



Fiche de poste Vendeur.se / Employé.e polyvalent.e en restauration rapide

Responsabilités principales :

Effectuer le service en occupant des fonctions polyvalentes : de la préparation au service en passant par l'accueil client, l'encaissement, l'ouverture, la clôture de l'établissement et l'entretien des lieux
Appliquer les règles de fonctionnement et la politique commerciale de l'établissement, la charte qualité et les normes d'hygiène et de sécurité.

Activités

- Préparer les recettes
- Assurer la mise en place des produits
- Effectuer le service (commander, préparer, servir et débarrasser) et la vente (encaissement)
- Appliquer la politique commerciale de l'établissement
- Mettre en œuvre les actions de promotion et fidélisation de la clientèle
- Accueillir et veiller à la satisfaction du client
- Appliquer des règles d'hygiène, de sécurité et des procédures qualité
- Effectuer l'entretien et la maintenance des locaux (intérieur et extérieur) et des équipements (nettoyage du matériel, du sol et des éléments de cuisine, sortie des cartons et poubelles...)

Compétences

- Techniques de vente/relation client/sens du service
- Techniques de communication
- Sens de l'analyse
- Règles de gestion de stocks
- Procédures d'encaissement
- Techniques de production culinaire : Modes de conservation des produits alimentaires et Chaîne du froid + Modes de cuisson des aliments
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-
- Rapidité d'exécution et habilité
- Bonne condition physique : travail debout
- Notions d'anglais

Profil : curieux.se, esprit d'équipe, sens de l'initiative et des responsabilités, dynamique et motivé.e, bon relationnel, autonome et sérieux.se.

Contrat :

CDI 24h/semaine - rémunération fixe 1300€ brut + primes (équivalent 13è mois).
Disponibilité le samedi. L'activité peut s'exercer certains dimanches et jours fériés.
Plage horaire variable entre 10h et 20h suivant les évènements du centre.

Diplôme et niveau de formation :

Aucun diplôme requis mais formation de base ou expérience en vente ou hôtellerie restauration
La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-) est appréciée

Evolution :

Responsable, manager