



SERVEUR H/F

STATUT POLE SANTE

- FHP
- Convention Collective du 18 avril 2002
- EMPLOYE

STATUT POLE SENIORS

- SYNERPA
- Convention Collective du 18 avril 2002 & annexe du 10 décembre 2002
- EMPLOYE

QUALIFICATION

- Idéalement CAP de service en salle ou CAP d'agent polyvalent de restauration collective.

EXPERIENCE REQUISE

- Idéalement une première expérience en restauration commerciale ou en Etablissement de santé.

POSITION DANS L'ORGANISATION

- Rattachement hiérarchique : Responsable hébergement ou Chef de cuisine.
- Rattachement fonctionnel : aucun.

Missions principales

- ASSURER UNE QUALITE DE SERVICE
- ASSURER L'ENTRETIEN DU LIEU DE TRAVAIL ET DU MATERIEL

Missions principales et activités

ASSURER UNE QUALITE DE SERVICE

Assurer une qualité de service des plateaux à destination des étages

- Préparer les plateaux en tenant compte du nombre de repas individuels en chambre et des régimes alimentaires spécifiques.
- Préparer le chariot pour le partage des repas dans les chambres par les aides-soignants.
- Alerter le cuisinier ou le chef de cuisine d'éventuel dysfonctionnement d'un équipement, de matériels.

Assurer une qualité de service des repas en salle à manger

- Mettre en place la salle à manger en respectant la politique hôtelière et en tenant compte des besoins spécifiques des résidents/patients.
- S'assurer de la propreté des toilettes et des espaces communs avant le service.
- Accueillir les résidents/patients et aider à l'installation des convives à table.
- Se montrer à l'écoute des besoins des résidents/patients afin de répondre au mieux à leurs demandes.
- Veiller à ce que les régimes alimentaires soient respectés par table.
- Veiller à la convivialité des repas en expliquant les mets servis.

ASSURER L'ENTRETIEN DU LIEU DE TRAVAIL ET DU MATERIEL

Assurer l'entretien après chaque service de la salle à manger et des salons invités

- Débarrasser et nettoyer les tables.
- Nettoyer les chaises et piétements de tables.
- Ranger la salle et les salons invités.
- Eliminer les sacs à déchets des espaces et salons.
- Nettoyer les sols et les accès à la salle à manger après chaque service (déjeuner et dîner).
- Participer au nettoyage et au rangement du matériel : chariots transports, vaisselles, couverts, verres, équipement de service.
- Respecter les procédures du PMS Korian et s'inscrire dans la démarche HACCP en cuisine.

Assurer l'entretien des équipements, du matériel et des espaces de travail

- Assurer le nettoyage de la vaisselle pendant ou après le service des repas.
- Assurer l'entretien des équipements de transport des repas.
- Assurer le nettoyage de la machine de plonge et du local en fonction des procédures en place.
- Assurer le nettoyage des espaces qui pourront nécessiter une intervention particulière.



Connaissances attendues et compétences clés requises

- Capacité à travailler en équipe
- Capacité à savoir se coordonner entre les différents membres de l'équipe de cuisine
- Savoir gérer son stress au moment du service.
- Etre à l'écoute et apprécier les relations humaines afin d'assurer un service de qualité et chaleureux auprès des résidents/patients.
- Etre rigoureux dans les phases de service et débarrassage, particulièrement dans les opérations de nettoyages.
- Se montrer polyvalent et flexible face aux demandes exprimées par le chef et/ ou la direction de l'établissement.
- Etre polyvalent et en capacité de s'adapter en fonction de l'actualité des besoins.
- Exercer sa mission de service dans le respect de la charte de la personne hospitalisée, dans la confidentialité, le respect de l'intimité et la dignité du patient.

Relations de travail

- Relations internes
 - > L'ensemble des équipes de l'Etablissement
- Relations externes
 - > Résidants/Patients
 - > Familles
 - > Clients externes