



Employé de Restauration Caissière

Il est porté à la connaissance des personnels travaillant pour le compte des CASI/CSE et du CCGPF de la SNCF, que le poste suivant est à pourvoir au sein du CASI de Paris Est au **162, rue du Faubourg Saint-Martin – 75010 PARIS**.

Fonction

Employé de Restauration (H/F)

Nature du Contrat

Contrat à durée indéterminée

Formation

Niveau CAP, BEP, VAE ou expérience professionnelle équivalente dans la restauration

Classification

Cat. I de la CCN : Coeff : 161

Rémunération brute mensuelle : 1 843,45 € + gratification de fin d'année + prime de vacances

Prise en charge 75% du titre de transport+ Mutuelle 70%.

Lieu de travail

Restaurant CASI SNCF Noisy le Sec – 75 Rue Aragon 93130 Noisy le Sec

Durée de travail

151.67 mensuelles ; 35 heures hebdomadaire -RTT conformément aux dispositions de l'accord collectif sur l'aménagement et la réduction du temps de travail du 12 mars 2000.

Rattachement hiérarchique

Vous êtes placé (e) sous la responsabilité du Responsable de la restauration

Mission :

Assure sa mission principale et assiste sur les autres missions.

Poste par nature polyvalent

Description du poste

Préparation

- Participe à la préparation des denrées en fonction des besoins
- Eplucher, laver, désinfecter et découper les fruits et légumes
- Approvisionner en matières premières les postes de travail
- Participe à la préparation des hors d'œuvre, fromages, desserts

Nettoyage

- Nettoie et désinfecte les différents postes de travail, les salles selon le plan de nettoyage
- Nettoie et range le petit matériel
- Participe au nettoyage des parties communes (vestiaire et sanitaires)
- Evacue les déchets en respectant les consignes et gestion des poubelles

Service

- Approvisionne et débarrasse les étagères
- Met en place les préparations sur les buffets et dans les vitrines
- Affiche les menus
- Connait le menu du jour et les prix
- Distribue si besoin les plats chauds
- Suit les stocks de marchandises gérées et informe des besoins de réapprovisionnement
- Prépare le poste de caisse, mets en place tous les éléments et assure l'encaissement
- Gere la relation avec la clientèle
- Evaluer la prestation sur plateau
- Gérer un fond de caisse
- Vérifie les espèces et les chèques
- Traite les remises en banque

Gestion- Contrôle

- Veille à l'application des normes d'hygiène et de sécurité
- Assure le contrôle et l'inventaire de la vaisselle

Compétence :

Connaissances techniques

- Connaissance des normes HACCP et de l'hygiène
- Utilisation des produits d'entretien

Qualité

- Rigoureux, Sens de l'hygiène, disponibilité, ponctuel, aptitude à diriger, travail en équipe, créativité, dynamique, ordonné et autonome, respect des consignes

Savoir faire

- Application des normes et directives
- A l'écoute

Conditions spécifiques

- Travail debout pour le service
- Organisation du travail soumis aux impératifs d'hygiène
- Environnement du public

N.B. : il est précisé qu'en procédant par voie de recrutement interne, le candidat se verra appliquer une période probatoire d'un mois éventuellement renouvelable et que, dans l'hypothèse où cette période d'essai ne serait pas concluante, ce candidat serait réintégré dans le poste précédemment tenu.

Les candidatures seront à adresser au responsable des restaurants dès que possible

Responsable Restaurants du CASI de PARIS EST
162, Rue du Faubourg Saint Martin
75010 PARIS
Mail : recrutement@casiparisest.fr

La présente information ne présume pas d'une obligation d'embauche interne « des personnels des CE et CCE/ SNCF »