

Restaurant Panoramique Lycée Marie Curie St Jean du Gard

Fiche de Poste

Poste :	Caviste/officier	Secteur :	Salle de restaurant
----------------	-------------------------	------------------	---------------------

Définition du poste

Mission principale	Assurer le fonctionnement de la cave du jour et de l'office du restaurant.	Secteur	Salle de restaurant
Relations hiérarchiques	<i>Supérieurs :</i> Maître d'Hôtel.	Vérification du travail réalisé par le titulaire du poste	<i>Responsables du contrôle :</i> Professeur. Maître d'Hôtel.
Activités du poste : le matin	<p>Faire un rapide tour des locaux et signaler toute anomalie au Maître d'Hôtel ou au professeur.</p> <p>Effectuer un inventaire des produits d'office : sel, poivre, café, sucre, fromages, moutarde, dentelles, huile, vinaigre) et rédiger le bon de commande pour compléter les manques.</p> <p>Faire l'inventaire de la cave du jour.</p> <p>Organiser le poste de travail</p> <p style="text-align: center;">Ranger les étagères, la machine à café, les réfrigérateurs.</p> <p>Faire le plateau de fromages et les corbeilles à fruits.</p> <p>Préparer les carafes d'eau</p> <p>Préparer les seaux</p> <p>Préparer la planche à découper le pain</p> <p>Vérifier et compléter les ménages</p> <p>Nettoyer la table chaude</p> <p>Présenter l'argumentation des vins du jour et les promotions à faire.</p>	Activités du poste : le service	<p><i>Début de service :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Couper le pain et garnir les corbeilles. ● Assurer la distribution des carafes d'eau ● Vérifier les bons pour la cave ● Assurer la distribution des vins commandés dans de bonnes conditions . ● Assurer le service du café et des autres boissons chaudes. <p><i>Fin de service :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ranger les fromages selon les règles de stockage. ● Nettoyer et ranger les réfrigérateurs, les plans de travail. ● Faire l'inventaire de la cave, enregistrer les ventes et vérifier avec la caisse l'exactitude des ventes. ● Compléter la cave du jour. ● Remettre le linge au responsable du linge. ● Nettoyer le sol. ● Participer à la synthèse
Responsabilités du poste	<ul style="list-style-type: none"> ● Responsable du bon déroulement de l'envoi des vins et du suivi des stocks de la cave du jour. ● Responsable du bon déroulement du service des boissons chaudes. ● Responsable de la propreté du secteur office/cave du jour. 	Travaux de préparation	<p><i>Préparation du TP de la semaine :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Vérifier si le menu n'a pas subi de modifications. ● Préparer la feuille d'argumentation des vins, faire la proposition argumentée de vins pour le menu en fonction de la carte établissement. ● Remettre au Maître d'Hôtel la feuille d'argumentation des vins.

Attention : le restaurant panoramique offre à la clientèle une vue directe de l'office, la tenue et le comportement de l'élève caviste/officier doivent être les mêmes que les chefs de rangs.