**FICHE DE POSTE – EMPLOYE POLYVALENT DE RESTAURATION**

**Restaurant Fauchon – Centre Commercial Métropole, Monaco**

**Informations générales :**

* **Intitulé du poste :** Employé Polyvalent de Restauration
* **Lieu de travail :** Restaurant Fauchon, Centre Commercial Métropole, Monaco
* **Type de contrat :** CDI
* **Temps de travail :** Temps plein
* **Rattachement hiérarchique :** Chef de cuisine, Directrice de restaurant

**Missions principales :**

**Service en salle et relation client :**

* Accueillir et orienter les clients avec courtoisie
* Servir les plats, boissons et produits de restauration
* Veiller à la propreté des espaces de restauration (salle, tables, vitrine, comptoir)
* Réaliser les encaissements dans le respect des procédures

**Préparation et production :**

* Participer à la préparation des plats simples et à la mise en place (lavage, découpe, dressage)
* Réchauffer, assembler et présenter les produits selon les consignes données
* Réapprovisionner les présentoirs et suivre les DLC

**Hygiène, sécurité et entretien :**

* Respecter rigoureusement les normes HACCP
* Nettoyer les équipements et les postes de travail
* Participer au rangement des livraisons et à la gestion des stocks

**Travail en équipe et organisation :**

* Travailler en coordination avec l’équipe cuisine et salle
* Être polyvalent(e) sur différents postes selon les besoins du service
* Être dynamique, disponible et force de proposition

**Compétences requises :**

* Première expérience souhaitée en restauration rapide ou traditionnelle
* Sens du service client, bonne présentation et bon relationnel
* Rigueur, dynamisme, rapidité et sens de l’organisation
* Connaissances de base en hygiène alimentaire (HACCP)
* Souplesse horaire, notamment le samedi