



Fiche de poste

Serveur(euse) polyvalent(e)

Poste en CDD

Sous l'autorité du (de la) responsable des réceptions, vous aurez en charge les missions et tâches suivantes :

Principales missions :

- Participer à la mise en place des lieux de réception
- Livrer les pots de première sur les lieux de spectacle selon le planning établi
- Prendre part à la préparation et à l'installation des réceptions et cocktails
- Prendre part au service lors des réceptions, vernissages ou cocktails
- Servir les buvettes, encaisser selon les procédures et rendre la monnaie
- Conduire le camion frigorifique selon les besoins
- Servir en renfort au bar du Festival si besoin.
- Appliquer des consignes de sécurité et des procédures de bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.

Savoir-faire / Savoir-être :

- Se présenter à l'heure et en tenue
- Être souriant, poli et réactif
- Être capable de concentration
- Être doté d'une bonne mémoire
- Respecter la confidentialité
- Savoir travailler en équipe, faire preuve d'entraide et gérer les situations de stress
- Savoir s'adapter à différents interlocuteurs
- Être rigoureux et agile
- Connaître la programmation de l'édition et le Festival d'Avignon
- Savoir entretenir sa tenue de travail
- Respecter les consignes de travail
- Savoir s'organiser, posséder une méthodologie du travail et gérer les priorités
- Permis B obligatoire (de plus de 3 ans)

La maîtrise de l'anglais courant ou d'une autre langue étrangère est un plus, y compris la Langue des Signes Française (LSF).

Contexte

- L'activité peut s'exercer en horaires fractionnés, en soirée, les fins de semaine, jours fériés et être soumise à des pics d'activité.
- Le port d'un uniforme est requis.
- Elle peut s'effectuer en extérieur, seul ou en équipe.
- Elle amène à gérer une caisse, des stocks de liquides et nourritures.
- Elle peut générer des stationnements debout prolongés.
- Elle nécessite rythme, organisation, réactivité.
- Elle peut impliquer le port de charges.

- Elle appelle à effectuer des livraisons.
- Elle induit de respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Conditions

Poste à temps complet en juillet.