

Préposé à la restauration

Responsabilités générales :

Effectuer la conception, la préparation et le service des différents repas offerts. S'assurer de la salubrité des lieux, du nettoyage et de l'entretien. Vendre et encaisser les sommes dues.

Responsabilités spécifiques :

Cuisinier :

- ✓ Collaborer à la conception, à la préparation et à faire le service des repas commandés par la clientèle;
- ✓ Respecter les normes établies par l'entreprise de présentation des repas;
- ✓ Respecter, dans la mesure du possible, un délai raisonnable dans la conception, la préparation et le service du repas afin de réduire l'attente du client;
- ✓ Tenir son endroit de travail propre en tout temps;
- ✓ Prendre toutes les mesures nécessaires pour faciliter la coopération de tous et chacun;
- ✓ Nettoyer son endroit de travail à la fin de la journée;
- ✓ Nettoyer son tablier à chaque soir;

Service et entretien :

- ✓ En semaine, définir les endroits de dîner des groupes scolaires par l'identification des sections réservé à cet effet;
- ✓ Accueillir les groupes scolaires et leurs indiquer les sections de tables réservées.
- ✓ Participer au nettoyage, le matin et le soir, avec son équipe de travail (tables, bancs, condiments, poubelles, déchets, toilettes, vitres, plancher etc.);
- ✓ Entretenir le feu à plusieurs reprises dans la journée. Remplir l'espace réservé pour les bûches;
- ✓ Vérifier l'inventaire des stocks et aviser son supérieur immédiat si les quantités sont insuffisantes;
- ✓ Rester en tout temps à son poste de travail. S'il doit quitter, aviser son supérieur immédiat avant de le faire.
- ✓ Prendre les commandes et servir les repas au comptoir;
- ✓ Faire le remplissage du comptoir de service.

Caisse :

- ✓ Collecter les sommes dues;
- ✓ Exécuter souvent des dépôts et ne pas garder trop d'argent dans sa caisse;
- ✓ Porter attention aux fraudes;
- ✓ Remettre le contenu de sa caisse à son supérieur immédiat à la fin de la journée;
- ✓ Informer son supérieur immédiat d'un mauvais fonctionnement de ses accessoires de travail;
- ✓ S'assurer que les présentoirs et réfrigérateurs contiennent la nourriture nécessaire;
- ✓ Vérifier le bon roulement de la nourriture afin de réduire les pertes au maximum.
- ✓ De plus, sur demande, effectuer toute autre tâche connexe pouvant relever de cet emploi;
- ✓ Peut également être appelé, pour le bon fonctionnement de l'entreprise, à modifier temporairement ou sur une base régulière les tâches du poste pour des raisons telles qu'une restructuration, changement des groupes de travail, etc¹

¹Tous droits réservés. 2004 - La Pente des Pays d'en Haut (1985) Inc. Piedmont, QC