

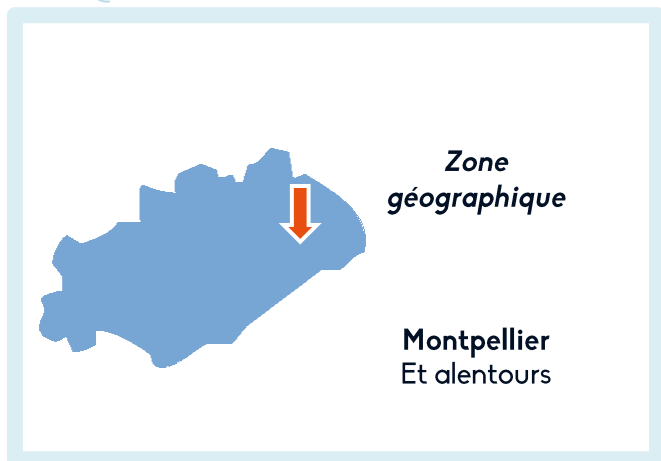
Restauration

EI
Entreprise
d'Insertion

Employé polyvalent

Employé polyvalent de restauration

Le projet
professionnel peut
porter sur une
activité différente



CDDI

6 mois – 1 an renouvelables 1 fois



28 - 35 heures hebdo

Modulable

8h00 -> 18h00

Lun

Mar

Mer

Jeu

Ven

Sam

Dim

Poste en insertion réservé aux
personnes éloignées de l'emploi.

Le poste s'accompagne d'un
suivi socio-professionnel.

Les recrutements se font sur
prérequis.

Description du poste

- Participer à la réalisation des plats proposés chaque jour
- Répondre à la demande de la clientèle, servir les commandes sur place et à emporter
- Gestion des commandes et livraisons
- Entretien des postes de travail durant le service, remise en état du restaurant après la production et le service, en appliquant les protocoles en vigueur
- Transmettre les besoins d'achats actualisés au Chef de Cuisine et/ou Second de Cuisine et approvisionner la cuisine à partir de la réserve

* Compétences développées

Assurer le suivi de la démarche qualité
Exécuter les consignes dans le respect des
règles et normes d'hygiène et de sécurité

Etre attentif à la juste utilisation des denrées, et en
évitant les gaspillages
Préparation culinaire selon les recettes transmises

Service en salle
Accueil de la clientèle
Encaissement

* Prérequis

Avoir une hygiène corporelle et vestimentaire
irréprochable
Rendre compte des conditions d'hygiène

Maîtrise suffisante de la langue française pour la
compréhension des consignes, la lecture des
modes d'emploi et les règles sécurité

Nécessité d'accepter l'accompagnement socio-
professionnel

12
10

Recrutement toute l'année

FROP

Demander une **FICHE RÉGIONALE ORIENTATION ET PRESCRIPTION**
à Pôle Emploi, Cap Emploi, la Mission Locale, le Service RSA Départemental

Modalités

