

Offre de Poste

2 serveur(se) (Poste en parcours IAE)

Renseignements relatifs à l'entreprise

Vous travaillerez dans le cadre d'une structure d'insertion basée à COLOGNE, travaillant dans le domaine de la restauration.

Cette structure est constituée en société coopérative d'intérêt collectif Le volet solidaire, social et culturel, ainsi que les valeurs et objectifs de la structure sont un des aspects très importants de cette entreprise

Composition de l'entreprise

L'entreprise d'insertion est sous statut SCIC.

Le poste est placé sous la responsabilité de la directrice

Il est basé à COLOGNE (32430)

Notre projet solidaire et social fait sens pour vous. Vous avez envie de rejoindre le domaine de l'Hôtellerie restauration. Vous êtes intéressé par le développement durable et l'écologie. Nous sommes à la recherche de personnes motivées, créatives, qui ont envie d'apprendre et de monter en compétences, de devenir autonomes et de montrer leurs talents.

Nous serons à l'écoute de vos besoins, de vos envies.

Très axés vers la formation de nos personnels Vous pourrez découvrir ce métier, travailler avec nous sur votre futur projet professionnel et accéder à la formation ainsi qu'à un réseau d'employeurs.

Nos atouts : un travail en collaboration, dans une ambiance chaleureuse.

Une restauration axée sur les produits locaux et la qualité.

Des personnes pour vous accompagner

Si vous avez envie de partager votre dynamisme et votre créativité, notre entreprise peut vous plaire.

Venez nous rencontrer nous serons heureux d'échanger avec vous !

Mission globale du poste

Assurer des missions de service dans le cadre du restaurant.

Service en salle restaurant et café, mise en place, accueil du public, rangement nettoyage cuisine, locaux et ustensiles

Peut être amené à assurer des livraisons

Accueillir le public,

Le poste est associé à une montée en compétence et à de la formation en interne et/ou externe afin d'apprendre le métier.

Assure le service, le nettoyage selon les besoins et la demande.
Prépare et cuisine des mets (notamment desserts) selon un plan de production culinaire et en fonction des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Missions et activités

❖ *Mission 1 : Assurer l'accueil des clients et la prise de commandes*

- Activités :
- Accueillir les clients (physique ou téléphonique)
- Procéder à leur installation
- Renseigner et conseiller les clients sur la composition des plats
- Enregistrer les commandes sur un bloc carbone
- Remettre la commande aux clients (service à l'assiette...)
- Débarrasser
- Faire marcher les suites

❖ *Mission 2 : Mettre en place la cuisine et la salle*

- Activités liées à la cuisine :
- Effectuer le réassort de la matière première
- Réapprovisionner les récipients
- Noter les commandes à effectuer sur le cahier
- Aller faire les courses quotidiennes

- Activités liées à la salle :
- Mettre en place et dresser la table
- Débarrasser les tables

❖ *Mission 3 : Effectuer la mise en place et l'envoi de desserts*

- Activités : en binôme avec le chef
- Effectuer la préparation
- Cuire ou réchauffer des aliments et réaliser l'assemblage
- Organiser la présentation des produits, des plats chauds ou froids
- Effectuer l'épluchage et le lavage des fruits et des légumes

❖ *Mission 4 : Effectuer le ménage du restaurant*

- Activités :
- Passer l'aspirateur, la serpillière dans tout le restaurant
- Nettoyer les sanitaires
- Nettoyer les tables
- Effectuer la plonge des ustensiles, vaisselle et plats
- Ranger le restaurant et la terrasse
- Nettoyer la cuisine et les sanitaires
- Mettre en marche les appareils de lavage

Contraintes et difficultés liées au poste

Horaires variables et coupés selon besoin et saison (journées et soirées)
Travail sur des soirées le vendredi et samedi et le week end
Variation de la charge de travail liée à la fluctuation du nombre de clients.

Compétences requises

- Les « savoir-faire » :
- Savoir respecter les consignes de la hiérarchie
- Savoir appliquer les règles d'hygiène et sécurité

- Les « savoir-être » :
- Sens du contact humain, écoute, respect des clients
- Etre capable de gérer les moments d'affluence dans le calme
- Etre capable de travailler en équipe
- Faire preuve de ponctualité et d'assiduité
- Avoir le sens des initiatives et des responsabilités
- Etre rigoureux
- Avoir le sens de l'organisation

- Les « savoirs » à apprendre et à appliquer:
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire - HACCP -

- Techniques de service
- Techniques de débarrassage
 - Techniques de prise de commande
 - Accueil
 - Débarrassage
 - Modes de conservation des produits alimentaires (chaîne du froid)
 - Mode de conditionnement des aliments
 - Savoir respecter les consignes de la hiérarchie
 - Savoir appliquer les règles d'hygiène et sécurité
 - Savoir utiliser les produits spécifiques selon les zones à nettoyer

Offre de poste :

Dans le cadre d'un café restaurant d'insertion basé sur Cologne dans le GERS, nous procédons au recrutement d'un (e) serveur (e)

Recrutement :

Deux postes à 28h par semaine

Prise de poste :

Un à partir de mi-février 2022

Un à partir de mi-mars 2022

CDDI de 4 mois pour débiter

HORAIRES VARIABLES SELON SAISON

DISPONIBILITE

Rémunération : Smic horaire hôtelier

Disponibilité pour services midi et soir

Pour tout renseignement 0562067345

Demander la directrice Stéphanie GRENIER

Adresser CV et lettre de candidature à :

« Le comptoir des colibris »

Madame La directrice

6 place de la Halle

32430 COLOGNE

Par courrier et par mail :

direction@lecomptoirdescolibris.fr

