



Etablissements publics
pour l'intégration

Mesure EPIFAIRE

Descriptif du poste

Titre du poste : **Aide e restauration**
Secteur responsable : **Restauration**
Lieu de travail: **Divers restaurants :**
**L'Épicure, L'Espalier, L'Épigramme, La Combe, L'Épisode, Restaurant de l'Ancre, Basane Café et
buvette du Bout-du-Monde.**

Description du poste :

Réceptionner et stocker les marchandises - Accueillir le client - Effectuer la mise en place - Débarrasser les tables - Approvisionner les buffets - Servir les boissons et les repas - Gestion de la caisse - Entretenir les locaux et les ustensiles.

Pré-requis nécessaires au poste :

Français niveau A2 - Sens de l'accueil et de l'organisation - Savoir compter - Aptitude à travailler en équipe - Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier - Courtoisie et tact - Hygiène et propreté - Présentation soignée - Résistance physique.

Éléments formateurs :

Aptitudes relationnelles

Esprit d'équipe
Respect envers autrui
Respect du client et discrétion
Collaboration, relation à l'autorité

Communication, interaction
Faculté d'adaptation
Flexibilité

Connaissances techniques

Gérer et présenter les boissons
Débarrasser le restaurant et ses annexes
Préparer les ustensiles de service
Vaisselle
Accueillir les clients
Entretenir la salle

Servir les clients
Nettoyer et entretenir les appareils
Réapprovisionner les buffets
Gérer la caisse

Compétences professionnelles

Organiser des tâches
Prendre des initiatives adéquates
Devenir autonome dans les tâches
Améliorer la capacité de concentration et l'efficacité

Respecter des normes de sécurité
Maintenir l'ordre et la propreté / l'hygiène
Soigner l'hygiène personnelle et la présentation
Respecter des règles / la ponctualité

Formations spécifiques :

Français oral et écrit - Initiation informatique - Calcul professionnel - MRE (méthodologie de recherche d'emploi)