



FICHE DE POSTE

EMPLOYÉ POLYVALENT DE RESTAURATION H/F

DESCRIPTION DU POSTE

L'employé polyvalent de restauration assume plusieurs activités : Il prépare et dresse des plats froids (hors d'œuvre, fromage, desserts...) et chauds, accueille les clients, effectue le service, participe à l'encaissement, débarrasse les tables et plateaux.

Les missions principales sont les suivantes :

- Accueillir les clients
- Prendre et encaisser les commandes
- Préparer et servir les plats froids et chauds
- Vérifier les DLC des denrées alimentaires (nourriture et boissons)
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité
- Lire et respecter les fiches techniques
- Nettoyer le point de restauration
- Renseigner et orienter les clients sur le parc

L'employé polyvalent de restauration pourra également être amené à occuper ponctuellement d'autres postes et missions dans le parc.

PROFIL RECHERCHÉ

Le candidat devra avoir les compétences et qualités suivantes :

- Capacité d'écoute, disponibilité, aisance relationnel et sens du contact
- Utilisation d'ustensiles et matériels de cuisine (couteau, four, friteuse, grill ...)
- Règles d'hygiène et de sécurité
- Dynamisme et autonomie
- Gestion du stress
- Ponctualité

Une expérience dans un poste similaire est un plus.
Débutant accepté, formation en interne

SPÉCIFICITÉ DU POSTE

- Travailler le weekend et les jours fériés
- Travailler debout en extérieur
- Polyvalence
- Un dress-code est exigé (pantalon noir et polo Walygator)