



Mission principale

Sous l'autorité du responsable de cuisine, l'agent de restauration participe à la qualité de service et à l'image de l'établissement. Il contribue à la préparation des assiettes, à l'entretien du matériel et des locaux, ainsi qu'au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de garantir la satisfaction des clients.

Période : Du mois de juin à septembre 2026

Responsabilités principales

Avant le service

- Participer au briefing d'équipe et à l'amélioration continue de la qualité de service.
- Préparer et installer le matériel de cuisine et le poste plonge.
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel et la disponibilité des produits d'entretien.
- Mettre en place les quantités de produits nécessaires selon l'activité prévue.
- Réceptionner les livraisons et assurer leur rangement.
- Nettoyer les locaux et les abords du restaurant.
- Respecter les normes HACCP, d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Maintenir le plan de travail propre et renseigner les documents de suivi nécessaires.

Pendant le service

- Participer activement à la satisfaction des clients et à l'amélioration de la qualité de service.
- Assurer la coopération avec l'ensemble de l'équipe.
- Effectuer le tri, le nettoyage et le rangement de la vaisselle.
- Vérifier la propreté et l'état du matériel et réapprovisionner les postes de travail.
- Respecter les fiches techniques lors de la préparation des assiettes.
- Participer à la sortie des plats en veillant à la présentation et au respect des délais de service.
- Réagir rapidement aux demandes ou réclamations transmises par les serveurs.

Après le service

- Nettoyer et remettre en état le poste de travail.
- Ranger les produits entamés en respectant les règles de conservation et d'étiquetage.
- Démonter et nettoyer le matériel de cuisine et de plonge.
- Faire vérifier le travail effectué par le responsable avant le départ.

Respect des normes et polyvalence

L'agent de restauration applique les règles d'hygiène, de sécurité et les procédures internes de l'établissement.

Dans un souci de bon fonctionnement du restaurant, il peut être amené à réaliser des tâches annexes, participer à la formation des nouveaux collaborateurs et occuper d'autres postes en cuisine ou en salle selon les besoins de l'activité.

Conditions de salaire

- Taux horaire : 12,08 € /Pourboires individuels en salle (élément important)
- Contrats saisonniers de 15 à 30 heures hebdomadaires
- Heures complémentaires majorées, sans récupération
- Repas sur place offerts à chaque période de travail
- Badgeuse /
- Remise de 20 % pour 4 personnes maximum durant toute la durée du contrat (sur présentation à la table)
- Possibilité d'un CDI étudiant à la sortie du contrat
- Contact administratif : emploi@berreletang.fr