



CASI Rouen Normandie

AGENT DE RESTAURATION

Liste des missions non exhaustive pouvant évoluer en fonction des activités et des besoins de l'activité du CASI

Société : Comité des Activités Sociales Inter-Entreprise

Établissement de Rattachement : Restaurant de Quatre Mares

Rattachement hiérarchique : Gérant de Restaurant

Coefficient : 157.52

Convention Collective Applicable : Convention collective nationale des personnels des Comités d'Établissement et du Comité Central d'Entreprise de la SNCF (CCGPF) du 29 novembre 2021

Mission principale

L'Agent de Restauration participe aux missions de préparation culinaire, de service et d'accompagnement des convives, et d'entretien des locaux du restaurant.

Principales activités

- Participer aux préparations culinaires simples : à la confection des préparations froides et des entremets
- Distribuer, servir les repas et contrôler les denrées restantes
- Accompagner les convives pendant le temps de repas (service en cafétéria, service au self, réassort des satellites)
- Réceptionner, ranger et distribuer les produits du service
- Gérer des commandes d'approvisionnement
- Maintenir des locaux et matériels en état selon les règles d'hygiène et de sécurité
- Réceptionner et contrôler les stocks des produits alimentaires et les matériels
- Travailler en partenariat avec les référents et suivre leurs orientations
- Participer à la plonge
- Assure le remplacement à la caisse (si nécessaire)

Profil

Polyvalent et organisé, une première expérience en restauration, collective idéalement, est exigée.

Capacité à travailler dans l'urgence, et bonne résistance physique.

Une connaissance des normes HACCP est requise pour ce poste.

Autres informations

- ✓ Déplacements rares

Interlocuteurs (hors relations hiérarchiques – lorsque cela est pertinent pour le poste et que ces contacts sont indispensables pour effectuer certaines missions)

- ✓ **Internes :**
- ✓ **Externes :** convives du restaurant