Date d'établissement de la fiche : \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_ Renseigné par : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
Nom : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
Employeur : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Date d'embauche : \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_\_
Contrat : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Temps de travail : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Niveau** | **0 = Néant** | **1 = Potentiel** | **2 = Faible** | **3 = Moyen** | **4 = Intense** |

**Lieux de travail**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| salle de restaurant |  | terrasse de café restaurant |  |
| cuisine |  | cave en café-restaurant |  |
| locaux exigus |  |  |  |

**Organisation du travail**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| multiplicité des tâches |  | temps partiel imposé |  |
| coactivité |  | travail le week-end |  |
| contact avec les clients |  | fluctuation saisonnière |  |
| dépendance fonctionnelle ou hiérarchique |  | travail au sein d'une équipe |  |
| coupure de travail > 3H |  | très tard le soir |  |
| repos < 48 H consécutives |  | horaire en extra |  |
| mode de rémunération du serveur |  | délais à respecter |  |
| travail de nuit |  |  |  |

**Tâches**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| dresser les couverts |  | accueillir les clients |  |
| prendre les commandes |  | servir les plats et les vins commandés |  |
| desservir les couverts utilisés |  | remettre la note (addition) |  |
| débarrasser la table |  | nettoyer la salle de restaurant |  |
| aider à la manutention des caisses de boisson |  | encaisser |  |

**Outils et équipements**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| carnet de commande (serveur) |  | linge de table |  |
| vaisselle, couverts |  | tire-bouchon/décapsuleur |  |
| plateau de service en brasserie |  | contrôleur de chèques ou de billets |  |
| tiroir-caisse |  | raclettes |  |
| aspirateur |  | chariot de nettoyage |  |
| torchons de service |  | monte-charge |  |
| balai |  |  |  |

**Produits, matériaux et publics concernés**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| eau froide |  | déchets ménagers |  |
| denrées alimentaires (serveur) |  | clientèle +/- agressive |  |
| clientèle exigeante |  | produits de nettoyage et désinfection en agroalimentaire |  |

**Tenue de travail**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| veste blanche |  | tablier |  |
| tenues de travail fournies |  | chaussures de ville |  |
| tenue civile |  |  |  |

*Fiche de poste du 02/05/2025 issue de la FMP Serveur (restauration), consultable sur le site :*

[*https://www.fmppresanse.fr*](https://www.fmppresanse.fr/)