

FICHE METIER

DECORATEUR

1. Contenu du poste

Missions :

- Contribue à la satisfaction des clients venant chercher une nouvelle (ou différente) expérience gustative . Ce fait en découvrant la beauté du paysaGE et de sa coupe glacée (mise en scène boules de glace, chantilly, fruits, coulis et décors).
- Reconnaître les coupes et leur décoration (chantilly, fruits, coulis et déco)

1.1. Grande Saison

1.1.1. Tâches matin :

- Nettoyage boutique/salle
- Remplir poste café (tasse, sucre, biscuits, dosettes) et thé (tasse, théière)
- Organiser plonge (ranger bacs et autres ustensiles propres et secs de la veille)
- Etendre linge propre, plier et ranger le sec
- Vérifier stock de sauces
- Répondre au téléphone

1.1.2. Pendant le service :

- Placer coulis, sauces, chantilly, fruits, tuiles, meringue et déco dans les coupes commandées et boules en s'assurant que l'ordre chronologique des bons de commande soit respecté
- Répondre au téléphone

1.1.3. Fin de service :

- Ranger, nettoyer, désinfecter les plans de travail
- Vider, nettoyer, désinfecter la machine à chantilly
- Balayer, nettoyer sols
- Aider les autres (plonge, boules) à fermer leur poste si besoin
- Eteindre les clim, les lumières et fermer les portes à clef

Caractères :

- rapidité à l'ouvrage

- concentration pour que les coupes « sortent » de manière chronologique
- bienveillance à l'encontre de la clientèle tout en acceptant les contraintes (temps imparti, et surtout le respect du contenu des coupes)
- esprit d'équipe (doit aider un autre poste si besoin)
- propreté, hygiène
- organisé

MAGASIN/BOULEUR

1. CONTENU DU POSTE :

1.1 - Missions :

1.1.1 saison (juillet-août) : Mettre les boules de glaces et sorbets dans coupes pour la clientèle
Fabrication gâteaux Sissi et vacherins en commande

2.1.1.1 connaissance des coupes de la carte d'AG et des différents parfums (sorbets, glaces)

2.1.1.2 utilisation conforme de la vitrine à glace et autres machines

2.1.1.3 hygiène et tenu irréprochable de la vitrine et autres postes utilisés par le bouleur
(plan de travail labo et magasin)

2.1.1.4 assurer transfert quotidien des 2,5l pour réserve (porte)

2.1.1.5 gérer le stock des gâteaux sissi et vacherins (commandes pro et particulier)

1.2 - Activités :

1.2.1 Mise en place avant service :

Repérer les bacs de glaces ou sorbets qui seront utilisés pendant le service et les placer dans la vitrine mise à disposition, respect de la chaîne du froid, du fonctionnement des chambres froides, et des DLC des bacs. Respect des codes propres à l'entreprise, hygiène des surfaces de travail.

Préparer stock meringues (ronde et brisure) qui sera utilisé pendant le service, transfert de coupe de glace (mettre au froid)

1.2.2 : Préparation des coupes glacées pour la clientèle :

Respect des parfums et de la coupe choisies par les clients en terrasse, respect de l'ordre chronologique des commandes prises par les serveurs, respect de la chaîne du froid. Utiliser au fur et à mesure les entamés de la chambre froide du labo.

1.2.3 : Préparation des entremets glacés :

Savoir réaliser un gâteau sissi, mouler un vacherin en respectant le choix de la taille et des parfums par les clients, gestion des commandes des clients professionnels et particuliers.

1.2.4 Utilisation de la vitrine et autres machines :

Respecter la spécificité de la machine, augmenter la température le matin et la baisser le soir à la fermeture, respect des contraintes de froid,

préparer les commandes professionnelles, aider au rangement et nettoyage du labo dans la mesure du possible.

1.2.5 Hygiène et Fermeture du poste :

Rabattre les bacs et nettoyer leur contour, nettoyer les bacs inox à fonds, fermer les bacs de glace et les bacs de meringue avec leur couvercle, nettoyer et désinfecter bouliers, rince boulier (savon et eau bouillante pour canalisations), plans de travail et autres. Nettoyer les sols.

Aider à la fermeture d'un autre poste si cela est possible.

Tenu de travail propre, les mains doivent être désinfectées et cheveux attachés ou casquette si cheveux trop courts.

SERVEUR

1. Contenu du poste

Missions :

- Contribue à la satisfaction des clients venant chercher une nouvelle (ou différente) expérience gustative . Effectuer le service en salle et terrasse depuis la préparation de la salle jusqu'à l'accueil du client, le service à table et remise en état de la salle et terrasse,
- Reconnaître les coupes et leur décoration,

1.1. Grande Saison

1.1.1. Tâches matin :

- Nettoyage salle, terrasse, toilettes clients
- Mise en place salle / terrasse
- Organiser plonge,
- Transfert de coupe de glace (mettre au froid)
- Répondre au téléphone

1.1.2. Pendant le service :

- Accueil des clients, prise de commande et service à table,

1.1.3. Fin de service :

- Ranger, nettoyer, terrasse / plonge
- Plonge
- Aider les autres (déco, boules) à fermer leur poste si besoin
- Éteindre les clim, les lumières et fermer les portes à clef

Caractères :

- rapidité à l'ouvrage
- bienveillance à l'encontre de la clientèle,
- esprit d'équipe (doit aider un autre poste si besoin), communication,
- propreté, hygiène
- organisé