



Aide en restauration collective

programme de formation certifiant



S'assurer du bon fonctionnement d'un buffet



- Prendre en charge la clientèle en assurant l'accueil et le service
- Dresser le buffet
- Contrôle du réapprovisionnement du buffet avec la cuisine
- Mise en place de buffet boissons
- Renseigner le client sur les différents plats proposés
- Aides aux tâches simples de cuisine (épluchage, découpe)
- Débarrasser les tables
- Effectuer le nettoyage de la salle et s'assurer de la propreté de la vaisselle avant le début de son service
- Maîtriser les techniques de nettoyage et d'entretien des locaux

Durée

12 mois

Horaire

Selon la planification du métier

Lieux

Vétroz

Profil

- 16 à 55 ans
- Permis F, B
- Français niveau A2; bonnes connaissances

Spécificités

Contact avec des produits non halal
Disponibilité en soirée et le week-end

Certificat

Reconnaissance institutionnelle des pratiques professionnelles (RI-PP) par Hôtel & Gastro formation Valais

