



## COLLABORATEUR BUFFET PETIT DEJEUNER

<b>Métier</b>	Collaborateur buffet petit-déjeuner
<b>Département</b>	Service-Salle – service petit-déjeuner
<b>Correspondance fiche ROME</b>	G1803
<b>Catégorie de fonction</b>	Catégorie 3-234
<b>Description</b>	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.
<b>Tâches</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><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...</li> <li><input type="checkbox"/> Dispose le buffet chaud : préparations à base de viande, poisson, œufs</li> <li><input type="checkbox"/> Complète la vaisselle et les couverts, dresse les tables</li> <li><input type="checkbox"/> Accueille les clients, sert le café et le thé</li> <li><input type="checkbox"/> Porte le petit-déjeuner dans la chambre (en cas d'absence de service room service)</li> <li><input type="checkbox"/> Débarrasse le buffet</li> <li><input type="checkbox"/> Après le petit-déjeuner, prépare la salle pour le lunch</li> <li><input type="checkbox"/> Respecte les engagements envers l'environnement</li> </ul>
<b>Compétences/connaissances</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Résistance au stress et aux fortes cadences de travail, sang froid</li> <li><input type="checkbox"/> Bonne mémoire</li> <li><input type="checkbox"/> Connaissance des gestes techniques liés aux tâches de mises en place et de service</li> <li><input type="checkbox"/> Connaissance des règles de service et de préséance</li> <li><input type="checkbox"/> Adresse (port de plats, plateaux, assiettes)</li> <li><input type="checkbox"/> Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)</li> <li><input type="checkbox"/> Excellente présentation et hygiène personnelle irréprochable</li> <li><input type="checkbox"/> Attitude orientée clients</li> <li><input type="checkbox"/> Capacité à travailler en équipe</li> <li><input type="checkbox"/> Respect de la hiérarchie</li> <li><input type="checkbox"/> Connaissance usuelle des langues (néerlandais, anglais)</li> </ul>

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