

## Fiche métier Ninkasi

### **Métier :**

Employé polyvalent de restauration « salle » (H/F)

### **Son métier :**

Il participe à la mise en place de la salle

Il accueille les clients et les installe

Il connaît les produits, conseille les clients et prend les commandes

Il sert les plats et boissons commandées et dessert les tables

Il participe à la réception, vérification et stockage des livraisons

Il participe à la bonne tenue des espaces ainsi qu'à leur propreté

### **Ses Qualités principales/profil :**

Amabilité et sourire.

Sens du service.

Hygiène personnelle irréprochable.

Connaissances élémentaires en informatique.

Rapidité et agilité dans l'exécution des tâches.

Bonne mémoire et autonomie.

Travail en équipe, communication.

### **Diplôme et formation :**

CAP, BEP

### **Evolution :**

Diverses formations internes lui permettent d'évoluer vers un poste de serveur/barman ou en cuisine selon ses appétences.

### **Conditions :**

Travail physique, debout et port de charge.

Travail en horaires décalés.

Service en continu, pas de coupures.

CDI, temps plein ou temps partiel.

Mutuelle prise en charge à 100% par l'employeur, repas sur place