

# PRET A MANGER

## FONCTIONS DU POSTE

L'équipier **ou l'équipier Star** est intégré à l'équipe d'un restaurant Prêt-à-manger en cuisine, en salle ou au service livraison. Il met en pratique les trois principes de l'attitude Prêt-à-manger : Être passionné, encourager le travail d'équipe et communiquer clairement. Son rôle est de participer à la création d'un environnement à la fois accueillant et efficace, d'établir un contact privilégié avec le client, de l'impressionner par la qualité du service et de préparer des plats d'excellente qualité, conformes aux normes de l'enseigne. Son poste s'articule autour du travail d'équipe, des 6 principes clés concernant le service client et la production, de la propreté et de la productivité.

## PRINCIPALES RESPONSABILITES :

### **DES EQUIPIERS BIEN FORMES : ENCOURAGER LE TRAVAIL D'EQUIPE**

- ★ Entretien de bonnes relations avec l'ensemble de l'équipe.
- ★ Se porter volontaire pour effectuer les tâches de façon à équilibrer la charge de travail au sein de l'équipe.
- ★ Travailler en équipe afin de faire en sorte que la salle, la cuisine et le service livraison tournent le mieux possible.

#### **Team Member Star :**

- ★ *Être LA référence au sein de l'équipe. Être un modèle pour les autres équipiers en démontrant le savoir-faire Prêt-à-manger.*

### **UNE QUALITE DE SERVICE EXCEPTIONNELLE : LES SIX PRINCIPES DU SERVICE CLIENT**

- ★ Toujours suivre les six principes du service client.
- ★ Servir les clients en se montrant efficace et rapide, poli et accueillant.
- ★ Prendre le temps de répondre aux besoins des clients et offrir un service client exceptionnel.
- ★ Assurer l'entretien du restaurant (comptoirs, merchandising, tables) conformément aux normes de l'enseigne.
- ★ Réduire les files d'attente en instaurant un rythme de prises de commande régulier et en demandant aux clients dans la file d'attente s'ils souhaitent commander du café.
- ★ Avoir toujours une tenue impeccable et porter l'uniforme réglementaire.
- ★ Veiller à ce que les produits soient emballés ou servis sur un plateau, selon les normes de l'enseigne.

#### **Team Member Star:**

- ★ *Se montrer rapide et précis dans les opérations à la caisse.*

### **DES PLATS ET DES BOISSONS DE QUALITE : LES 6 PRINCIPES DE PRODUCTION**

- ★ Préparer des plats succulents, conformes aux normes de Prêt-à-manger, dans un environnement efficace et sans danger.
- ★ Toujours suivre les six principes de production.
- ★ Veiller à ce que la rotation et l'utilisation des stocks se fassent conformément aux normes de l'enseigne

#### **Team Member Star:**

- ★ *Être formé dans la préparation du café, capable de remplacer le Chef Cuisiner (plats chauds) et capable d'être opérationnel dans le service livraison (si nécessaire)*

### **DES RESTAURANTS BIEN ENTRETENUS : NORMES DE PROPETE, DE SANTE ET DE SECURITE**

- ★ Assister au cours « Présentation de Prêt-à-manger » et réussir le test d'hygiène alimentaire de l'enseigne.
- ★ Gérer tous les aspects relatifs à la santé et à la sécurité en cuisine, conformément à la législation en vigueur et aux directives de l'enseigne.
- ★ Gérer tous les aspects relatifs à l'hygiène alimentaire en cuisine, conformément à la législation en vigueur et aux directives de l'enseigne.

### **RENTABILITE DU RESTAURANT : PRODUCTIVITE**

- ★ Valider avec succès toutes les formations pour Équipier et Équipier Star reçues.
  - ★ Respecter les normes comptables pour les opérations de caisse.
- Team Member Star:**
- ★ *Être productif tout en maintenant une bonne qualité sur les produits fabriqués sur place.*

**Passionné – Esprit d'équipe – Clair - Polyvalent**