

## FICHE EMPLOI REPERE

<b>INTITULE :</b>	Employé polyvalent de restauration (h/f)	<b>Franchise/Entreprise :</b>	SSP
<b>Rattachement hiérarchique :</b>			Niveau 1 Echelon A ou B ( <i>Employé</i> )

<b>FINALITE DU POSTE</b>	<b>RESPONSABILITE</b> – <i>Champ de responsabilité organisationnel, économique et humain</i>
L'employé polyvalent de restauration réalise la production selon les fiches techniques, il accueille, sert et encaisse le client. Il réalise la mise en place du matériel et des produits selon les modes opératoires en vigueur.	<p><b>1A :</b> L'employé polyvalent de restauration doit respecter les instructions orales ou écrites fixant les modes opératoires.</p> <p><b>1B :</b> L'employé polyvalent de restauration doit être en conformité dans l'application et la transmission des modes opératoires fixés, pour l'exécution des tâches simples et variées dans le respect et la maîtrise des normes et règles opérationnelles propres à chaque enseigne.</p>

<b>AUTONOMIE</b> – <i>Contrôle et décisions</i>	<b>RELATION CLIENT</b> – <i>Savoir-être, qualités professionnelles et relationnelles</i>
<p><b>1A :</b> L'employé polyvalent de restauration est soumis à un contrôle permanent.</p> <p><b>1B :</b> L'activité de l'employé polyvalent de restauration est soumise à un contrôle direct régulier.</p>	L'employé polyvalent de restauration accueille, informe et oriente le client, il contribue à la satisfaction du client.

<b>COMPETENCES</b> – <i>Connaissances, savoir-faire, diplômes et expérience</i>	<b>TYPE D'ACTIVITE</b> – <i>Contribution aux objectifs de l'entreprise et périmètre de l'emploi</i>
<p><b>CONNAISSANCES :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître les produits et maîtriser leur fabrication.</li> <li>• Connaître l'offre commerciale de l'unité.</li> <li>• Connaître les standards qualités de l'unité/marque.</li> <li>• Connaître les règles d'hygiène et de sécurité.</li> <li>• Connaître les procédures d'encaissement.</li> <li>• Avoir idéalement des notions dans une ou plusieurs langues étrangères (anglais).</li> </ul> <p><b>SAVOIR-FAIRE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adopter en toutes circonstances un comportement et une présentation en cohérence avec l'image de l'entreprise.</li> <li>• Maîtriser les techniques d'accueil et de réception du client.</li> <li>• S'adapter à la diversité des clientèles.</li> <li>• Savoir travailler en équipe en respectant la hiérarchie interne.</li> <li>• Savoir mémoriser les commandes.</li> <li>• Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.</li> <li>• Mettre en œuvre les techniques de vente et développer la vente suggestive.</li> </ul> <p><b>DIPLÔMES ET EXPERIENCE :</b></p> <p><b>1A :</b> Aucune qualification n'est requise.</p> <p><b>1B :</b> L'employé polyvalent de restauration doit avoir acquis une expérience de 10 mois dans un poste de niveau I/A. Lors de l'entretien professionnel prévu par la loi du 5 mars 2014, le salarié pourra demander à passer le certificat d'aptitude.</p>	<p>L'employé polyvalent de restauration réalise des tâches simples, répétitives et variées en se servant d'instruments professionnels. Il peut mettre en œuvre des actions correctives ponctuelles dans la limite de ses compétences.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser les tâches définies par poste selon les instructions de l'unité et signaler les éventuels dysfonctionnements au responsable.</li> <li>• Veiller à la propreté de son poste de travail.</li> <li>• Ranger dans les réserves appropriées les produits réceptionnés.</li> <li>• Effectuer la mise en place produits et le réassort des produits en fonction des ventes.</li> <li>• Veiller à la bonne rotation des produits (DLC) et signaler les écarts au responsable.</li> <li>• Accueillir et servir les clients selon les standards de l'unité.</li> <li>• Prendre les commandes des clients et les préparer.</li> <li>• Être à l'écoute du client et répondre à ses demandes.</li> <li>• Réaliser des préparations simples selon les fiches techniques.</li> <li>• Effectuer les opérations d'encaissement selon les procédures d'encaissement.</li> <li>• Respecter les bonnes pratiques d'hygiène de l'unité.</li> <li>• Assurer le lavage du matériel et de la vaisselle et le contrôler.</li> <li>• Trier les déchets et les transporter dans les conteneurs.</li> </ul>

<b>POSTES RELIES A CET EMPLOI REPERE</b>
<p><b>1A :</b> commis/aspi, empl hotel rest, empl prod fab, empl service, limonadier, hôtesse, hôte, Employé polyvalent de restauration</p> <p><b>1B :</b> 1er vendeur, aspirant hôte, aspirant hôte table, commis de salle, employé poly, employé poly restau, empl restaurant, empl office, empl pilote, empl polyv, équipier, equip polyvalent, garçon limonadier, employ rest libre services, h/f ttes mains, hôtesse, hôte, hôtesse restau, hôtesse auton, vendeuse poly, vendeur(euse), Employé polyvalent de restauration</p>