



**Poste :** Préparateur/préparatrice d'aliments (6711) :  
membre de l'équipe de production dans un restaurant de restauration rapide

**Lieu :** Bécancour, Québec, Canada

**Recruteur :** BUSSIERE RECRUTEMENT

**Envoyer votre CV à :** [cv@bussiererecrutement.com](mailto:cv@bussiererecrutement.com)

#### **Description de poste**

Le préparateur/préparatrice d'aliments représente l'entreprise dans la préparation des commandes. Le préparateur/préparatrice, membre de l'équipe de production, fait chauffer, complète la cuisson d'aliments simples et servent les aliments aux clients, au comptoir.

#### **Le préparateur/préparatrice d'aliments exerce les fonctions suivantes :**

##### Hospitalité et service aux clients

- Fournir d'importants indices visuels aux invités afin de faire une bonne première impression; p. ex., porter l'uniforme professionnel approprié, avoir un uniforme propre et bien repassé, et maintenir un stationnement/une aire extérieure propre et une salle à manger propre et invitante
- Respecter la procédure de garantie Toujours Frais afin de veiller à ce que le café et les produits soient toujours frais et toujours exacts; respecter les normes sur la durée de conservation des produits afin de veiller à offrir des produits de la meilleure qualité possible aux invités
- Offrir un service aux invités uniforme et remarquable en veillant au maintien d'un présentoir qui est appétissant pour les invités, qui renferme les quantités minimales des produits et qui respecte les normes pour les variétés de produits afin de s'assurer que le choix de produits approprié est offert aux invités
- Rehausser l'expérience de l'invité en ayant une attitude courtoise et un comportement attentif, et en respectant les principes du S.E.R.vice : sourire, échanger un regard et remercier
- Respecter les procédures appropriées afin de veiller à l'exactitude de chaque commande pour chaque invité; effectuer la préparation et la finition des produits de façon à s'assurer de respecter les normes de qualité
- Aider à atteindre les objectifs de rapidité du service en travaillant rapidement et efficacement pour préparer les commandes et répondre aux besoins des invités
- Exécuter promptement la reprise du service face à tout problème ou toute plainte d'un invité et corriger la situation auprès de l'invité, peu importe la part de responsabilité dans la situation
- Écouter attentivement les invités et présenter des excuses pour l'expérience dans le cas d'une plainte

### Opérations du restaurant

- Respecter toutes les normes et lignes directrices opérationnelles sur la préparation des produits et l'utilisation de l'équipement, conformément à la formation reçue et au matériel sur les opérations fourni
- Surveiller l'inventaire des produits dans les réfrigérateurs et congélateurs, et soumettre les quantités à commander
- Préparer tous les produits au besoin, minimisant les pertes en préparant de plus petites quantités de produits, plus souvent tout au long de la journée; noter les produits préparés et les pertes sur la feuille de production
- Recevoir les demandes de produits pour les présentoirs de la part des membres de l'équipe de service et réagir en conséquence
- Aider à servir les invités à l'avant du restaurant, au besoin
- Vérifier régulièrement la température des produits prescrits, des réfrigérateurs et des congélateurs, et noter l'information dans le registre des heures et des températures

### Politiques et procédures

- Respecter toutes les politiques, procédures et normes du restaurant
- S'engager à avoir un lieu de travail propre et prêt pour les périodes d'achalandage et les demandes ponctuelles en veillant à ce que les tâches de nettoyage, de rangement et de réapprovisionnement de la cuisine soient effectuées régulièrement, au besoin
- Respecter les méthodes de lavage des mains et toutes les lignes directrices sur l'hygiène; effectuer toutes les tâches d'assainissement telles que prescrites par le propriétaire, opérateur ou gérant de restaurant

### Santé et sécurité

- Travailler conformément à la législation sur la santé et la sécurité au travail
- Connaître, comprendre et respecter les pratiques et procédures de travail sécuritaires
- Utiliser ou porter les vêtements ou l'équipement de protection individuelle au besoin
- Signaler toute blessure, toute maladie, tout accident, toute condition non sécuritaire, tout incident relatif à la sécurité et toute infraction à la législation, les politiques et les procédures de santé et de sécurité au propriétaire, opérateur ou gérant de restaurant
- *Ne pas utiliser d'équipement, de machine, d'appareil ou quoi que ce soit ni effectuer une tâche d'une manière telle que la sécurité de quiconque est mise en danger*

Merci d'envoyer votre CV à : [cv@bussiererecrutement.com](mailto:cv@bussiererecrutement.com)

