

## SERVEUR(EUSE) AU COMPTOIR EN CUISINE DE COLLECTIVITÉ



<b>Métier</b>	Serveur(euse) au comptoir en cuisine de collectivité
<b>Département</b>	Salle- self service
<b>Correspondance fiche ROME</b>	G1602
<b>Catégorie de fonction (Classification des fonctions CP 302)</b>	Catégorie 5 -217E
<b>Description</b>	Le serveur au comptoir dépend du responsable de salle ou du self-service ou de l'assistant-exploitant il est en charge de préparer et remplir le comptoir, servir des boissons, repas chauds et froids et s'occupe de la caisse. Il ne dirige pas de personnel.
<b>Tâches</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Met en marche les installations de cuisine et de comptoir</li> <li><input type="checkbox"/> Complète la mise en place des plateaux et vaisselle</li> <li><input type="checkbox"/> Fait le stock des boissons</li> <li><input type="checkbox"/> Fait la mise en place et prépare les repas déterminés</li> <li><input type="checkbox"/> Fournit les comptoirs en plats froids, salades, dessert et autres accessoires</li> <li><input type="checkbox"/> Prépare les comptoirs, place les repas et accessoires pour le service</li> <li><input type="checkbox"/> Informe les clients sur le choix des repas</li> <li><input type="checkbox"/> Frit, cuit ou chauffe les plats déterminés</li> <li><input type="checkbox"/> Dispose les repas sur les assiettes et sert le client</li> <li><input type="checkbox"/> Fait l'addition et encaisse l'argent</li> <li><input type="checkbox"/> S'occupe de débarrasser et de nettoyer les comptoirs, les installations et lieux de travail</li> </ul>
<b>Compétences/connaissances</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Connaissance des gestes techniques liés aux tâches de mises en place</li> <li><input type="checkbox"/> Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)</li> <li><input type="checkbox"/> Excellente présentation et hygiène personnelle irréprochable</li> <li><input type="checkbox"/> Très orienté propreté et qualité</li> <li><input type="checkbox"/> Orienté clients</li> <li><input type="checkbox"/> Capacité à gérer les plaintes</li> <li><input type="checkbox"/> Rapidité</li> <li><input type="checkbox"/> Respect de la hiérarchie</li> <li><input type="checkbox"/> Travail en équipe</li> <li><input type="checkbox"/> Flexibilité vis-à-vis des horaires</li> <li><input type="checkbox"/> Bonne condition physique, car le travail s'effectue debout</li> </ul>

<b>Diplôme/Formation attendue</b>	<p>Les filières de formation possibles sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Les études secondaires de plein exercice: section hôtellerie</li> <li><input type="checkbox"/> L'enseignement secondaire en alternance : CEFA, EFPME</li> <li><input type="checkbox"/> L'enseignement de promotion sociale</li> <li><input type="checkbox"/> Les formations professionnelles spécifiques (Organismes d'insertion socioprofessionnelle, Ateliers de formation par le travail)</li> </ul>
<b>Environnement de travail</b>	Cuisine de collectivité : restaurant d'entreprise, établissements scolaires, cantines, ...
<b>Conditions de travail</b>	<p>Service direct  Horaires variables  Week-end et jours fériés  Station debout prolongée  Environnement bruyant  Port de charges  Uniforme ou tenue vestimentaire réglementée</p>
<b>Conditions salariales</b>	<input type="checkbox"/> Salaire mensuel minimum: 1.886,91 € Brut (38h/semaine)
<b>Evolution possible</b>	L'évolution dans le secteur de la collectivité s'obtient par la pratique, l'expérience, mais passe aussi par la formation continue.