

Mission

Le commis de salle / serveur assure la préparation et le suivi de l'activité des différentes unités de restauration.

Fonctions et activités

Assurer l'organisation et le fonctionnement de son poste

- ✓ Assurer la mise en place des tables et chaises sur les terrasses et la salle
- ✓ Assurer à la mise en place des boissons et produits (confiseries, pâtisseries, snackings, consommables) ainsi que leur personnalisation
- ✓ Accueillir le client
- ✓ Effectuer la prise de commande des boissons et des mets
- ✓ Facturer à l'aide d'une caisse enregistreuse, encaisser et manipuler les espèces
- ✓ Débarrasser et nettoyer les tables et chaises des clients
- ✓ Préparer les mets froids (sandwichs/.....)
- ✓ Procéder à la pré-cuisson des mets chauds (viandes, charcuterie,
- ✓ Assurer la mise en place et la décoration lors des prestations particulières.
- ✓ Faire la plonge (vaisselle, verrerie)

Assurer l'approvisionnement et le suivi des denrées alimentaires

- ✓ Respecter la bonne utilisation des denrées et limiter le gaspillage
- ✓ Participer au rangement et au stockage des livraisons fournisseurs
- ✓ S'assurer du stock nécessaire au bon fonctionnement de l'unité de vente
- ✓ Effectuer l'inventaire de fin de mois

Assurer l'entretien des locaux

- ✓ Assurer le nettoyage, l'entretien, la propreté des plans de travail
- ✓ A la fin du service, ranger et nettoyer le matériel et outils mis à disposition
- ✓ Assurer le nettoyage et le rangement des chambres froides, du garde-manger et autres locaux techniques
- ✓ Participer au bon fonctionnement, au nettoyage et à l'entretien des locaux (respect du planning prévu à cet effet)
- ✓ Participer au nettoyage des vestiaires et toilettes
- ✓ Avant la chute de neige : Ranger les tables et les chaises des terrasses
- ✓ Après une chute de neige : Procéder au déneigement des accès et des terrasses

Gestion fonctionnelle / commerciale

- ✓ Encaisser les règlements et collecter tous les justificatifs nécessaires dans le respect des procédures établies
- ✓ Assurer la transmission des informations montantes et descendantes en continu
- ✓ Renseigner les documents qualifiés mis en place, respecter les procédures et consignes définies par la direction
- ✓ Participer à la mise en place de procédures visant à améliorer les conditions de travail et la performance du service
- ✓ Effectuer les opérations de reporting et au suivi des caisses
- ✓ Contrôler, classer et transmettre les justificatifs des différents modes de règlements selon les procédures définies avec le régisseur des recettes

Veiller à l'observation de toutes les mesures de sécurité et de confidentialité

- ✓ Respecte les lois et les règles d'hygiène HACCP (les marchandises, sa tenue de travail, le matériel et les locaux.).
- ✓ Veiller à l'application de toutes les mesures de sécurité et de confidentialité dans les manipulations et rendus financiers.