

VILLE DE
MONTREAL

SERVICE DU PERSONNEL

 DESCRIPTION QUALIFICATION
D'EMPLOI, DE FONCTION OU DE POSTEMANUELS FONCTIONNAIRES CONTREMAÎTRES AUTRES

titre	EMPLOYE DE RESTAURANT	code	938C	groupe de traitement	3
<u>NATURE ET CARACTERISTIQUES DE LA FONCTION</u>					
<p>Travaux comportant la réception, la préparation et/ou la vente d'aliments ("hot-dogs", "hamburgers", oeufs et bacon, sandwiches et frites), boissons non alcoolisées, souvenirs, cartes postales et menus articles, dans un restaurant, un kiosque ou comptoir de vente ou de location d'articles et équipements divers.</p> <p>Le travail s'accomplit sous surveillance générale et selon les procédures établies. L'employé est tenu d'effectuer les tâches précitées ainsi que certains travaux de nettoyage. Un employé de rang supérieur s'assure de la qualité du service fourni au public.</p>					
<u>EXEMPLES DES TACHES ACCOMPLIES</u>					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Commande, reçoit, vérifie, range et s'assure de la rotation des marchandises pour en assurer la bonne conservation et l'utilisation la plus rationnelle. 2. Prépare et/ou vend les aliments et les marchandises précitées, poinçonne le montant des ventes sur une caisse enregistreuse, perçoit les montants des transactions, fait les dépôts et bordereaux des recettes de la journée. 3. Nettoie les surfaces de travail et l'équipement utilisé ainsi que le local et les dépendances du restaurant. 4. Tient un inventaire perpétuel de la marchandise des boutiques. 5. Observe et fait observer les règles de sécurité, discipline et hygiène. 					
<p>Le 26 avril 1978 Revisé le 3 novembre 1980</p>					
signature		jour	mois	année	signature
		17	12	80	

VILLE DE
MONTREAL

DU PERSONNEL

<input type="checkbox"/>	DESCRIPTION	<input checked="" type="checkbox"/>	QUALIFICATION	ON	Groupe de traitement: 3	<input checked="" type="checkbox"/>
	D'EMPLOI, DE FONCTION OU DE POSTE					
					FONCTIONNAIRES	<input type="checkbox"/>
					CONTREMAÎTRES	<input type="checkbox"/>
					AUTRES	<input type="checkbox"/>

EMPLOYE DE RESTAURANT

code

groupe de
traitement

QUALITES REQUISES

Bonnes connaissances:

- des techniques de vente et de l'organisation physique de restaurants et kiosques de vente;
- des produits utilisés et vendus;
- des prix des marchandises.

Habiletés:

- à transiger facilement avec le public;
- à effectuer rapidement et avec précision des calculs simples;
- à manipuler de l'argent;
- à opérer l'équipement usuel de restaurant;
- à utiliser une caisse enregistreuse.

Degré minimum d'instruction et d'expérience

Instruction:

Savoir lire, écrire et parler le français ou l'anglais et posséder un minimum de connaissances de la langue seconde.

Expérience:

aucune expérience particulière.

Le 26 avril 1978

Revisé le 3 novembre 1980

NATURE	<i>Robert Turcotte</i>	jour	mois	année	signature	<i>Serge Turcotte</i>	<i>Cajin Maynard</i>
		17	12	80			