoyage et l'entretien du matériel de Cuisine et de Plonge.

Il/Elle assure, en fonction de l'organisation du service et du personnel présent, des actions de préparations préliminaires.

Il/Elle assure, en fonction de l'organisation du service, des tâches de production culinaire, sous la responsabilité du responsable de cuisine.

Il/Elle soutient ponctuellement les équipes en Salle sur des tâches ne nécessitant pas de compétences techniques et n'étant pas en relation directe avec les clients.

Responsabilités principales

Sous la responsabilité du Chef de cuisine, ses principales responsabilités sont :

Assurer le nettoyage et la disponibilité de la vaisselle pour le service

- Préparer et vérifier la vaisselle en amont et en aval du service
- Laver à la main les pièces spécifiques
- Réapprovisionner en vaisselle les différents postes de Cuisine
- Entretien et nettoyer le matériel de Plonge
- Approvisionner les machines en produits lessiviels
- Assurer la Plonge durant le service en fonction des contraintes
- Organiser sa Plonge durant le service (bacs à couverts, trempage, disposition)
- Ranger la vaisselle et le matériel de Cuisine

Entretien et nettoyer les locaux

- Connaître et utiliser les différents produits lessiviels
- Entretien des locaux (salle et cuisine + extérieur)
- Suivre les préconisations du planning nettoyage (quotidien, hebdomadaire, mensuel, annuel)
- Sortir, vider et nettoyer les poubelles
- Trier les poubelles
- Entretien et nettoyer le matériel de Cuisine (Micro-Ondes, friteuse...)

Assurer des préparations simples en vue du service

- Cuire le pain
- Cuire les Pommes de terre
- Décongeler les produits
- Peser les produits afin d'optimiser la préparation
- Laver et préparer les fruits et légumes (désinfection)
- Réaliser les mises en place basiques (sous contrôle et selon directives) Carpaccio...

Assurer une partie de la production culinaire durant le service

- Utiliser le matériel de Cuisine (Micro-Ondes, ...)
- Participer à l'élaboration du repas du personnel
- Aider ponctuellement les commis (tous postes ne nécessitant pas d'expertise particulière)

Garantir l'application des règles d'hygiène et de sécurité

- Appliquer les procédures "Réflexe Hygiène"
- Respecter les règles de sécurité inhérentes à sa fonction (tenue, accessoires, procédures ...)
- Appliquer le PMS

Assurer des tâches annexes et apporter un soutien ponctuel en Salle

- Ranger les livraisons
- Trier et ranger le linge
- Transmettre les informations liées aux besoins matériels, commande (vaisselle, produits lessiviels, tenue,...)
- Accompagner les nouveaux collaborateurs sur son domaine de compétence (par délégation)
- Apporter un soutien au service (débarrassage des consoles, réapprovisionnement du Bar...)

FORMATIONS

- Appréhender la culture d'entreprise (livret d'accueil, règlement intérieur, process interne)
- Connaissance des règles de communication du restaurant
- Prise en main du poste Plonge
- Réflexe Hygiène
- Procédure entretien des locaux
- Connaissance et utilisation des produits lessiviels
- Tour de sécurité et pratiques opérationnelles de sécurité
- Découverte du service client
- Pratiques opérationnelles d'hygiène et sécurité (PMS)
- Appréhender la réception des marchandises et connaître les procédures de stockage
- Maîtrise des préparations préliminaires
- Connaissance des produits et techniques de production de la marque
- Trier les déchets organiques
- Déconditionner les produits congelés
- Gestes et postures