



COLLABORATEUR BUFFET PETIT DEJEUNER

Métier	Collaborateur buffet petit-déjeuner
Département	Service-Salle – service petit-déjeuner
Correspondance fiche ROME	G1803
Catégorie de fonction	Catégorie 3-234
Description	Dépend du maître d'hôtel ou responsable du service petit-déjeuner. Le collaborateur du buffet petit-déjeuner est en charge de la mise en place de la salle, service, débarrassage, et l'addition au moment du petit déjeuner.
Tâches	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Mise en place du buffet petit-déjeuner : dispose la glace, les plaques chauffantes, apporte les aliments nécessaires au petit-déjeuner et les dispose sur le buffet : divers jus de fruits, salades de fruits, sortes de pain, corn flakes, beurre, charcuterie et produits laitiers, confiture... <input type="checkbox"/> Dispose le buffet chaud : préparations à base de viande, poisson, œufs <input type="checkbox"/> Complète la vaisselle et les couverts, dresse les tables <input type="checkbox"/> Accueille les clients, sert le café et le thé <input type="checkbox"/> Porte le petit-déjeuner dans la chambre (en cas d'absence de service room service) <input type="checkbox"/> Débarrasse le buffet <input type="checkbox"/> Après le petit-déjeuner, prépare la salle pour le lunch <input type="checkbox"/> Respecte les engagements envers l'environnement
Compétences/connaissances	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Résistance au stress et aux fortes cadences de travail, sang froid <input type="checkbox"/> Bonne mémoire <input type="checkbox"/> Connaissance des gestes techniques liés aux tâches de mises en place et de service <input type="checkbox"/> Connaissance des règles de service et de préséance <input type="checkbox"/> Adresse (port de plats, plateaux, assiettes) <input type="checkbox"/> Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) <input type="checkbox"/> Excellente présentation et hygiène personnelle irréprochable <input type="checkbox"/> Attitude orientée clients <input type="checkbox"/> Capacité à travailler en équipe <input type="checkbox"/> Respect de la hiérarchie <input type="checkbox"/> Connaissance usuelle des langues (néerlandais, anglais)

Diplôme/Formation attendue	<p>Les filières de formation possibles sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Les études secondaires de plein exercice: section hôtellerie <input type="checkbox"/> L'enseignement secondaire en alternance : CEFA, EFPME <input type="checkbox"/> L'enseignement de promotion sociale <input type="checkbox"/> Formations professionnelles spécifiques (Centre de Référence Horeca, Horeca Formation, Organismes d'insertion socioprofessionnelle, Ateliers de formation par le travail)
Environnement de travail	Hôtels
Conditions de travail	<p>Service direct-shift matin Week-end et jours fériés Station debout prolongée Port de charges Uniforme ou tenue vestimentaire réglementée</p>
Conditions salariales	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Salaire mensuel minimum: 1.862,29 € Brut (38h/semaine)
Possibilités d'évolution	Commis de salle en restauration classique, responsable du service de petit-déjeuner ou évolution au sein d'un autre département dans un hôtel