

## FICHE DE POSTE : PASSADOR

**Localisation du poste :**

**Quotité du poste :**

**Relation hiérarchique :**

**Poste en : CDD – CDI – TEMPS PARTIEL – TEMPS COMPLET – EXTRAS**

**Diplôme minimum requis : CAP/Niveau BAC PRO/Brevet PRO**

(Diplôme supérieur apprécié - expérience sur un poste similaire souhaitée)

**Rémunération : selon profil**

## Mission et activités

Au sein des équipes du RODIZIO BRAZIL, le passador et/ou le serveur travail entre la salle et la cuisine. Ce poste nécessite d'être polyvalent.

### **Avant le service :**

Il se lave les mains (gants et charlotte), puis il met son tablier et peut ainsi passer à la phase de « mise en place » après avoir respecté toutes les mesures d'hygiène.

Il doit s'assurer que les outils de travail soient à leur place et prêt à l'emploi (les couteaux, le hachoir, la planche à découper ainsi que les bacs).

Il peut passer à la découpe des viandes, puis au process des marinades ainsi qu'à la mise en cuisson.

Pour support, il utilise la trame « Manuel du passador ». Et en cas de questions, le responsable passador pourra y répondre et l'accompagner.

**À noter : des formations obligatoires seront établies pour les nouveaux passadors.**

### **Pendant le service :**

Il explique aux clients le concept du restaurant, il doit impérativement suivre l'ordre de passage des viandes (voir la liste en affichage dans la cuisine)

Une tablette est également mise à disposition sur la table du client afin de savoir si il manque de viandes ou pas : le passador peut se rendre compte en direct du réapprovisionnement nécessaire à la clientèle.


Lorsque le client a goûté à toutes les viandes, il doit s'assurer qu'il ne désire pas une autre viande.

Le passador est responsable de la satisfaction des passages de viande auprès du client.

### **Après le service :**

Il assure le nettoyage de la grillade, de ses outils et de son espace de travail.

Il doit également s'assurer de l'étiquetage et du rangement.



## Compétences

### Compétences techniques :

Connaissance des techniques d'accueil et réservations ;  
Connaissance des techniques de dressage de table ;  
Connaissance des techniques de service en salle, descriptions des boissons et desserts;  
Connaissance d'au minimum une langue étrangère (de préférence l'anglais et portugais) ;  
Connaissance en cuisine : Aide au dressage des desserts ;

### Compétences relationnelles et stratégiques :

Faire preuve d'une excellente présentation ;  
Faire preuve d'amabilité, de discrétion, de patience et de diplomatie ;  
Faire preuve de tact et d'une bonne élocution ;  
Faire preuve d'attention et d'esprit d'initiative ;  
Faire preuve de rapidité et d'efficacité ;  
Veiller à la synchronisation des opérations entre cuisine et salle afin d'assurer la fluidité du service et minimiser le temps d'attente du client ;  
Avoir le sens de l'observation et être physionomiste ;  
Etre ordonné, méthodique, organisé et disponible ;  
Savoir analyser rapidement le besoin du client et le conseiller dans ses choix ;  
Posséder une bonne qualité relationnelle (entretenir des bonnes relations avec la clientèle mais aussi avec l'équipe en cuisine) ;  
Savoir travailler en équipe en appliquant les consignes de la hiérarchie ; Savoir rendre compte lors de dysfonctionnements ;  
Savoir s'adapter aux divers types de clientèle ;  
Posséder une bonne résistance physique et nerveuse (faire preuve de maîtrise de soi) ;  
Etre soucieux de la propreté et de l'hygiène.

Les risques : station debout prolongée et nombreuses allées et venues entre la salle et la cuisine avec de multiples manutentions légères, prévention des risques (coupures, brûlures, chutes...)

Les difficultés et les contraintes liées au poste : Travail le week-end, obligation quotidienne de résultats, responsabilisation active, fonction humaine reconnue.