

# SAVOIR-FAIRE, SAVOIR ÊTRE, CONNAISSANCES... DES COMPLÉMENTARITÉS À CONNAÎTRE !

« POUR UN RECRUTEMENT  
ET UN SERVICE IMPECCABLES !

## SERVEUR



### Savoir-faire

- Effectuer la mise en place de la salle et de l'office et dresser les tables pour le service
- Vérifier la propreté des verres et couverts
- Accueillir le client à son arrivée, l'installer à une table et lui présenter les cartes des mets et des vins
- Conseiller le client dans ses choix
- Assurer le déroulement du service en fonction des besoins de la salle et de la cuisine
- Débarrasser les tables et les dresser pour le service suivant
- Préparer des boissons chaudes ou froides et effectuer le service du bar (utilisation de matériel de bar/machine à café/pompe à bière)
- Coordonner l'activité d'une équipe.

### Savoir-être

- Souriant, à l'écoute, bon relationnel, sens de la communication, courtoisie,
- Sens du service, esprit d'équipe, ponctualité, respect des consignes...

### Savoirs

- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires
- Maîtrise de l'outil informatique
- Connaissance d'une langue étrangère.

## CUISINIER



### Savoir-faire

- Réceptionner, contrôler les marchandises et les stocker en chambre froide, en réserve
- Effectuer la mise en place, épluchage et lavage des légumes et des fruits, préparation des poissons, viandes et légumes
- Cuire les mets et élaborer les garnitures
- Effectuer le dressage et l'envoi des plats pour le service
- Remettre en état le poste de travail, nettoyer les équipements et ustensiles
- Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes.

### Savoir-être

- Organisé, autonome, méthodique, esprit d'équipe, ponctualité...

### Savoirs

- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires
- Connaissances des bases culinaires théoriques et pratiques
- Connaissance et gestion des produits.

## PLONGEUR



### Savoir-faire

- Organiser son poste de travail
- Adapter son rythme de travail aux exigences de la cuisine et du service en salle
- Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail et des équipements
- Effectuer la plonge manuelle et automatisée
- Effectuer des tâches d'appoint en cuisine ou en salle
- Garantir la propreté de la vaisselle, des matériels de cuisine et des locaux dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.

### Savoir-être

- Organisé, méthodique, ponctuel, esprit d'équipe, respect des consignes...

### Savoirs

- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires.

**ET MAINTENANT...  
RÉDIGEONS L'OFFRE ET VOYONS  
LE RÉSULTAT AU VERSO !**

UMIH, AFPA ET PÔLE EMPLOI, DES RENCONTRES POUR AVANCER ENSEMBLE ! EXTRAITS

« POUR RECRUTER AUTREMENT,  
IL FAUT INTÉRESSER DES  
CANDIDATS AVEC UNE  
ÉVOLUTION POSSIBLE !



« PÔLE EMPLOI DOIT VÉRIFIER  
LES BESOINS ET AFFINER  
LA PROPOSITION D'OFFRE  
D'EMPLOI, IL FAUT TOUS LES  
RENSEIGNEMENTS POUR  
TROUVER LE BON PROFIL !

« IL Y A RÉELLEMENT UN  
PROBLÈME DE MAIN D'ŒUVRE  
DANS NOTRE SECTEUR, LA  
MÉTHODE MRS A FAIT SES  
PREUVES ET A PERMIS DE  
DÉCOUVRIR DES POTENTIELS  
NON DÉTECTABLES DANS LE  
CV !



« L'OFFRE DÉPOSÉE N'EST PAS  
ASSEZ VALORISÉE, SOUVENT  
IL N'Y A PAS DE RETOUR DES  
DEMANDEURS D'EMPLOI

