



# ASSOCIATION POUR LA GESTION DES RESTAURANTS DES ADMINISTRATIONS FINANCIERES

Association régie par la loi du 1er juillet 1901

## Fiche de poste

### Employé(e) de restaurant

#### (Ref. C.C.N - niveau I / niveau II)

Dans un restaurant personnel placé sous l'autorité hiérarchique d'un gestionnaire ou d'un responsable d'établissement, d'un chef de cuisine ou de l'agent faisant fonction de chef et le cas échéant d'un (e) employé (e) de restaurant responsable

Peut assumer, notamment, les tâches listées ci-après :

#### **1. Légumerie et deboîtage**

- déconditionnement et deboîtage ;
- lavage, épluchage et découpage des légumes ;
- écaillage et préparation des poissons ;
- évacuation des déchets ;
- nettoyage et entretien des postes de travail.

#### **2. Préparations froides**

- tranchage et portionnage en respectant les grammages ;
- dressage et assemblage y compris pendant le service si nécessaire ;
- confection des assaisonnements ;
- présentation ;
- stockage des préparations ;
- mise en distribution : comptoirs, salle, armoires ;
- comptage ;
- débarrassage des matériels sales et évacuation des déchets ;
- entretien du poste de travail et des équipements.

#### **3. Distribution**

- mise en place des comptoirs (glace pilée, dressage) ;
- mise en place pain, assaisonnements, plateaux, couverts, petit matériel de service ;
- réapprovisionnement pendant le service ;
- distribution des hors d'œuvre, des fromages, des desserts, des boissons et des plats chauds ;
- gestion des incidents de service (bris de vaisselle,...) ;
- nettoyage des tables et des chaises pendant le service ;
- contrôle et comptage des ventes ;
- débarrassage et stockage des produits ;
- entretien du poste de travail et des équipements.

#### **4. Cafétéria**

- mise en place/approvisionnement ;
- mise en route matériels ;
- service café boissons et sandwiches (matin et midi) ;
- nettoyage du bar, des tables et des tabourets pendant le service ;

- nettoyage poste de travail et équipements ;
- approvisionnement de l'adoucisseur des machines à café.

**5. Restauration rapide**

- mise en place/approvisionnement/service ;
- nettoyage poste de travail et équipements.

**6. En salle à manger**

- mise en place des hors d'œuvre, fromage, desserts, boissons ;
- entretien des postes de préparation ;
- mise en place de la salle ;
- accueil des convives et prise des commandes le cas échéant ;
- service de la clientèle à table ;
- établissement de la facture et encaissement le cas échéant ;
- entretien de l'office et de la salle après le service.

**7. Buanderie/lingerie**

- distribution tenues et linge de service propre y compris charlottes/gants etc... ;
- triage et comptage linge sale ;
- envoi blanchisserie extérieure ;
- envoi blanchisserie intérieure lavage/séchage/ravaudage/repassage ;
- triage et comptage linge propre en retour et rangement ;
- entretien poste de travail et équipements.

**8. Nettoyage général**

- vestiaires et sanitaires du personnel (par roulement) ;
- sanitaires des clients ;
- chambres froides, réserves et zones de stockage ;
- zones de distribution, salle (sols, vitrages, murs, tables et chaises) et bureaux ;
- équipements (grilles, siphons, échelles, chariots, filtres, casiers,... ) ;

Peut être amené à exercer les tâches listées au titre 2 de la fiche de poste Plongeur.

Peut être amené à tenir une caisse.