
DÉFINITION DE POSTE D'AGENT DE RESTAURATION

Missions générales :

Dans le cadre des directives données par le responsable de cuisine, l'Agent de restauration participe à l'image de l'enseigne et à la qualité de service.

Pour ce faire :

- Il veille à la qualité visuelle des assiettes qu'il prépare dans la stricte application des règles HACCP 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.

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 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 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.

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.
- 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.
- Prendre en compte toute demande du Serveur sur une réclamation du client le concernant (présentation, erreur de commande) et rectifier avec réactivité.

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 n+1 avant le départ.

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.