

DESCRIPTION DE TÂCHES

SERVEUSE / RESPONSABLE (SAM)

- Quart de travail :**
- Temps plein
 - 9h30 à 18h30
 - Moyenne de 40 heures semaine
 - Travail une fin de semaine sur deux

Responsable :

- Vérifie les inventaires nécessaires pour la salle à manger.
- Achemine au chef toutes commandes de produits nécessaires en SAM.
- S'assure que le bar à salade est propre.
- S'assure que le remplissage du bar à salade soit fait durant les repas.
- S'assure d'avoir tout le personnel nécessaire pour le service aux tables.
- Fait l'accueil et intégration du nouveau personnel en salle à manger.
- S'assure de la qualité du service en salle à manger.
- S'assure de la propreté du mobilier de la salle à manger
- Service du dîner et du souper.

Service du repas

- Prévoir pour le service des repas, tout le nécessaire pour un service de qualité (voir plan de travail)
 - Prévoir pour le service : les chariots avec poubelles et bacs à ustensiles.
 - Faire le service aux tables dans une ambiance calme, polie et **non bruyante**.
 - Desservir les tables : vider les restants des assiettes dans la poubelle.
 - Remonter les tables pour le dîner du lendemain.
 - Préparer, installer et desservir la collation.
 - Mettre la vaisselle sale dans les chariots.
 - Ne pas mélanger dans le bac gris les assiettes et les verres.
 - Ranger la vaisselle, la nourriture dans les endroits prévus à cet effet.
 - Laver les comptoirs de service et la table chaude.
 - Vider et nettoyer les chariots.
 - Laver les cafetières, machine à café et silex.
 - Laver tables, chaises et plancher de la salle à manger
 - Aide à faire la vaisselle (plonge)
 - Effectue, au besoin, toutes ou en partie les tâches ressortissantes à toute autre catégorie d'emploi égale ou inférieure.
-

