1/3

**Intitulé du Poste**

**Responsable Snack et restaurant de la base de loisir de Devesset**

**(Poste en saison)**

**FP n° 7 ind = a, du 18/06/2022**

 **MISSIONS**

* Le responsable du Snack ou restauration rapide, assure l'activité quotidienne de l'établissement :
* Respect du règlement intérieur

**ACTIVITÉS/TACHES DU POSTE ET FREQUENCE D’EXPOSITION**

- Réceptionner les différentes livraisons, de ranger le stock et de passer différentes commandes concernant tant les produits alimentaires que les « consommables » (serviettes, et autres...).

- Toujours avant l'ouverture, il faut bien sûr préparer la salle et approvisionner le comptoir et les frigos.

- Durant les heures d'ouvertures, le gestionnaire se partage entre les tâches de service, de préparation, s'il emploie du personnel, de supervision.

- En fin de journée, il se chargera des tâches d'entretien du snack et du réapprovisionnement

- Enfin il clôture les comptes de la journée tant du point de vue de la caisse que des stocks.

**COMPÉTENCES REQUISES**

* **Connaissances**

- Connaissances commerciales et tout ce que cela implique

- Assure la tenue de comptes et éventuellement l'utilisation d'un logiciel de gestion

- Assure la gestion de stock et des commandes, la relation commerciale vis-à-vis des clients et des fournisseurs, l'élaboration d'un budget réaliste,

- Maitrise les normes de sécurité, les règles d'hygiène et de conservation en vigueur doivent être connues et scrupuleusement appliquées comme dans toute entreprise de restauration.

- Information sur la sécurité incendie

- Permis B

2/3

* **Savoir-faire**

**-** Contrôle de la production et gestion des stock

- Sur l’utilisation des produits d'entretien, de désinfection.

- Sur les techniques de base de connaissance des déchets

- Notions du code de la route

*-* Utilisation des matériels dans les règles de l’art.

* **Savoir-être et attitudes requises**

- Comme tout bon commerçant, le gestionnaire de snack se doit d'être courtois et accueillant. Il fait preuve de dynamisme et est capable de prendre des initiatives. Le travail s'effectuant essentiellement debout, en alternance entre périodes creuses et périodes de fortes activités, ceci requiert un minimum de résistance physique.

**LIENS HIÉRARCHIQUES**

*-* Avec le directeur et Président

 **LIENS FONCTIONNELS**

* **Internes :**

*- avec le directeur*

*- avec le comptable*

* **Externes :**

*-* avec les différents fournisseurs

 **CONDITIONS D’EXERCICE DES MISSIONS**

* **Lieu de travail :**

- Snack la pioullouse base de loisir du lac de Devesset

* **Moyens mis à disposition**

- moyens de cuisine professionnel

- moyen d’encaissement et de gestion

3/3

* **Contraintes**

-Utilisation de matériel diffusant de la chaleur (huile chaude dans les friteuses)

- Port d'équipements de protection individuelle (gants, chaussures, combinaison ou blouse, lunettes, etc.)

* **Horaires de travail**

- Selon planning, 35 h par semaine avec modulation

- Travail en journée

- Travail le soir

- Travail le week-end

- 1 jours de congés par semaine en juillet et août

 **EXIGENCES REQUISES**

- Formation HACCP

- Information sur la sécurité incendie

- Permis B

**REGIME INDEMNITAIRE**

- Agent technique polyvalent de la catégorie C, éligible à l’IFSE et/ ou CIA

**EVOLUTION POSSIBLE DU POSTE**

* Grades minimum et maximum correspondant à l’emploi occupé

**Pris connaissance, le**

Cette fiche de poste n’a pas de caractère contractuel et peut évoluer en fonction des projets du SIGLD et du

grade de l’agent.

Cette fiche de poste définit le cadre de travail de l'agent mais ne constitue en aucune manière une liste de tâches exhaustives.

En effet, et en fonction des nécessités de services les tâches confiées à l'agent pourront être amenées à évoluer, dans le

respect de son cadre d'emploi, sans que ce dernier ne puisse les contester.

**Signature de l’agent :**

**Signature du responsable hiérarchique :**

**Signature de l’Autorité Territoriale :**