

EMPLOYÉ POLYVALENT DE RESTAURATION (H/F)

Définition :

L'employé polyvalent de restauration assure la polyvalence opérationnelle en cuisine pour garantir la satisfaction client tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité ainsi que les standards de l'établissement.

Rattachement hiérarchique :

N+1 : Chef de Cuisine ou le cas échéant Sous-chef de Cuisine

N+2 : Directeur de site

Activités principales (liste non exhaustive) :

L'employé polyvalent de restauration assure le nettoyage de la vaisselle, des ustensiles de cuisine et l'entretien du restaurant :

Plonge :

- Assurer la plonge, le lavage à la main ou utilisation du lave-vaisselle
- Tri et rangement de la vaisselle
- Vérification de la propreté de l'ensemble des ustensiles
- Fermeture, nettoyage de la cuisine et de la plonge
- Gérer l'évacuation des déchets selon le tri sélectif

Nettoyage :

- Remise en état des locaux et du matériel avant/après chaque service
- Participe à l'entretien global du restaurant (sol, plan de travail, extérieur)
- Maintenir les locaux propres et rangés en toute circonstance

Cuisine :

- Aide les assistants crêpiers & cuisiniers dans la réalisation des préparations
- Participer à la préparation des plats dans le respect des fiches techniques
- Participer à la mise en place dans le respect des fiches techniques
- Effectuer la mise en place des postes de travail
- Respecter les recettes, grammages et présentation
- Assurer le dressage et la finition des assiettes

Gestion des stocks:

- Participer à la réception et au contrôle des marchandises
- Assurer le rangement et le stockage de son matériel
- Signaler les ruptures de stock et anomalies de son matériel

Hygiène et conformité:

- Appliquer rigoureusement les protocoles HACCP
- Respecter la chaîne du froid et les DLC/DLUO
- Porter les équipements de protection individuelle
- Signaler tout dysfonctionnement

Opérationnel:

- Mise en place de la terrasse et de la salle

Connaissances :

- Connaissance et application des règles d'hygiène et de sécurité en cuisine
- Connaissance et application des fiches techniques de Breizh Café

Compétences :

- Appliquer les bons modes opératoires
- Ouverture d'esprit, sens de l'observation et adaptabilité
- Autonomie, organisation et rigueur
- Exigeant, soucieux des détails

Planning et Organisation :

- Temps de travail : soumis à la durée légale du travail applicable dans l'entreprise ou à la durée négociée à la signature du contrat selon un planning horaire communiqué via l'outil de planification ou son responsable hiérarchique
- Répartition du temps de travail : une moyenne de 3 coupures

La Maison Breizh Café, fondée par Bertrand Larcher, relie la Bretagne et le Japon à travers une vision commune : mettre en valeur la crêpe et les produits bretons avec authenticité et excellence. S'appuyant sur un écosystème unique, la Maison cultive des savoir-faire ancestraux tout en adoptant une démarche responsable et durable.

Nous plaçons au cœur de notre engagement trois valeurs essentielles : l'authenticité, en proposant une expérience fidèle à la culture bretonne ; la qualité, grâce à une sélection rigoureuse de produits d'exception ; et la durabilité, reconnue par l'obtention du label Écotable, qui témoigne de notre volonté d'avancer vers une restauration plus écoresponsable.

Dans cet esprit, nous attendons de chacun de nos collaborateurs qu'il contribue à sublimer cet écosystème et à le faire rayonner auprès de nos clients, en incarnant chaque jour les valeurs qui font la singularité de Breizh Café.

