

Le Commis de Salle participe aux tâches simples du dressage des tables et du service en salle.

VOTRE ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Le restaurant est composé de différents espaces de service et les espaces de stockages.

Vous serez amenés à travailler dans ces différentes parties du restaurant en fonction des besoins, ceci dans un esprit d'équipe où l'entraide est indispensable afin de délivrer le meilleur du service au client.

Dans cet environnement, vous travaillerez dans différentes conditions, notamment :

- en intérieur et extérieur
- auprès de clients fumeurs
- avec des températures variables
- des niveaux sonores variables

VOS MISSIONS

Le commis de restaurant, également appelé commis de salle, débute dans le métier du service en salle et effectue des tâches simples. Sous la direction d'un chef de rang, il participe à la mise en place du service, au dressage des tables, au nettoyage des sols et à divers travaux de préparation. Lors du service, il participe en disposant le pain et le beurre, en effectuant le débarrassage, et en effectuant quelques tâches de service suivant les directives de son responsable. Il fait les allers-retours entre la cuisine et la salle. Lorsqu'il aura acquis un peu d'expérience, il pourra être autorisé à servir les clients, mais pour l'instant, il se tient en retrait du service, observe, apprend et exécute des tâches simples de soutien au service. À la fin du service, il participe au débarrassage des tables et au rangement de la salle.

- être respectueux
- être souriant
- être curieux
- être motivé et investit
- Avoir de la discipline
- être organisé
- être ponctuel
- avoir une présentation impeccable
- savoir écouter
- être rapide et efficace
- Anticiper et satisfaire les besoins du client
- S'assurer de la bonne mise en place du restaurant ainsi que du rangement et du nettoyage des locaux et du matériel
- Assister le Chef de Rang
- Veiller à développer un service de qualité constant et de référence, à satisfaire les clients dans un esprit en perpétuel éveil
- Appliquer les procédures et politiques définies par le restaurant
- Garder confidentiel les informations relatives aux clients et au restaurant.

La liste de tâches et missions énoncées ci-dessus n'est pas exhaustive et pourra être amenée à évoluer sans préavis en fonction de l'évolution de l'organisation et de l'activité du restaurant.

VOS QUALIFICATIONS

Requises

- Expérience similaire en établissement de même catégorie
- Anglais courant
- Capacité de travailler sous pression, bonne gestion du stress
- Capacité de travailler de manière rapide et efficace
- Capacité à effectuer plusieurs tâches, à établir des priorités et à gérer efficacement son temps
- Fournir une communication claire et agréable avec un niveau de langage approprié
- Capacité de travailler avec un minimum de supervision
- Capacité de travailler en équipe de façon cohésive
- Sens de l'accueil, du service et souci du détail
- Excellente présentation et très bon contact client

Souhaitées

- Formation hôtelière

Capacités physiques

- Être capable de rester debout tout au long du service
- Être capable de porter et déplacer des objets de différentes formes et poids

HYGIÈNE

Hommes

- Les cheveux doivent être propres et maintenus
- La barbe est autorisée à condition qu'elle soit propre et bien entretenue
- Les bijoux de mains sont interdits y compris bracelets et montres
- Les ongles doivent être coupés et propres
- L'uniforme doit être complet et propre
- Les chaussures doivent être cirées et en bon état
- Le parfum est autorisé à condition d'être discret

Femmes

- Les cheveux doivent être coiffés et attachés
- Le maquillage doit être discret et de bon goût
- Les bijoux de mains ne sont pas autorisés y compris bracelets et montres
- Le vernis à ongles n'est pas autorisé
- L'uniforme doit être complet et propre
- Les chaussures doivent être propres
- Le parfum est autorisé à condition d'être discret

CONDITIONS

Les exigences sont représentatives des niveaux minimums de connaissances, de capacités et/ou d'aptitudes. Pour accomplir ce travail avec succès, l'employé doit posséder les capacités et aptitudes nécessaires pour effectuer chaque tâche de manière professionnelle.

L'examen de cette description a permis d'exclure les fonctions marginales du poste qui sont accessoires à l'exécution des tâches fondamentales du poste. Toutes les tâches et exigences sont des fonctions essentielles du poste.

Cette fiche de poste n'affirme ni n'implique d'aucune façon qu'il s'agit des seules tâches à accomplir par l'employé occupant ce poste.

Les employés seront tenus d'accomplir toutes autres tâches liées au travail qui leur sera confiées par leur supérieur.

Date :

Signature de l'employé :

Date :

Signature du responsable

