

---

# DÉFINITION DE POSTE DE GRILLARDIN

---

## **Missions générales :**

Dans le cadre des directives données par le responsable de cuisine, le grillardin assure une prestation irréprochable conforme à la spécialité de « Steak House ».

Pour ce faire :

- Il est responsable de la qualité visuelle et gustative des produits carnés ainsi que des autres produits de la carte, afin de donner satisfaction au client en garantissant une stricte application des règles HACCP, d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Il met en œuvre et partage au quotidien les valeurs de l'entreprise en termes d'engagement, de passion et d'estime.

## **Principales responsabilités :**

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 « point client » organisées par les responsables et des rappels clients.
- Etre force de proposition pour développer l'excellence dans la qualité de service.
- Monter le matériel de cuisine.
- Mettre en place les quantités de produits nécessaires en fonction de l'activité prévue.
- Réceptionner les marchandises, vérifier la conformité des produits livrés par rapport au bon de commande, stocker les marchandises
- Respecter les normes HACCP, d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Veiller à la sécurité des biens et des personnes.
- Renseigner le document d'enregistrement journalier tout au long de la journée.
- Maintenir son plan de travail dans un état de propreté durant ses préparations.
- Réaliser les commandes de la partie alimentaire.
- Préparer les repas du personnel.

Pendant le service :

- Mettre en œuvre au quotidien les initiatives définies ensemble en vue d'améliorer la satisfaction du client.
- S'enquérir de la satisfaction des clients afin de contribuer à l'amélioration continue de la qualité de service.
- Adopter une attitude accueillante représentative de l'enseigne.
- Assurer la coopération avec le reste de l'équipe.
- Respecter les appoints de cuisson dans les délais imposés par le rythme du service.
- Procéder à la cuisson des garnitures et à la présentation de l'assiette.
- Respecter les fiches techniques.
- Prendre en compte toutes les remarques des clients transmises par les serveurs pour rectifier les éventuelles erreurs de cuisson ou de présentation afin d'assurer la conformité et la qualité des assiettes.

Après le service :

- Entretenir les locaux (local vide, local poubelle, SAS livraison, vestiaires, containers, chambres froides, etc...)
- Nettoyer son poste de travail avec les produits adéquats.
- Démonter le matériel de cuisine.
- Faire contrôler le travail effectué par le n+1.
- Participer aux inventaires sous le contrôle du responsable de cuisine.

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

D'autre part, l'activité de l'entreprise rendant nécessaire la pluriaptitude des salariés, le salarié pourra être amené à réaliser des travaux annexes à sa fonction principale compte tenu des spécificités de chaque établissement et en fonction des besoins des clients.

Dans ce cadre, le salarié participe notamment à la formation des membres de l'équipe ou des nouveaux salariés à son poste de travail.

Il est également amené à occuper, dans une logique de polyvalence, d'autres postes de travail au sein de l'établissement en fonction des besoins et de l'organisation, en cuisine ou en salle.