

Fiche de poste : serveur cafétéria

CDD de juillet à août 2022

POSTE A TEMPS PARTIEL - contrat de vacation

Mission/Direction/service (unité si besoin)	MCT / Le Vaisseau
Calibrage du poste	C
Missions	Préparer et assurer la mise en place, accueillir les clients, prendre les commandes et servir une offre alimentaire aux visiteurs du Vaisseau. Effectuer l'encaissement et assurer le rangement puis le nettoyage du matériel et des locaux
Activités principales	<p>Préparer et mettre en place</p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparation des mets et boissons et mettre en place pour l'ouverture • Garantir le respect des normes d'hygiène et de sécurité, selon les exigences du référentiel HACCP • Assurer le réapprovisionnement • Nettoyer les locaux et le matériel <p>Accueillir les clients, prendre commande et servir</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accueillir les clients, proposer et présenter les offres • Être à l'écoute du client et répondre à ses demandes • Conseiller le client dans ses choix en cas d'hésitation • Servir les clients et s'organiser pour minorer les temps d'attente <p>Effectuer et vérifier les opérations d'encaissement</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dans le cadre des ventes : assurer l'encaissement, la vérification de ces derniers, et la clôture de caisse aux côtés du régisseur
Lieu de travail	Le Vaisseau, 1 bis, rue Philippe Dollinger, Strasbourg
Spécificités du poste	<ul style="list-style-type: none"> • Disponibilité : dans les plus brefs délais • Planning variable en fonction de l'activité (statut de vacataire), durée de travail minimum ½ journée • Rémunération horaire : en fonction du temps de travail réellement effectué SMIC + majoration pour les dimanches et jours fériés. • Poste très mobile : à la cafétéria ou / et en service traiteur • Travail les week-ends, jours fériés, vacances scolaires, en journée et ponctuellement en soirée à prévoir • Poste nécessitant une grande polyvalence

Savoir faire	<ul style="list-style-type: none">• Maîtriser l'Allemand et/ou l'Anglais• Appliquer les consignes d'hygiène et sécurité• Garantir la qualité du service rendu
Savoir être	<ul style="list-style-type: none">• Posséder un excellent sens de la relation client : amabilité, discrétion• Résister au stress et aux fortes cadences de travail, sang froid• Adopter en toutes circonstances, un comportement et une présentation en cohérence avec l'image de la collectivité• Etre souriant(e), disponible, agréable• Faire preuve d'organisation et rigueur• Savoir travailler en équipe et en autonomie
Date limite de candidature	3 juin 2022
Contact	Candidature à adresser à : Responsable offres alimentaires info@levaisseau.com