



ÉVÈNEMENTIEL NOUS RECRUTONS

Contrats d'extras - Lors de nos prestations en services & cuisine

En service :

Commis de salle,
Chef(fe) de rang
Maître d'Hôtel

En cuisine :

Commis de cuisine
Chef(fe) de cuisine



Vous ne pouvez pas être présent ? Envoyez-nous votre candidature !

contact@brunoguerpillon.fr - 04 77 28 59 77



Retrouvez nos offres sur notre site internet !

www.brunoguerpillon.fr

Table des matières

1. FICHES DE POSTES – SERVICE	2
A. COMMIS DE SALLE	2
B. CHEF(FE) DE RANG	4
C. MAITRE D'HOTEL 1 ^{ERE} CLASSE	6
D. MAITRE D'HOTEL 2 ^{NDE} CLASSE	8
1. FICHES DE POSTES – CUISINE.....	10
A. COMMIS DE CUISINE	10
B. CHEF(FE) DE CUISINE 1 ^{ERE} CLASSE.....	12
C. CHEF(FE) DE CUISINE 2 ^{NDE} CLASSE	14



1. Fiches de postes – Service

a. Commis de salle

Fiche de poste – Commis de salle	
Identification du poste :	<p><u>Intitulé du poste</u> : Serveur / Serveuse en évènementiel <u>Type de contrat</u> : CDD – Mission. <u>Temps de travail</u> : de 4 à 12 heures par missions. <u>Lieu de travail</u> : Lieux de réception, salles de spectacles, site d'entreprises, évènements privés ou professionnels... - Loire Sud (St-Étienne), Monts du Lyonnais, Plain du Forez, Bassin Roannais (solution de covoiturage possible au départ de FEURS).</p>
Missions & tâches :	<p><u>Missions Principales</u> :</p> <ul style="list-style-type: none">- Mise en place des espaces de réceptions- Accueillir et orienter les invités- Service de mets et de boissons- Débarrasser et maintenir la propreté des espaces de réceptions- Coordination avec l'équipe- Rangement et nettoyage de l'espace après la réception
Liaisons hiérarchiques :	<p><u>Supérieur direct</u> : Responsable événementiel & Maître d'Hôtel <u>Liaisons fonctionnelles</u> : Équipe de service événementiel, équipe de cuisine & client.</p>
Objectifs :	<ul style="list-style-type: none">- Assurer un service de qualité lors des évènements- Garantir la satisfaction des clients- Contribuer à l'image de la Maison- Respecter le déroulé, le timing et les standards définis pour chaque évènement
Savoir-faire :	<ul style="list-style-type: none">- Techniques de service en restauration- Application des standards de la maison & des normes d'Hygiène (HACCP)- Organisation, gestion des priorités et réactivité
Savoir-être :	<ul style="list-style-type: none">- Excellente présentation- Sens du service et de l'accueil- Discréction et courtoisie- Ponctualité- Esprit d'équipe
Techniques particulières :	<ul style="list-style-type: none">- Service type cocktail et au plateau- Service banquet et à l'assiette- Service de boissons (vins, softs ect)



Bruno Guerpillon – Fiches de postes extras

	<ul style="list-style-type: none">- Respect des standards de la Maison
Diplôme :	<ul style="list-style-type: none">- Pas de diplôme obligatoire- Formation en hôtellerie-restauration appréciée (CAP, Bac Pro, BTS...)
Expérience :	<ul style="list-style-type: none">- Première expérience en restauration traditionnelle ou évènementielle appréciée- Débutant accepté avec motivation & sérieux, formation en interne possible.
Environnement :	<ul style="list-style-type: none">- Travail debout prolongé- Horaires atypiques (soirée, nuits, week-end, jours fériés)- Environnement dynamique et rythmé- Travail en intérieur et / ou extérieur selon évènements
Rémunération :	<ul style="list-style-type: none">- 11€ net/h
Avantages :	<ul style="list-style-type: none">- Panier repas



b. Chef(fe) de rang

Fiche de poste – Chef(fe) de rang en évènementiel	
Identification du poste :	<p><u>Intitulé du poste</u> : Chef(fe) de rang en évènementiel <u>Type de contrat</u> : CDD – Mission. <u>Temps de travail</u> : de 4 à 12 heures par missions. <u>Lieu de travail</u> : Lieux de réception, salles de spectacles, site d'entreprises, évènements privés ou professionnels... - Loire Sud (St-Étienne), Monts du Lyonnais, Plain du Forez, Bassin Roannais (solution de covoiturage possible au départ de FEURS).</p>
Missions & tâches :	<p><u>Missions Principales</u> :</p> <ul style="list-style-type: none">- Encadrer coordonner et répartir les tâches aux commis- Accueillir et orienter les invités- Service de mets et de boissons- Débarrasser et maintenir la propreté des espaces de réception- Veiller au respect du timing et des standards de la Maison- Anticiper les besoins des invités et gérer les demandes spécifiques- Rangement des caisses de façon ordonnée et nettoyage des espaces après la réception
Liaisons hiérarchiques :	<p><u>Supérieur direct</u> : Responsable événementiel & Maître d'Hôtel <u>Liaisons Fonctionnelles</u> : Équipe de service événementiel, équipe de cuisine & client</p>
Objectifs :	<ul style="list-style-type: none">- Garantir la qualité et la fluidité du service- Encadrer et coordonner les commis pendant l'évènement- Assurer la satisfaction des invités- Veiller au respect du déroulé, du timing et des standards de l'évènement- Représenter l'image de la Maison
Savoir-faire :	<ul style="list-style-type: none">- Techniques de service en restauration- Lecture et application d'un déroulé événementiel- Gestion du service- Application des normes d'Hygiène (HACCP)- Organisation
Savoir-être :	<ul style="list-style-type: none">- Excellente présentation- Sens du service et de l'accueil- Discréetion et courtoisie- Ponctualité- Esprit d'équipe
Techniques particulières :	<ul style="list-style-type: none">- Service type cocktail- Service banquet



Bruno Guerpillon – Fiches de postes extras

	<ul style="list-style-type: none">- Service de boissons (vins, softs ect)- Respect des standards de la Maison
Diplôme :	<ul style="list-style-type: none">- Formation en hôtellerie-restauration appréciée (CAP, Bac Pro, BTS...)
Expérience :	<ul style="list-style-type: none">- 2 ans d'expérience requis en restauration traditionnelle ou évènementielle
Environnement :	<ul style="list-style-type: none">- Travail debout prolongé- Horaires atypiques (soirée, nuits, week-end, jours fériés)- Environnement dynamique et rythmé- Travail en intérieur et / ou extérieur selon évènements
Rémunération :	<ul style="list-style-type: none">- 13€ net /h
Avantages en nature :	<ul style="list-style-type: none">- Panier repas

c. Maître d'hôtel 1^{ère} classe

Fiche de poste – Maître d'Hôtel en évènementiel 1 ^{ère} classe	
Identification du poste :	<p><u>Intitulé du poste</u> : Maître d'hôtel en évènementiel</p> <p><u>Type de contrat</u> : CDD – Mission.</p> <p><u>Temps de travail</u> : de 4 à 12 heures par missions.</p> <p><u>Lieu de travail</u> : Lieux de réception, salles de spectacles, site d'entreprises, évènements privés ou professionnels... - Loire Sud (St-Étienne), Monts du Lyonnais, Plain du Forez, Bassin Roannais (solution de covoiturage possible au départ de FEURS).</p>
Missions & tâches :	<p><u>Missions Principales</u> :</p> <ul style="list-style-type: none">- Superviser et coordonner une équipe de 3-4 personnes- Gérer l'ensemble du service en salle- Garantir le bon déroulement du service dans le respect du timing, du plan de salle et des standards de la Maison- Encadrer, coordonner et former les équipes de salle- Assurer la liaison entre la salle et la cuisine- Anticiper et gérer les imprévus, réclamations ou situations délicates avec diplomatie- Veiller au respect des normes d'hygiène, de sécurité et des règles ERP
Liaisons hiérarchiques :	<p><u>Supérieur direct</u> : Responsable évènementiel</p> <p><u>Liaisons Fonctionnelles</u> : Équipe de service évènementiel, équipe de cuisine & client</p>
Objectifs :	<ul style="list-style-type: none">- Assurer un service fluide et structuré- Garantir la satisfaction client et la fidélisation- Maintenir un haut niveau d'exigence et d'image de la Maison- Être garant du respect des standards, du timing et de la qualité globale du service
Savoir-faire :	<ul style="list-style-type: none">- Maîtrise complète des techniques de service en restauration- Organisation et gestion de service- Management opérationnel d'équipe- Gestion des priorités et du stress en environnement exigeant- Application des normes HACCP et des standards de la Maison
Savoir-être :	<ul style="list-style-type: none">- Présentation irréprochable et posture managériale affirmée- Leadership naturel et sens des responsabilités- Excellente communication et diplomatie



	<ul style="list-style-type: none">- Sens aigu du détail, service et de la satisfaction client- Calme, réactivité et prise de décision rapide- Discrétion absolue, professionnalisme
Techniques particulières :	<ul style="list-style-type: none">- Service type cocktail ou au plateau- Service banquet- Service de boissons (vins, softs ect)- Respect des standards de la Maison
Diplôme :	<ul style="list-style-type: none">- Formation en hôtellerie-restauration (BTS, Bachelor...)
Expérience :	<ul style="list-style-type: none">- Expérience confirmée en tant que Maître d'hôtel ou Chef(fe) de rang- Expérience en service haut de gamme ou évènementiel exigée- Capacité à gérer un service d'une quatr-vingtaine de couverts
Environnement :	<ul style="list-style-type: none">- Travail debout prolongé- Horaires atypiques (soirée, nuits, week-end, jours fériés)- Environnement dynamique et rythmé- Travail en intérieur et / ou extérieur selon évènements
Rémunération :	<ul style="list-style-type: none">- 14,50€ net /h
Avantages en nature :	<ul style="list-style-type: none">- Panier repas- Prime Responsable Mariage : suivant le niveau de satisfaction client (moyenne des notes de 1 à 5 : de 20 à 60€ par évènement).

d. Maître d'hôtel 2^{nde} classe

Fiche de poste – Maître d'Hôtel en évènementiel 2 ^{nde} classe	
Identification du poste :	<p><u>Intitulé du poste</u> : Maître d'hôtel en évènementiel <u>Type de contrat</u> : CDD – Mission. <u>Temps de travail</u> : de 4 à 12 heures par missions.</p> <ul style="list-style-type: none">- <u>Lieu de travail</u> : Lieux de réception, salles de spectacles, site d'entreprises, évènements privés ou professionnels... - Loire Sud (St-Étienne), Monts du Lyonnais, Plain du Forez, Bassin Roannais (solution de covoiturage possible au départ de FEURS).
Missions & tâches :	<p><u>Missions Principales</u> :</p> <ul style="list-style-type: none">- Superviser et coordonner une équipe jusqu'à 10-12 personnes- Gérer l'ensemble du service en salle- Garantir le bon déroulement du service dans le respect du timing, du plan de salle et des standards de la Maison- Encadrer, coordonner et former les équipes de salle- Assurer la liaison entre la salle et la cuisine- Anticiper et gérer les imprévus, réclamations ou situations délicates avec diplomatie- Veiller au respect des normes d'hygiène, de sécurité et des règles ERP
Liaisons hiérarchiques :	<p><u>Supérieur direct</u> : Responsable évènementiel <u>Liaisons Fonctionnelles</u> : Équipe de service évènementiel, équipe de cuisine & client</p>
Objectifs :	<ul style="list-style-type: none">- Assurer un service fluide et structuré- Garantir la satisfaction client et la fidélisation- Maintenir un haut niveau d'exigence et d'image de la Maison- Être garant du respect des standards, du timing et de la qualité globale du service
Savoir-faire :	<ul style="list-style-type: none">- Maîtrise complète des techniques de service en restauration- Organisation et gestion de service à forte capacité- Management opérationnel d'équipe- Gestion des priorités et du stress en environnement exigeant- Application des normes HACCP et des standards de la Maison
Savoir-être :	<ul style="list-style-type: none">- Présentation irréprochable et posture managériale affirmée- Leadership opérationnel et esprit d'équipe- Excellente communication et diplomatie



	<ul style="list-style-type: none">- Sens aigu du détail, du service et de la satisfaction client- Calme, réactivité et prise de décision rapide- Discrétion absolue, professionnalisme
Techniques particulières :	<ul style="list-style-type: none">- Service type cocktail ou au plateau- Service banquet- Service de boissons (vins, softs ect)- Respect des standards de la Maison
Diplôme :	<ul style="list-style-type: none">- Formation en hôtellerie-restauration (BTS, Bachelor...)
Expérience :	<ul style="list-style-type: none">- 2 ans d'ancienneté an tant que Maître d'Hôtel au sein de la Maison
Environnement :	<ul style="list-style-type: none">- Travail debout prolongé- Horaires atypiques (soirée, nuits, week-end, jours fériés)- Environnement dynamique et rythmé- Travail en intérieur et / ou extérieur selon évènements
Rémunération :	<ul style="list-style-type: none">- 16€ net /h
Avantages en nature :	<ul style="list-style-type: none">- Panier repas- Prime Responsable Mariage : suivant le niveau de satisfaction client (moyenne des notes de 1 à 5 : de 20 à 60€ par évènement).



1. Fiches de postes – Cuisine

a. Commis de cuisine

Fiche de poste – Commis de cuisine en évènementiel	
Identification du poste :	<u>Intitulé du poste</u> : Commis de cuisine en évènementiel <u>Type de contrat</u> : CDD – Mission. <u>Temps de travail</u> : de 4 à 12 heures par missions. <u>Lieu de travail</u> : Lieux de réception, salles de spectacles, site d'entreprises, évènements privés ou professionnels... - Loire Sud (St-Étienne), Monts du Lyonnais, Plain du Forez, Bassin Roannais (solution de covoiturage possible au départ de FEURS).
Missions & tâches :	<u>Missions Principales</u> : <ul style="list-style-type: none">- Assurer la remise en température des plats selon les procédures définies- Réaliser le dressage des assiettes conformément aux standards de la Maison- Respecter le timing, la coordination avec le chef de cuisine et l'équipe de service- Veiller au timing et à la qualité de l'envoi des plats- Maintenir son poste propre, organisé et fonctionnel (respect du protocole HACCP)- Respect des demandes spécifiques liés aux allergies, régimes alimentaires, croyances religieuse...
Liaisons hiérarchiques :	<u>Supérieur direct</u> : Responsable évènementiel, Chef(fe) de cuisine & Maître d'Hôtel <u>Liaisons Fonctionnelles</u> : Équipe de service évènementiel & chef(fe) de cuisine
Objectifs :	<ul style="list-style-type: none">- Garantir une qualité constante des plats remis en température- Assurer un dressage soigné et conforme aux standards définis- Respecter le timing et la fluidité des envois- Contribuer à la satisfaction client par la régularité et la présentation des mets
Savoir-faire :	<ul style="list-style-type: none">- Tenue professionnelle irréprochable- Techniques de remise en température- Dressage à l'assiette et présentation standardisée- Lecture et application de la fiche cuisine- Organisation et rapidité d'exécution- Maîtrise des règles HACCP
Savoir-être :	<ul style="list-style-type: none">- Rigueur, précision & sens du détail- Réactivité- Esprit d'équipe et communication fluide- Respect des standards



Bruno Guerpillon – Fiches de postes extras

	<ul style="list-style-type: none">- Calme et résistance au stress en période de service
Techniques particulières :	<ul style="list-style-type: none">- Utilisation de matériel de remise en température (étuve, thermoplongeur, triplate...)- Gestion des volumes et anticipation des flux d'envoi- Contrôle visuel et thermique des préparations- Respect des standards de la Maison
Diplôme :	<ul style="list-style-type: none">- Formation en cuisine (CAP, Bac Pro...)
Expérience :	<ul style="list-style-type: none">- Expérience en cuisine, traiteur appréciée
Environnement :	<ul style="list-style-type: none">- Travail debout prolongé- Environnement dynamique et rythmé- Horaires en décalés (soirées, week-ends, jours fériés)- Travail en équipe sur des services à forte cadence
Rémunération :	<ul style="list-style-type: none">- 12€ net /h
Avantages en nature :	<ul style="list-style-type: none">- Panier repas

**b. Chef(fe) de cuisine 1^{ère} classe**

Fiche de poste – Chef(fe) de cuisine 1 ^{ère} classe	
Identification du poste :	<u>Intitulé du poste</u> : Commis de cuisine en évènementiel <u>Type de contrat</u> : CDD – Mission. <u>Temps de travail</u> : de 4 à 12 heures par missions. <u>Lieu de travail</u> : Lieux de réception, salles de spectacles, site d'entreprises, évènements privés ou professionnels... - Loire Sud (St-Étienne), Monts du Lyonnais, Plain du Forez, Bassin Roannais (solution de covoiturage possible au départ de FEURS).
Missions & tâches :	<u>Missions Principales</u> : <ul style="list-style-type: none">- Vérifier la marchandise et le matériel nécessaire pour la prestation- Superviser et coordonner son équipe- Assurer la remise en température des plats selon les procédures définies- Réaliser le dressage des assiettes conformément aux standards de la Maison (quantité, rapidité...)- Respecter le timing, la coordination avec l'équipe de service- Veiller au timing et à la qualité de l'envoi des plats- Maintenir son poste propre, organisé et fonctionnel (respect du protocole HACCP)- Respect des demandes spécifiques liés aux allergies, régimes alimentaires, croyances religieuse...
Liaisons hiérarchiques :	<u>Supérieur direct</u> : Responsable évènementiel & Maître d'Hôtel <u>Liaisons Fonctionnelles</u> : Équipe de service évènementiel & client
Objectifs :	<ul style="list-style-type: none">- Garantir une qualité constante des plats remis en température- Assurer un dressage soigné et conforme aux standards définis- Respecter le timing et la fluidité des envois- Contribuer à la satisfaction client par la régularité et la présentation des mets
Savoir-faire :	<ul style="list-style-type: none">- Tenue professionnelle irréprochable- Techniques de remise en température- Dressage à l'assiette et présentation standardisée- Lecture et application de la fiche cuisine- Organisation et rapidité d'exécution- Maîtrise des règles HACCP
Savoir-être :	<ul style="list-style-type: none">- Rigueur, précision & sens du détail- Réactivité- Esprit d'équipe et communication fluide



	<ul style="list-style-type: none">- Respect des standards- Calme et résistance au stress en période de service
Techniques particulières :	<ul style="list-style-type: none">- Utilisation de matériel de remise en température (étuve, thermoplongeur, triplate...)- Gestion des volumes et anticipation des flux d'envoi- Contrôle visuel et thermique des préparations- Respect des standards de la Maison
Diplôme :	<ul style="list-style-type: none">- Formation en cuisine (BTS)- Diplôme non obligatoire si expérience confirmée
Expérience :	<ul style="list-style-type: none">- Minimum 2 ans d'expérience en cuisinier traditionnelle ou traiteur
Environnement :	<ul style="list-style-type: none">- Travail debout prolongé- Environnement dynamique et rythmé- Horaires en décalés (soirées, week-ends, jours fériés)- Travail en équipe sur des services à forte cadence
Rémunération :	<ul style="list-style-type: none">- 14€ net /h
Avantages en nature :	<ul style="list-style-type: none">- Panier repas- Prime Responsable Mariage : suivant le niveau de satisfaction client (moyenne des notes de 1 à 5 : de 20 à 60€ par évènement).



c. Chef(fe) de cuisine 2^{nde} classe

Fiche de poste – Chef(fe) de Cuisine 2 ^{nde} classe	
Identification du poste :	<p><u>Intitulé du poste</u> : Commis de cuisine en évènementiel <u>Type de contrat</u> : CDD – Mission. <u>Temps de travail</u> : de 4 à 12 heures par missions.</p> <ul style="list-style-type: none">- <u>Lieu de travail</u> : Lieux de réception, salles de spectacles, site d'entreprises, évènements privés ou professionnels... - Loire Sud (St-Étienne), Monts du Lyonnais, Plain du Forez, Bassin Roannais (solution de covoiturage possible au départ de FEURS).
Missions & tâches :	<p><u>Missions Principales</u> :</p> <ul style="list-style-type: none">- Vérifier la marchandise et le matériel nécessaire pour la prestation- Superviser et coordonner son équipe- Assurer la remise en température des plats selon les procédures définies- Réaliser le dressage des assiettes conformément aux standards de la Maison (quantité, rapidité...)- Respecter le timing, la coordination avec l'équipe de service- Veiller au timing et à la qualité de l'envoi des plats- Maintenir son poste propre, organisé et fonctionnel (respect du protocole HACCP)- Respect des demandes spécifiques liés aux allergies, régimes alimentaires, croyances religieuse...
Liaisons hiérarchiques :	<p><u>Supérieur direct</u> : Responsable évènementiel & Maître d'Hôtel <u>Liaisons Fonctionnelles</u> : Équipe de service évènementiel & client</p>
Objectifs :	<ul style="list-style-type: none">- Garantir une qualité constante des plats remis en température- Assurer un dressage soigné et conforme aux standards définis- Respecter le minutage et la fluidité des envois- Contribuer à la satisfaction client par la régularité et la présentation des mets.
Savoir-faire :	<ul style="list-style-type: none">- Tenue professionnelle irréprochable- Techniques de remise en température- Dressage à l'assiette et présentation standardisée- Lecture et application de la fiche cuisine- Organisation et rapidité d'exécution- Maîtrise des règles HACCP
Savoir-être :	<ul style="list-style-type: none">- Rigueur, précision & sens du détail- Réactivité



	<ul style="list-style-type: none">- Esprit d'équipe et communication fluide- Respect des standards- Calme et résistance au stress en période de service
Techniques particulières :	<ul style="list-style-type: none">- Utilisation de matériel de remise en température (étuve, thermoplongeur, triplate...)- Gestion des volumes et anticipation des flux d'envoi- Contrôle visuel et thermique des préparations- Respect des standards de la Maison
Diplôme :	<ul style="list-style-type: none">- Formation en cuisine.- Diplôme non obligatoire si expérience confirmée
Expérience :	<ul style="list-style-type: none">- Au moins 2 ans d'ancienneté au sein de la Maison
Environnement :	<ul style="list-style-type: none">- Travail debout prolongé- Environnement dynamique et rythmé- Horaires en décalés (soirées, week-ends, jours fériés)- Travail en équipe sur des services à forte cadence
Rémunération :	<ul style="list-style-type: none">- 16,00 € net /h
Avantages en nature :	<ul style="list-style-type: none">- Panier repas- Prime Responsable Mariage : suivant le niveau de satisfaction client (moyenne des notes de 1 à 5 : de 20 à 60€ par évènement).