

PROFIL DE POSTE

Service : SNACK - GOLF Intitulé du poste : Personnel polyvalent en restauration	GOLF 17310 SAINT-PIERRE D'OLERON
--	--

ROLE
Prépare et assemble des produits, des plats simples chauds ou froids (sandwichs, salades, ...) et en effectue la vente selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement. Peut servir les plats à table.

MISSIONS ET ACTIVITES TECHNIQUES	COMPETENCES REQUISES
MISSION 1 : Réception, manipulation et stockage des produits alimentaires • Renseigner le client sur la composition des produits (salades, sandwichs, ...) et enregistrer sa commande • Préparer des plats simples (salades, assiette de crudités, de fromages, desserts, ...) • Cuire des viandes, poissons ou légumes • Capable d'ouvrir des Huitres • Préparer des sandwichs • Disposer des produits sur le lieu de vente • Remettre la commande au client (service à l'assiette, emballage à emporter, plateau, ...) • Encaisser le montant d'une vente • Entretenir des locaux • Nettoyer du matériel ou un équipement	Connaissances générales et théoriques - Procédures d'encaissement - Procédures de conditionnement - Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) - Modes de cuisson des aliments - Chaîne du froid - Dressage de plats - Fiches techniques de cuisine - Utilisation du matériel - Techniques de comptage - Utilisation de matériel de nettoyage - Modes de conservation des produits alimentaires
MISSION 2 : Gestion et pilotage de la production • Préparer des boissons chaudes ou froides • Cuisiner des produits traiteurs • Préparer des salades • Réaliser un service en salle • Réceptionner et contrôler des produits (quantité, conformité, état, ...) • Planifier une production selon les flux de vente prévisionnels • Réaliser la plonge	Activités spécifiques : - Techniques de service plat sur table - Techniques de service à l'assiette - Gestes et postures de manutention - Plonge manuelle

MISSION 3 : Participation à la démarche qualité - Assurer la mise en œuvre des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire : appliquer et faire appliquer les procédures - Planifier et contrôler la quantité et la qualité de la production et de la distribution en fonction des besoins dans le respect des engagements qualité du service	Qualités professionnelles (savoir-être) : - Autonomie - Aptitudes relationnelles : écoute, dialogue, capacité à travailler en équipe - Sens de l'organisation, rigueur, respect des consignes - Esprit d'initiative
---	---

Relations hiérarchiques et fonctionnelles :
- Rattachement hiérarchique : Directeur du Golf - Encadrement (<i>nombre d'agents encadrés</i>) : / - Relations avec les services de la collectivité, les autres agents de restauration, les prestataires externes, les fournisseurs

Conditions et modalités d'exercice :
- Durée du contrat : CDD du 1^{er} avril au 31 décembre 2024 - Lieu de travail : Golf - Horaires de travail : 8H30 – 17H30 - Port de vêtements appropriés et chaussures de sécurité - La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (Hazard Analysis Critical Control Point - HACCP-) est requise.
Permis et habilitations exigés pour le poste :
- CAP ou titre professionnel équivalent cuisinier avec une expérience en restauration - Méthode HACCP

Contraintes particulières :
- Respect impératif des délais de fabrication - Saisonnalité : en raison d'un surcroît d'activité entre juin et septembre, une annualisation du temps de travail pourrait-être envisagée.

Observations / Précisions :
La fiche de poste est susceptible d'évoluer en fonction des missions du service. <i>La liste des missions et activités mentionnées dans la présente fiche de poste n'est pas exhaustive. L'agent pourrait se voir confier d'autres missions selon les besoins de la collectivité.</i>

	Nom, Prénom, Grade	Date	Signature
Poste occupé par :			
Fiche validée par :	Simon CALAND Responsable de service	Mise à jour 14/02/2024	SIMON CALAND
	Jean-Yves VALEMBOIS Directeur Général des Services		