

## FICHE DE POSTE – Piscine à Vagues

Intitulé du poste
<b>Agent-e de Restauration à emporter</b>
Définition synthétique du poste
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Servir et encaisser les usagers,</b></li> <li>- <b>Veiller à la présentation et à la propreté de l'espace restauration,</b></li> <li>- <b>Veiller à l'approvisionnement de l'espace restauration.</b></li> </ul>
Finalité du poste
Servir les convives et le grand public.
Dimensions du poste
Poste d'encadrement : non. Nombre de poste : 3. Situation dans l'organigramme : dépend hiérarchiquement du Responsable de la Restauration et de l'équipe de Direction (Directrice, Directeur adjoint, Responsable Technique, Assistante de Direction). Situation intra-services : avec tous les services du Syndicat Mixte, l'agence de maintien de l'ordre. Relations extérieures : grand public.
Conditions d'exercice du poste
Filière technique, Cadre d'emploi d'adjoint technique.  Programme journalier : chaque jour un agent arrive à 09h00 pour réceptionner et réapprovisionner le point de vente, à 10h00 un deuxième agent arrive pour assurer la mise en place, l'activité de vente commence à 13h, à partir de 15h un agent de caisse vient renforcer l'équipe, 1 agent restera présent de 18h15 à 19h30 pour assurer le rangement et le nettoyage.  Diplôme : Aucun. Durée : 2 mois Juillet-Août. Temps de travail : 35 heures par semaine, 5 ou 6 jours par semaine, travail tous les week-ends, conformément aux plannings établis par la Direction avec contraintes horaires de week-end.  Expérience requise : dans un poste similaire (avec une pratique des encaissements).
Activités principales
<b>Poste Accueil/Caisse</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>MISSIONS COMMERCIALES :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▣ Encaisser et rendre la monnaie des consommations,</li> <li>▣ Assurer la vérification des caisses à la fin de chaque service.</li> </ul> </li> <li>- <b>MISSIONS DE SERVICE :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▣ Identifier les besoins du public et les satisfaire de vive voix,</li> <li>▣ Appliquer les directives de l'administration,</li> <li>▣ Réaliser la mise en place du snack, de la terrasse, du kiosque et assurer l'hygiène du lieu (balayage, nettoyage des surfaces, ...).</li> </ul> </li> </ul>

- **MISSIONS DE RESTAURATION :**
  - ▣ Préparer les commandes à cuisiner (Crêpes/gaufres, sandwich, frite, ...).
- **MISSIONS DE GESTION :**
  - ▣ Recevoir et vérifier les livraisons,
  - ▣ Ranger les livraisons par catégories de produits,
  - ▣ Alimenter les points de vente,
  - ▣ Effectuer le tri sélectif des déchets.

**Principales compétences requises**

Savoirs	Savoir-faire	Savoirs être
Connaître les règles de sécurité et d'hygiène S'exprimer distinctement par écrit et par oral Calculer les quantités Connaître les matériaux, matières et matériels utilisés	Sens de l'organisation Utiliser des équipements et des ustensiles différents en salle Rapidité d'exécution Polyvalence	Sens du travail en équipe Sens du détail Vivacité d'esprit Capacité d'adaptation Sens de l'anticipation Capacités relationnelles Savoir écouter

Nom du titulaire du poste :

Grade : Adjoint technique

Rédigé le : 9 mars 2021

Validé le :

Visa du Directeur	Visa de l'Agent
-------------------	-----------------