

IDENTIFICATION DU POSTE	
<i>Intitulé du poste</i>	<b>EMPLOYE(E) DE RESTAURATION SNACK</b>
<i>Nature du poste</i>	CDD - Temps partiel – taux horaire SMIC Période d'avril à septembre
LES MISSIONS DU POSTE	
<i>Mission principale, raison d'être ou finalité du poste</i>	Prépare, assemble et distribue des préparations culinaires simples et réalise le service, tout en assurant les tâches en amont et en aval (approvisionnement, mise en place et remise en état du lieu)
<i>Missions et activités du poste</i>	<p><b>Mission 1 :</b> Gestion des approvisionnements et de la mise en place (effectue l'approvisionnement, supervise la rotation des produits, gère le stockage des marchandises et son rangement)</p> <p><b>Mission 2 :</b> Gestion de la production culinaire (assurer l'épluchage comme la décongélation ; créer, assembler et dresser des préparations chaudes ou froides simples (kebab, burgers...) ; assurer la cuisson des viandes et des préparations chaudes comme les frites)</p> <p><b>Mission 3 :</b> Participation au nettoyage et à la laverie (réceptionner et trier les plateaux, utiliser les équipements spécifiques dédiés à la plonge, nettoyer et vérifier la propreté de l'espace de restauration comme la batterie de cuisine, les locaux, les équipements)</p>
<i>Intérêts, contraintes difficultés du poste</i>	CAP agent polyvalent de restauration souhaité Poste en station debout prolongée Travail week-ends et jours fériés Débutant(e) accepté(e)
COMPETENCES REQUISSES	
<i>Profil du poste</i>	<p><b>Les « savoirs » :</b> Connaître les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP) Être capable de comprendre et interpréter des fiches Savoir adapter son rythme en cas de coup de feu Connaître les techniques de préparation de base des plats Maîtriser les techniques de préparation des plats chauds et froids simples</p> <p><b>Les « savoir-faire » :</b> Sens de l'accueil, de la courtoisie et du service</p> <p><b>Les « savoir-faire » comportementaux :</b> Être multitâche et savoir s'adapter aux différentes situations Travail en équipe Sens de l'organisation, de la rigueur</p>

