



Empl polyvalent restauration/caisse (H/F)

92110 CLICHY [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 26/08/2024

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

 € 11.97 / Heure

L'entreprise

Acteur de la restauration ECO responsable, notre client a à cœur de proposer une solution de restauration sur-mesure, livrée clé en main, afin que chaque collaborateur puisse accéder à une alimentation plus saine et à moindre coût. L'expérience client et le respect de l'environnement sont au cœur de leur concept c'est pourquoi ils appliquent une charte qualité stricte (produits frais, pêches issues de filières responsables, etc.) afin de garantir une offre responsable. Partage & entraide sont leurs mots d'ordre, ils offrent leurs invendus à des associations locales qui les distribuent à des personnes dans le besoin.

Le poste

Tâches à accomplir :

Accueillir les clients avec courtoisie et professionnalisme.

Prendre leurs commandes agréablement et répondre à leurs questions concernant le menu.

Servir les plats de manière efficace et chaleureuse

Encaisser les paiements et gérer la caisse.

S'assurer de la satisfaction des clients et traiter les éventuelles demandes.

Compétences requises :

Compétences relationnelles et communicationnelles : Avoir une excellente présentation, être courtois et savoir communiquer clairement avec les clients.

Service client : Être orienté vers le service client, savoir écouter et répondre aux besoins des clients.

Gestion du stress : Capacité à garder son calme, son professionnalisme et une communication agréable surtout lors des périodes de forte affluence.

Polyvalence : Capacité à gérer différentes tâches simultanément (service, encaissement, propreté)

Gestion de la caisse : savoir se servir d'un ordinateur (gestion de la caisse simplifiée : Écran tactile sur lequel sélectionner les consommations). Pas de manipulation d'espèces ni de carte bancaire. Les transactions sont effectuées via le compte du client depuis l'application sur le téléphone.

Rapidité et efficacité : Savoir servir les clients rapidement tout en maintenant un service de qualité.

Esprit d'équipe : Capacité à travailler en coordination avec le reste de l'équipe.

Hygiène et sécurité alimentaire : maîtrise des fondamentaux HACCP requis.

Le profil recherché

Pour le poste d'Employé de restauration (h/f), nous recherchons un candidat possédant les compétences suivantes :

Compétences requises :

- Expérience en restauration : Le candidat idéal devrait avoir une expérience préalable dans le domaine de la restauration, de préférence dans un environnement similaire.
- Service à la clientèle : Capacité à offrir un service amical, efficace et professionnel aux clients.
- Travail d'équipe : Aptitude à travailler en collaboration avec les autres membres de l'équipe pour assurer le bon fonctionnement du service.
- Adaptabilité : Capacité à s'adapter rapidement aux changements et à faire preuve de flexibilité dans les tâches assignées.

ACTUAL CERGY recherche un Employé de restauration (h/f) passionné par la restauration et doté d'un excellent sens du service. Une bonne maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est indispensable pour ce poste. Si vous êtes dynamique, organisé et avez une attitude positive, nous serions ravis de vous rencontrer !