



## Fiche de poste

# Agent de Restauration

Dans le cadre des directives données par le responsable de cuisine (Buffalo Grill) ou du directeur (Courtepaille), l'Agent de restauration participe à l'image de l'enseigne et à la qualité de service.

- ⇒ Il veille à la qualité visuelle des assiettes qu'il prépare dans la stricte application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- ⇒ Il effectue la plonge en offrant au client une vaisselle dans un parfait état de propreté.
- ⇒ Il offre au client une vue d'ensemble de locaux accueillants par un entretien journalier et approfondi.
- ⇒ Il met en œuvre et partage au quotidien les valeurs de l'entreprise en termes d'engagement, de passion et d'estime.

### Ses principales missions sont :

#### Avant le service :

- Participer au briefing et apporter des suggestions.
- Participer à la démarche d'amélioration continue de la qualité de service notamment lors des réunions
- Mettre en place le poste plonge en s'assurant de son bon fonctionnement et de la disponibilité des produits d'entretien
- Mettre en place les quantités de produits nécessaires en fonction de l'activité prévue.
- Réceptionner les livraisons et procéder au rangement.
- Effectuer le nettoyage des locaux y compris les abords du restaurant.
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Veiller à la sécurité des biens et des personnes.
- Maintenir son plan de travail dans un état de propreté durant tout le service

#### Pendant le service :

Mettre en œuvre au quotidien les initiatives définies ensemble en vue d'améliorer la satisfaction du client

- Assurer la coopération avec le reste de l'équipe.
- Effectuer le nettoyage, le tri et le rangement de la vaisselle. Vérifier la propreté et l'état de la vaisselle, réapprovisionner en matériel les postes de travail.
- Respecter les fiches techniques
- Procéder à la sortie des plats en respectant les délais imposés par le rythme du service et en s'assurant de la qualité visuelle et de la propreté de l'assiette.
- Effectuer les tâches nécessaires au bon déroulement du fonctionnement du restaurant.

**Après le service :**

- Remettre en état son poste de travail avec les produits adéquats.,
- Ranger les produits entamés en respectant les durées de vie et la conservation des étiquettes
- Démonter le matériel de cuisine et de la plonge.
- Faire vérifier le travail effectué par le hiérarchique avant le départ.

*La liste des missions indiquée ci-dessus n'est pas exhaustive et peut notamment être amenée à évoluer en fonction des besoins de l'activité.*

**Intéressé(e) ? Merci d'envoyer votre CV en précisant la référence : « ADR – BG & CP » à l'adresse mail suivante : [recrutalternance6@afpa.fr](mailto:recrutalternance6@afpa.fr)**

