



ASSOCIATION POUR LA **G**ESTION DES **R**ESTAURANTS
DES **A**DMINISTRATIONS **F**INANCIERES

Association régie par la loi du 1er juillet 1901

Fiche de poste

Employé(e) de restaurant responsable de satellite

(Ref. C.C.N - niveau III)

Dans un restaurant, personnel placé sous l'autorité hiérarchique d'un gestionnaire ou d'un responsable d'établissement, et d'un chef de cuisine ou de l'agent faisant fonction de chef

En sus des tâches définies dans la fiche de poste Employée de restaurant auxquelles il (elle) participe, peut assurer, notamment les fonctions ci-après :

- animation de l'équipe de l'office sur laquelle il (elle) a autorité, coordination et répartition des tâches ;
- gestion prévisionnelle de la prestation journalière ;
- approvisionnement et gestion des matières premières alimentaires et non alimentaires ;
- suivi stock (rotation DLC) ;
- inventaire (réalisation sur fiches de stock et saisie informatique) ;
- réception marchandises et contrôles quantité, qualité au vu des BC/BL ;
- application et contrôle des normes d'hygiène spécifiques à la liaison froide (contrôle et enregistrement de température des produits réceptionnés, des équipements réfrigérés ...) ;
- contrôle qualitatif et quantitatif , et participation à la préparation des prestations ;
- contrôle et participation à la bonne marche de la distribution et du service ;
- accueil et information des clients ;
- tenue et contrôle de caisse (arrêté de caisse, contrôle des encaissements et remise des recettes à la personne responsable) ;
- surveillance de la bonne utilisation des moyens et des matériels mis à disposition ;
- surveillance du bon état de fonctionnement du matériel et gestion de la maintenance.