

Employé(e) polyvalent(e) de service au client *

AUTRE(S) APPELLATION(S) | ÉQUIPIER(E), VENDEUR(SE), BARISTA

MOBILITÉ ET PARCOURS

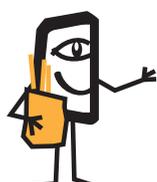
- La polyvalence est un élément essentiel des métiers de la restauration rapide. Ceux-ci sont la plupart du temps imbriqués, ce qui permet des mobilités au sein d'une même entreprise ou même inter entreprises.
- Ainsi, vos aptitudes personnelles, votre expérience ou encore les parcours de formation internes, vous permettront de vous diriger vers le métier de chef d'équipe de service au client par exemple.

ACTIVITÉS

- Vous accueillez les clients dès leur entrée dans le restaurant et les conseillez sur les produits. Vous prenez en charge et préparez les commandes de l'enregistrement à l'encaissement. Vous renseignez les clients et leur proposez, si cela est nécessaire, des produits additionnels.
- Vous préparez les produits ainsi que les boissons, les emballez et les disposez sur un plateau (si le client se restaure sur place) ou dans un sac (si la commande est à emporter).
- Vous réceptionnez et disposez régulièrement les produits en vitrine ou sur les présentoirs en veillant à leur bonne présentation et à leur étiquetage (affichage des prix).
- Enfin, vous vous assurez par une préparation avant l'ouverture et tout au long de la journée de la propreté du restaurant.

COMPÉTENCES

- **Réactif et dynamique**, vous êtes à l'écoute du client.
- Vous savez vous adapter à sa demande, être **rapide** et faire preuve de **souplesse**.
- **Organisé(e)**, vous alliez **autonomie** et **travail en équipe**.
- Vous maîtrisez les **techniques de vente** et êtes capable d'appliquer les procédures de saisie et d'encaissement, quel que soit le mode de règlement.



* En fonction du type de structure, le métier d'employé(e) polyvalent de service au client peut être associé à celui d'employé(e) polyvalent(e) de production (voir fiche métier N°4).