

Titre du poste : Employé Polyvalent / Employée Polyvalente de Restauration (France)

Sous la responsabilité de : Assistant / Assistante manager en restauration/
Responsable Restauration

Objectif principal du rôle

Vous assurerez un service de repas sûr et contribuerez à une expérience gastronomique exceptionnelle pour tous les clients et collègues, en fournissant un excellent service à la clientèle dans un environnement convivial et rapide, tout en respectant les normes et procédures de PGL.

En tant que membre de PGL, vous créerez des expériences d'apprentissage et d'aventure inoubliables qui feront une réelle différence dans la vie des jeunes. Notre équipe incroyable a toujours été le secret de notre succès. Nos collaborateurs sont notre avenir et nous sommes très fiers d'associer votre travail acharné avec notre engagement de prendre soin de vous et de votre carrière.

Responsabilités

Fournir un service alimentaire de haut niveau

- Préparer et maintenir les normes de la salle à manger avant, pendant et après les repas, y compris le réapprovisionnement des condiments, de la vaisselle et des boissons.
- Assurer un service efficace et amical à partir du comptoir. Assurer la liaison avec la cuisine pour veiller à ce que la quantité et la qualité des aliments soient maintenues tout au long du service, tout en démontrant une connaissance du contrôle des portions.
- Aider à la préparation des produits de base du petit-déjeuner, des garnitures de sandwiches et des produits du bar à salades pour répondre aux normes PGL.
- Respecter en permanence la formation et les instructions en matière de sécurité alimentaire et d'hygiène et de sécurité.

Fournir un niveau élevé de service à la clientèle

- Maintenir une image professionnelle en étant toujours respectueux et courtois.
- Répondre aux commentaires et aux plaintes des clients de manière positive et proactive.
- Traiter avec compétence les exigences diététiques et les allergènes, conformément aux instructions du supérieur hiérarchique.

Maintenir des normes de propreté et d'hygiène

- Respecter les procédures d'hygiène alimentaire conformément à la politique de sécurité alimentaire, aux procédures opérationnelles et à la formation.



PGL Fiche de Poste



- Utiliser correctement et en toute sécurité les lave-vaisselles, y compris l'organisation des chariots de débarrassage, le chargement et le déchargement du lave-vaisselle et l'entretien de la zone de travail.
- Utiliser et stocker correctement les produits chimiques tout en respectant des normes élevées de propreté et d'hygiène au sein du service de restauration.
- Aider à la réception des livraisons de nourriture, en veillant à ce que les articles soient correctement stockés et à ce que tout problème de qualité soit signalé à l'équipe de restauration principale.
- Maintenir une hygiène personnelle conforme aux règles de PGL, y compris en ce qui concerne le signalement des maladies, le port de l'uniforme et les consignes concernant les bijoux, et adhérer à toutes les règles de santé et de sécurité.

Assister dans les tâches spécifiques d'un centre d'activités résidentiel pour enfants

- Aider d'autres départements si nécessaire pour une approche « une équipe » sur le centre.
- Aider dans d'autres centres de PGL selon les besoins.
- Participer à des cours de formation selon les instructions de votre supérieur hiérarchique.

Informations utiles

Notre centre se transforme pour mieux nous positionner afin d'aider l'entreprise à se tourner vers l'avenir. En tant que tel, notre rôle est susceptible d'évoluer. Par conséquent, si la présente description de poste donne un aperçu des principales tâches, elle ne prétend pas être exhaustive et il est prévu que le contenu évolue au fil du temps tout en restant dans le cadre des attributions générales du poste.

Spécificités de la personne

Formation, expérience et réalisations	Essentiel	Souhaitable
Expérience dans la prestation d'un service client de haute qualité	✓	
Expérience de travail avec des enfants et des jeunes adultes		✓
Expérience préalable dans le domaine de la restauration ou de la cuisine		✓

Compétences et connaissances	Essentiel	Souhaitable
Bonne capacité d'organisation	✓	
Capacité à travailler en équipe et à obtenir des résultats	✓	
Un niveau d'anglais courant	✓	
Un niveau de base en français		✓



PGL Fiche de Poste



Teamwork



Quality



Safety



Respect



Inclusivity



Fun

Attributs personnels	Essentiel	Souhaitable
Capacité à travailler efficacement avec les autres	✓	
Offrir une expérience client exceptionnelle	✓	
Agir de manière à respecter les valeurs de l'organisation et à améliorer notre réputation	✓	
Aider et encourager les coéquipiers dans le développement de leurs compétences	✓	
Respecter toutes les politiques et procédures pertinentes	✓	

Exigences supplémentaires	Essentiel	Souhaitable
Vérification DBS renforcée, Casier Judiciaire Bulletin 3 ou vérification de la police d'outre-mer.	✓	

Informations complémentaires

Gouvernance environnementale et sociale (ESG)

Il vous est demandé de soutenir et de défendre notre stratégie Better Beyond Adventure Environmental Social Governance tout en contribuant à notre certification B Corp.

Cela implique une participation personnelle, départementale et à l'échelle de l'entreprise par le biais d'un engagement continu dans les discussions et la prise de décision concernant l'ESG, le respect des objectifs de l'entreprise et du département en matière d'ESG dans le cadre de votre rôle d'allié.

Notre stratégie Better Beyond Adventure signifie que nous avons tous un rôle à jouer dans le cadre de notre travail quotidien. Ce rôle varie d'une équipe à l'autre et d'une fonction à l'autre. Toutefois, il est désormais obligatoire pour chaque fonction d'apprécier la manière dont elle contribue à la mise en œuvre de BBA dans les trois piliers :

- Nos lieux, notre planète
- Champions du bien-être
- Jouer notre rôle

En réalisant nos objectifs BBA, vous contribuerez également à l'obtention de notre certification B Corp et vous serez un modèle de nos valeurs PGL Beyond.

Égalité des chances/Sécurité

Nous sommes fiers de recruter les meilleures personnes et reconnaissons l'importance et les avantages d'une équipe diversifiée et inclusive. Toutefois, la protection et la sécurité de nos collègues et des jeunes qui fréquentent nos centres est notre principale préoccupation. PGL est tenu d'obtenir des vérifications approfondies satisfaisantes auprès du Disclosure and Barring Service (DBS ou PVG en Écosse), dont PGL assume les frais. Vous avez le devoir de signaler tout problème de protection par les voies appropriées tout au long de votre emploi chez PGL.





Nos valeurs

Les valeurs de notre entreprise, à savoir le travail d'équipe, la qualité, la sécurité, le respect, l'inclusion et l'amusement, définissent nos convictions et sous-tendent tout ce que nous faisons. Bien que simples en apparence, ces valeurs, une fois combinées, créent l'expérience exceptionnelle qui distingue PGL de ses clients et de ses collègues.

Droit de modification

L'entreprise se réserve le droit de modifier la description du poste en concertation avec le collègue afin de refléter les changements intervenus dans la fonction.

Fiche de poste mise à jour le 27/06/2024

