

ENTREPRISE

Nom : ELIOR
Contact : Mme Virginie CHEVRE
Coordonnées : 01 64 66 68 76 // virginie.vidal@elior.fr

POSTE A POURVOIR

Fonction : 2 Agents restauration
Type de contrat : CDI
Durée :
Lieu de travail : Bussy Saint-Georges
Durée hebdomadaire : 1 contrat de 20h du lundi, mardi, jeudi et vendredi // 1 contrat de 22h du lundi, mardi, jeudi et vendredi
Horaires :
Permis :

Descriptif du poste :

Fabrication des produits et mise en place du service : Vérifier la conformité des produits utilisés et les DLC/**Préparer** l'ensemble des produits par assemblage en fonction de la fiche technique/**Procède** à la présentation de la production/Est chargé de l'approvisionnement des différents présentoirs en tenant compte de la durée de vie et de la qualité visuelle pour les produits alimentaires et la propreté du matériel./**Participe** à la mise en place de la salle(table, chaises, etc...)/**Réception** et stocke de livraison/Participe aux inventaires. **Service et vente :** **Accueille** et prend en charge le client-consommateur/**Orienté** et conseille dans son choix en vue de le satisfaire/**Fait** de propositions en vue de compléter son repas et d'augmenter les ventes/**Veille** au réapprovisionnement régulier des produits (vitrines, buffets). **Distribution :** **Met** en place la signalétique en fonction des consignes/**Participe** à la mise en œuvre d'un environnement d'accueil favorable la convivialité et la détente/**Fait la** promotion –Vente de produits/**Peut-être** amené ç tenir la caisse/ **Remise en ordre des différents postes occupés :** **Respect** des règles d'hygiènes et de sécurité relatives à chaque poste et met en pratique les règles HACCP/**Réalise** l'entretien et nettoyage des vitrines, buffets et différents présentoirs et de la caisse selon le poste occupé/**Nettoie** le matériel utilisé/ **Peut être** amené à participer à la remise en ordre et au nettoyage de la salle / **Participe** à la plonge/**Participe** à la logistique du site.

- **Le métier est accessible aux personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.**

Observations :

Postes accessibles après ce poste : Employé polyvalent de restauration (parcours diplômant Titre Agent de restauration ou certificat d'aptitude employé polyvalent de restauration).

Est responsable de sa propre sécurité et des personnes qui l'entoure. **Prend connaissance** de l'analyse de risques de ses activités dans Document Unique/**Prend connaissance** des risques d'interférence avec les autres entreprises amenée à intervenir dans son périmètre via les plans de prévention./**Est responsable** de l'entretien et du bon état de ses EPI (équipements Individuels de Protection), sollicite son manager en cas de nécessité de remplacement./ **Applique** les consignes de sécurité et mode opératoire qui lui ont été transmises(Elior & client)/**Participe** aux analyses d'accidents dans lesquels il est impliqué(victime, témoin)/**Remonte** à son manager ou coordinateur sécurité tout manquement en matière de sécurité ainsi que tout accident ou situation dangereuse dont il a connaissance./ **Met en œuvre** son droit de retrait en cas de danger grave et imminent.

POUR TOUT RENSEIGNEMENT, CONTACTER LE SERVICE EMPLOI AU : 01 64 66 59 03