



RECRUTEMENT DE SERVEURS H/F

LE 15 NOVEMBRE 2017 A HAZEBROUCK

POUR LE BISTROT DU MARCHÉ A LA GORGUE

Commercial

- Prépare les commandes en cuisine
- Propose les commandes dans le respect de la politique de l'entreprise
- Est chargé de la « mise en scène » des produits présentés notamment les promotions
- Participe à la réalisation des inventaires
- S'assure du dressage des assiettes
- Est chargé du rangement et du nettoyage de la vaisselle et des locaux en fin de service
- Vérifie les livraisons (contrôle qualitatif et quantitatif)
- Assure la rotation des produits dans les frigos
- Prend en compte les réclamations clients.
- Fait respecter les consignes de la direction concernant le retrait anticipé des produits en frigos (D.L.C.) et en assure le contrôle
- Assure la propreté de son poste de travail et de ses abords, durant son temps de présence, selon les règles définies par la direction
- Est chargé d'informer son supérieur hiérarchique d'un mauvais fonctionnement du matériel et des outils de son secteur.

Personnel

- Est amené à seconder son supérieur hiérarchique
- Est amené à remplacer son supérieur hiérarchique de façon ponctuelle, lors de ses absences
- Doit porter sa tenue de travail, son badge et équipements de sécurité si besoin
- Doit veiller à la propreté de sa tenue et à son hygiène personnelle
- Suit les stages de formations décidés par sa direction
- Est présent lors des réunions d'information organisées par son supérieur et ou la direction du bistrot du marché.

Administratif et Gestion

- Suit les consignes de la direction concernant le niveau de stocks
- Remonte les bons de livraison vers son responsable hiérarchique
- Identifie les litiges fournisseurs et établit les BNC, en réfère à son supérieur hiérarchique
- Remonte à son responsable hiérarchique les documents liés aux retours et aux remboursements de marchandises
- Est amené à participer à la réalisation des inventaires, à la fréquence définie par la direction

Réglementation

- Respecte les règles d'hygiène et de qualité



- S'assure du respect de l'affichage de la législation en matière d'information clients selon les directives de son supérieur
- Assure la fabrication des plats en carte et au menu et des produits dérivés selon les normes fixées par la direction. Cette fabrication devra être aux normes fixées par la réglementation de l'hygiène
- S'assure du libre accès au matériel de sécurité, veille au libre accès des issues de secours
- S'assure du libre accès aux dégagements.
- Doit porter son badge aux heures d'ouverture du Bistrot
- Doit garer son véhicule sur le parking réservé au personnel

**Si vous êtes intéressé, merci de prendre rendez-vous
auprès du contact center au 0800 952 275**