



Fiche de poste

CONSEILLER.E DE VENTE EN RESTAURATION



RATTACHEMENT HIÉRARCHIQUE :
RESPONSABLE DU MAGASIN / GÉRANT.E



Fiche de poste

Une fiche de poste est un document qui décrit de manière claire et détaillée les responsabilités, les missions, et les attentes liées à un poste spécifique au sein d'une entreprise. Elle sert à plusieurs objectifs, notamment :

- **Définir le rôle** : Elle permet au salarié (ou à l'apprenti) de comprendre précisément quelles sont ses tâches quotidiennes, ses responsabilités principales et secondaires, ainsi que les éventuelles missions ponctuelles ou exceptionnelles.
- **Fixer des attentes claires** : La fiche de poste établit les compétences et qualités nécessaires pour réussir dans le poste, ainsi que les conditions de travail associées.
- **Encadrer les relations professionnelles** : Elle indique le rattachement hiérarchique et aide à mieux comprendre comment s'organise le travail dans l'équipe.
- **Évaluer la performance** : Elle constitue une référence pour juger si les missions confiées sont bien exécutées.

C'est un outil essentiel pour éviter les malentendus, motiver les employés et garantir une organisation harmonieuse. Elle peut également être adaptée en fonction des besoins de l'entreprise ou des évolutions du poste.





Sommaire



Missions principales
(Tâches quotidiennes)



Tâches probables
(en fonction des besoins)



Tâches exceptionnelles



**Compétences et qualités
requis**



Conditions de travail



Missions principales



ACCUEIL ET CONSEIL CLIENT :

- Accueillir chaleureusement les clients dans le point de vente.
- Informer sur les menus, les spécialités et les options disponibles (allergies, régimes spécifiques).
- Orienter et conseiller les clients sur les choix adaptés à leurs préférences.



PRISE DE COMMANDE ET ENCAISSEMENT :

- Enregistrer les commandes sur le système de caisse.
- Encaisser les paiements (espèces, carte bancaire, titres-restaurant, etc.).
- Fournir les tickets ou factures correspondants.



PRÉSENTATION ET SERVICE DES PRODUITS :

- Préparer et présenter les produits de manière attractive.
- Préparer les plats en cuisine (assemblage et préparation avant service).
- Veiller à ce que les commandes soient conformes aux attentes des clients.
- Maintenir la qualité et la fraîcheur des produits proposés.



ENTRETIEN ET PROPRETÉ :

- S'assurer de la propreté de l'espace de vente et de restauration.
- Nettoyer les tables, comptoirs et équipements après chaque service.
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.



GESTION DES STOCKS ET RÉASSORT :

- Participer à la réception des produits et à leur rangement.
- Réapprovisionner les étagères ou vitrines en fonction des besoins.
- Signaler les ruptures ou besoins en approvisionnement.

Tâches probables

PARTICIPATION À DES OPÉRATIONS SPÉCIALES :

- Promouvoir des offres spéciales ou des menus du jour.
- Distribuer des échantillons ou effectuer des démonstrations.

SUPPORT LOGISTIQUE :

- Aider au déchargement des livraisons.
- Organiser les espaces de stockage.

ASSISTANCE AU SERVICE :

- Aider l'équipe en cuisine lors des heures de forte affluence.
- Préparer des boissons simples ou des desserts.

Tâches exceptionnelles

ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS :

- Participer à la mise en place d'événements spéciaux (soirées à thème, inaugurations).
- Agencer l'espace pour des occasions particulières.

FORMATION :

- Participer à des formations internes pour le développement de compétences.

AUTRES MISSIONS PONCTUELLES :

- Représenter l'établissement lors de foires ou d'événements locaux.
- Contribuer à l'amélioration des services (proposer des idées pour optimiser les ventes ou l'expérience client).





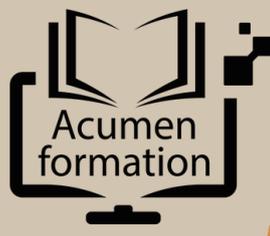
Compétences et qualités requises

- Excellentes compétences relationnelles et sens du service client.
- Capacité à travailler sous pression, notamment lors des pics d'activité.
- Organisation, rigueur et polyvalence.
- Respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Esprit d'équipe et adaptabilité.

Conditions de travail

- Horaires variables incluant week-ends et jours fériés.
- Environnement dynamique avec interactions clientèle régulières.
- Travail en station debout prolongée





Merci à tous

Nota Bene : Cette fiche de poste peut être adaptée en fonction des évolutions des besoins de l'établissement.



CONTACTEZ NOUS :



www.acumenformation.fr



@acumenformation



07 75 74 96 73



acumen.formation



contact@acumenformation.fr



Acumen Formation

