

Fiche de Fonction

IDENTIFICATION DU POSTE	
Intitulé du poste	COMMIS DE SALLE
Statut du contrat	Employé
Date du début du contrat de travail	
Temps de travail	39H
Lieu de travail	

DESCRIPTION DU POSTE	
Missions principales du poste	<p>Sous la supervision du chef de rang, le commis de salle participe à la mise en place du restaurant, au dressage des tables, au nettoyage des sols et à divers travaux de préparation. Lors du service, il participe en disposant le pain et le beurre, en effectuant le débarrassage, et en effectuant quelques tâches de service suivant les directives de son responsable. Il fait les allers-retours entre la cuisine et la salle. À la fin du service, il participe au débarrassage des tables et au rangement de la salle.</p>

DESCRIPTION DE POSTE

Activités et tâches

- Assure la propreté de la salle et du matériel de restaurant : nettoyage, mastic des verres et couverts
- Dresse la salle de restaurant selon de plan de salle établi. Nappe et dresse les tables
- Réalise la mise en place du matériel nécessaire au service et s'occupe de l'approvisionnement
- Pendant le service, s'occupe du vestiaire des clients, sert les plats et veille à ce que le client ne manque de rien (pain, beurre,...) et s'occupe du débarrassage pendant le service
- Peut être amené à prendre la commande et à guider le choix du client
- Après le service, débarrasse les tables, avance la mise en place pour le prochain service, range le matériel de service
- Respecte les engagements envers l'environnement

Contraintes liées au poste

- Service coupé ou service direct
- Horaires variables
 - Week-end et jours fériés
 - Station debout prolongée
 - Port de charges
 - Uniforme ou tenue vestimentaire réglementée

COMPÉTENCES REQUISES POUR LE POSTE

Diplômes et formations	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> enseignement secondaire en alternance : CEFA, EFPME<input type="checkbox"/> enseignement de promotion sociale<input type="checkbox"/> Les formations professionnelles spécifiques (Centre de Référence Horeca, Horeca Formation, Organismes d'insertion socioprofessionnelle, Ateliers de formation par le travail)
Connaissances et compétences requises	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Connaissance des gestes techniques liés aux tâches de mises en place et de service<input type="checkbox"/> Connaissance du matériel et des produits (également du vocabulaire)<input type="checkbox"/> Connaissance des règles de service et de présence<input type="checkbox"/> Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)<input type="checkbox"/> Connaissance usuelle des langues (néerlandais, anglais)
Qualités requises	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Adresse (port de plats, plateaux, assiettes)<input type="checkbox"/> Excellente présentation et hygiène personnelle irréprochable<input type="checkbox"/> Attitude orientée client<input type="checkbox"/> Capacité à travailler en équipe<input type="checkbox"/> Respect de la hiérarchie<input type="checkbox"/> Curieux<input type="checkbox"/> Flexible vis-à-vis des horaires
Expérience exigée	