

<b>Mission</b>	Assurer l'accueil, le service à table et à la cafétéria. Assurer l'entretien et le nettoyage et la désinfection de la vaisselle et des locaux	
<b>Place dans l'organisation</b>	Supérieur direct	Responsable restauration et service
	Subordonnés directs	---
	Relation fonctionnelle	Cuisinier - Aide de cuisine – Aide en entretien – Accompagnant de soins
<b>Suppléance</b>	Remplacé par	---
	Limites	Changer l'organisation mise en place, faire les achats hors budget, changer les méthodes et les consignes
	Remplace	Adjoint pour le service au responsable restauration et service
	Limites	---
<b>Tâches/responsabilités principales</b>	Gestion du service	
	GRH	Accueille toute personne avec amabilité et discrétion. Assure la mise en place de la salle à manger et du service à table. Assure l'entretien de la vaisselle, des locaux et remplit les fiches de contrôle dans le respect des directives en place. Aide en cuisine dans les moments creux.
	Gestion budgétaire	Respect de l'organisation et des instructions de travail
	Gestion budgétaire	Respect des méthodes et des moyens mis en place
	Communication	Esprit d'équipe et de collaboration
	Gestion du matériel	Prend soin du matériel et des machines. Respecte le mode d'emploi et d'entretien
	Qualité	Contribue au développement du système qualité en faisant des propositions d'amélioration Applique les procédures.
	Signature	---
	Représentation	---
	Décision	---
<b>Autorité, pouvoir de décision</b>		
<b>Compétences requises Exigences professionnelles</b>	Français, savoir lire et oral maîtrisé	
	Offrir un service de qualité à table et à la cafétéria	
	Avoir de bonnes dispositions et notions d'accueil, faire preuve de serviabilité et de compréhension	
	Assurer un travail rythmé, résistance physique	
	Etre polyvalente et disponible	
	Français parlé et écrit, connaissance de base en informatique (cafétéria et service à table uniquement)	