

EMPLOYÉ·E DE RESTAURATION

“ J'assure plusieurs activités de restauration au sein d'un établissement d'hôtellerie de plein air : service, préparation des plats, vente et entretien.

Je suis...

Dynamique

Endurant.e

Polyvalent.e

Rigoureux.se

Aimable

Mes missions ?

J'**accueille** les clients et je prends les commandes.



J'**effectue** le service en salle et la vente de plats à emporter.



Je **prépare** et je dresse les plats froids (hors-d'œuvre, fromages, desserts).



Je **participe** à l'encaissement.



Je **participe** à la gestion des stocks



Je **débarrasse**, je **nettoie** et je remets la salle en ordre après le service.

J'**aide** en cuisine (plonge, découpe des fruits et légumes).

Je **participe** à la gestion des stocks et je vérifie les équipements de conservation.

Je **veille** au respect des normes d'hygiène et de qualité (HACCP).

Où travailler ?

- Restaurants
- Services de restauration collective

Avec qui ?

- Équipe de restauration
- Responsables d'établissement
- Fournisseurs
- Clients

Comment ?

- Travail saisonnier avec forte amplitude en haute saison
- Horaires variables incluant soirs et week-ends
- Polyvalence sur d'autres activités de l'établissement

Et après ?

- Responsable restaurant
- Directeur adjoint

**QUELLE
FORMATION
POUR MOI ?**

