



## **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.

### **Ces 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

Il pourra également être amené à occuper ponctuellement d'autres postes sur le parc.

### **Profil recherché :**

Le candidat devra avoir les compétences et qualités suivantes :

- Avoir une capacité d'écoute, de disponibilité, d'aisance relationnelle et de sens du contact
- Utilisation d'ustensiles et matériels de cuisine (couteau, four, friteuse, grill ...)
- Avoir connaissance des règles d'hygiène et de sécurité
- Être dynamique et autonome
- Savoir gérer son stress

Une expérience dans un poste similaire est un plus. Débutant accepté.

### **Spécificité du poste :**

- Travailler le week-end et les jours fériés
- Travailler debout en extérieur
- Polyvalence