



**A**SSOCIATION 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 à technicité particulière**

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

Dans un restaurant, personnel placé sous l'autorité hiérarchique d'un chef 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 Employé(e) de restaurant auxquelles il (elle) participe, peut assurer, notamment les fonctions ci-après :

- animation et encadrement d'une équipe d'employé(e)s de restaurant et assurer ainsi la formation ;
- définition en collaboration avec le chef de cuisine de l'organigramme des préparations ;
- définition des quantités des matières premières à sortir (bons de sortie) ;
- répartition des tâches au sein de l'équipe.
- participation à la fabrication des préparations en contrôlant le respect des règles d'hygiène du grammage et de la présentation