



## L'EMPLOYÉ(E) DE RESTAURATION

La restauration by AcSent

Créativité, goût et passion !

### C'est cela, le « Made in AcSent ».

Une restauration de qualité pour un univers de clients et de convives, différents, complexes, changeants, exigeants, recherchant de la nouveauté..., particulièrement attentive au choix des produits, dans un objectif commun « faire plaisir ». La formation de nos équipes de cuisine, constitue une priorité : La qualité de service qui les anime est à ce titre notre principale récompense et la satisfaction exprimée par nos convives, notre meilleur indicateur.

### Le Métier d'Employé(e) de Restauration :

L'Employé(e) de Restauration exerce dans des entreprises de restauration de collectivité. Les prestations sont distribuées en libre-service ou en service assisté. Le convive peut consommer son repas sur place ou l'emporter. L'employé de restauration prépare et assemble des produits, des plats simples chauds ou froid, sert des plats à table, ou en étage, et est garant de l'image du Groupe AcSent par son excellence de service et son élégance. Il observe les règles strictes de la convivialité, de l'amabilité et de la bienveillance pour le bonheur et la bonne humeur des convives, selon les standards du groupe AcSent. Le poste s'organise autour de 4 missions principales.

#### Missions Principales :

- Participe au briefing de production et de service et accueil du client selon les standards du groupe AcSent ;
- Réalise des opérations de nettoyage propres à l'activité ;
- Participe à l'élaboration des préparations froides ;
- Organise sa production et l'intègre dans celle de l'équipe, dresse les assiettes, les plats, effectue le service ;
- Plonge batterie et vaisselle

#### Certifications principales :

- CQP « Employé(e) technique de restauration »
- CQP « Employé(e) qualifié(e) de restauration »

#### Accès :

- Le métier est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle

#### Conditions d'exercice :

- Capacité à s'adapter à la diversité des situations, à une clientèle de personnes handicapées, âgées... et aux variations des flux d'activité.

## Un métier qui s'organise autour de 4 grandes fonctions :

### Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation

Établir un contact efficace et adapté au client, conduire un échange avec un client en lien avec une prestation de service, effectuer ou suivre la réalisation d'une prestation en assurant la satisfaction client, et en s'assurant des règles de sécurité (utilisation des bons ustensiles, EPI...), d'élégance, tout en assurant l'excellence de service AcSent.

### Nettoyer et désinfecter le matériel, les espaces et les plans de travail

Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection, optimiser l'utilisation des différents matériels de nettoyage et des produits lessiviels en respectant les règles de sécurité appropriées, relever les anomalies et les signaler. Utiliser correctement les divers matériels dédiés à la plonge, utiliser de manière optimale les différents produits de nettoyage et vérifier la propreté et trier en sortie

### Réaliser les préparations culinaires de base froides

Travailler les produits en appliquant les consignes de production (fiches recettes, grammage, bons de production...) en respectant les règles HACCP, détecter les risques et les non conformités, organiser son poste de travail de la manière la plus efficace, utiliser les outils de contrôle et d'enregistrement... Transformer les produits pour des préparations froides.

### Effectuer un service en salle

Préparer la salle et les espaces attenants, mettre en place les tables, accueillir et accompagner les clients en salle, remonter des informations sur les dysfonctionnements liés au poste de travail, remonter des informations sur les observations et satisfactions des convives.

## Les compétences pour exercer au mieux son métier:

### Compétences techniques et fonctionnelles

- Anticiper/identifier les dysfonctionnements et les signaler
- Analyser une situation de travail et auto contrôler son travail
- Comprendre et appliquer une procédure de production et valoriser cette dernière
- Intégrer dans son activité sa mission, ses responsabilités et les contraintes réglementaires
- Intervenir dans les limites de ses compétences et responsabilités
- Organiser son travail en fonction de la contrainte de la production et des contraintes du service
- Valoriser la production

### Compétences relationnelles et comportementales

- Accueillir les convives en fonction des procédures de l'entreprise et de l'établissement client
- Adapter son comportement à la diversité des convives, et adopter un comportement conforme au travail en équipe
- Analyser, en temps réel, les signes de satisfaction ou d'insatisfaction des convives
- Représenter, par son comportement et sa relation à l'autre, une image conforme à la culture de l'entreprise et de l'établissement client

## Évoluer, développer ses compétences professionnelles et ses expériences

Les activités de l'entreprise offrent aux collaborateurs une diversité de métiers. AcSent offre des opportunités variées de mobilité et de promotion interne pour accompagner votre développement professionnel.

Pour maîtriser les fondamentaux des différents métiers comme la sécurité, l'hygiène, les techniques culinaires, hôtelières, AcSent s'engage à mettre à votre disposition l'ensemble des informations nécessaires et vous dispenser les formations adaptées. (Guide, procédure, matériel, ...).

Chez AcSent, vous pouvez accéder progressivement aux postes qui vous intéressent si vous le souhaitez par une réflexion sur vous-même, par un travail de qualité, par des formations tout au long de votre carrière et par une reconnaissance personnelle et collective.

Ainsi, pouvez-vous devenir : **Employé Polycompétent de Restauration, Aide de Cuisine...**

### Fiche de délégation

#### Liaisons internes

<b>Supérieurs hiérarchiques</b>	Le Responsable de Restauration Le Chef de Cuisine Le Second de Cuisine Le Cuisinier
<b>Supérieur hiérarchique direct</b>	Le Responsable de Restauration

#### Liaisons externes

Les clients Les prestataires
---------------------------------