

- 2) Pratiquer deux langues étrangères au moins;
- 3) avoir acquis une vaste formation générale, une langue expérience dans la gestion technique et une parfaite connaissance des notions commerciales;
- 4) Présenter un aspect agréable et une grande distinction personnelle;
- 5) Etre autoritaire et doué d'une intuition rapide;
- 6) Bénéficier d'un équilibre physique et mental, d'une stabilité sociale et d'un bon goût;
- 7) Jouir de la pleine maîtrise afin de faire face aux différents problèmes, même imprévus, de la compétence dans son métier afin de pouvoir parfaire la formation de son personnel, et de l'objectivité totale afin d porter un jugement adéquat pour chaque situation;

Tâches :

- 1) Il dirige tous les services de son entreprise dans un esprit d'harmonie et de coopération;
- 2) Il organise, suit et contrôle l'activité de tous les secteurs dans son établissement;
- 3) Il préserve le cachet général de l'établissement et propose, s'il le faut de nouveaux plans d'activité ou l'étude d'éventuelles modifications dans l'intérêt de l'entreprise;
- 4) Il veille à l'application intégrale des lois et règlements régissant l'activité dans l'établissement et en assume la responsabilité;
- 5) Il embauche et assume le pouvoir disciplinaire au sein de l'établissement conformément aux dispositions de la législation en vigueur et de la présente convention;
- 6) Il doit entretenir des relations normales et des contrats sains en dehors de l'entreprise;
- 7) Il est entièrement responsable des résultats de sa gestion envers le propriétaire et doit agir dans le cadre des pouvoirs qu'il lui délègue.

Gérant :

Qualités :

Il doit :

- 1) Avoir un degré d'instruction assez élevé, une vaste culture générale, une parfaite connaissance de certaines langues étrangères, la parole aisée et communicative;
- 2) Avoir dans tous les cas un aspect personnel agréable, une tenue distinguée, des manières courtoises, un bon goût et une excellente réputation;
- 3) Avoir une expérience poussée et des notions approfondies de la gestion comptables et administratives;
- 4) Avoir suffisamment de compétence technique pour être en mesure d'évaluer le travail exécuté par ses subordonnés à sa juste valeur et pour pouvoir parfaire leur formation et les corriger au moment opportun;
- 5) Avoir une connaissance de toutes les sortes de boissons alcoolisées ou autres et de tous les genres de mélanges ou plats pour répondre aux goûts particuliers de la clientèle locale ou étrangère, aussi différente qu'elle soit.

Tâches :

- 1) Il seconde le directeur ou le remplace;

ANNEXE II

QUALIFICATIONS PROFESSIONNELLES

DES EMPLOYES

des Cafés, Bars, Restaurants et Débits de Boissons

CATEGORIE I

DIRECTION

Directeur :

Qualités :

- 1) Il doit être titulaire d'un diplôme de fin d'études secondaires au moins;

2) Il dirige tout le personnel d'exécution et les agents de service, qui exercent dans le bar et la salle ou le restaurant;

3) Il organise et contrôle le bar et la salle ou le restaurant;

4) Il s'occupe de l'approvisionnement du bar, dresse son inventaire quotidien et se porte responsable du stock et du matériel qui lui sont confiés;

5) Il veille à la discipline parmi son personnel et à l'ordre parmi le public;

6) Il répond de toute défaillance dans l'application vigoureuse des lois et règlements régissant l'activité, ainsi que des incidents qui surviennent, envers les autorités et l'employeur;

7) Il collabore étroitement avec ses collègues pour le bien général de l'établissement et exécute strictement les consignes de son employeur.

CATEGORIE II

CADRES SUPERIEURS

Chef du Personnel :

Qualités :

Il doit :

1) Etre bien instruit, très cultivé et d'une formation bilingue;

2) Avoir une longue expérience dans l'organisation des affaires administratives, une parfaite connaissance des formalités et obligations réglementaires et de la législation du travail;

3) Avoir du tact et de la pénétration psychologique, un sens très élevé de l'autorité et de la justice;

4) Etre sérieux, discret, ferme, décidé et expéditif dans l'accomplissement de sa tâche;

Tâches :

1) Il prépare les dossiers de tout le personnel au recrutement et à chaque changement pendant leur carrière ou à l'occasion de toute mesure les concernant;

2) Il applique les décisions de l'employeur ou de son directeur ou son gérant et respecte les dispositions législatives et conventionnelles;

3) Il coordonne et harmonise l'activité de ses différents collègues afin de mener à bien leurs tâches et accomplir leur devoir dans une atmosphère d'entente parfaite et de cohésion totale;

4) Il veille à la bonne conduite de tout le personnel et surveille leur présence, leur assiduité et leur discipline;

5) Il rédige les notes de service, les tours de congé, les horaires de travail et tout autre formulaire administratif ou autre concernant le personnel;

6) Il remplit toute formalité les intéressant ou liée aux relations inter-professionnelle, conformément à la législation en vigueur;

7) Il est responsable de la tenue des fiches personnelles de chaque employé et propose les notes professionnelles annuelles après avis du chef hiérarchique de l'intéressé.

Chef Comptable :

Qualités :

Il doit :

1) Avoir atteint un degré supérieur d'études commerciales et comptables;

2) Avoir acquis une bonne expérience dans le domaine de la comptabilité;

3) Jouir de l'estime général et de la confiance totale;

4) Etre honnête, discret, ponctuel et d'une conduite irréprochable;

Tâches :

1) Il est responsable de toutes les opérations financières et répond des travaux effectués par ses subordonnés;

2) Elabore les bilans et veille à la régularité des écritures comptables dans le cadre du plan comptable national;

3) Il prépare toute situation ou statistique relative à l'activité de l'établissement en temps utile;

4) Il détermine les prévisions budgétaires, contrôle les opérations bancaires et remplit les déclarations fiscales et sociales;

5) Il tient l'échéancier, vérifie les fournitures et établit tout état de paie;

6) Il collabore parfaitement avec ses collègues, présente toute suggestion de nature à améliorer les résultats obtenus et exécute les ordres de son employeur à la lettre, dans le cadre de la loi.

Chef de Cuisine :

Qualités :

Il doit :

1) Etre diplômé d'une école spécialisée et avoir une expérience suffisante dans les différentes branches de la cuisine ou justifier d'une formation professionnelle équivalente;

2) Justifier d'une constitution physique saine et robuste;

3) Avoir une connaissance totale du commerce des produits de son secteur et être bien informé des cours à chaque saison;

4) Se distinguer par sa personnalité posée et énergique autoritaire et équilibrée;

5) Etre un excellent organisateur, passionné pour son métier et grand connaisseur dans l'art culinaire;

6) Etre doué du goût de l'exthétique, du sens de l'ordre et de l'équilibre économique;

7) Posséder sa profession de manière à affronter n'importe quelle difficulté, même imprévue, avec rapidité et promptitude.

Tâches :

1) Il rédige les menus en s'inspirant des directives de la direction et des signalements du maître d'hôtel et en utilisant au mieux les stocks disponibles, aussi bien pour les repas courants que spéciaux;

2) Il fixe le «plat du jour» ou propose une spécialité (personnelle) qui sont de nature à assurer un succès particulier du restaurant;

3) Il répartit les tâches des cuisiniers ou aides et en surveille l'accomplissement;

4) Il établit la liste de son approvisionnement et aide l'économiste dans le choix des denrées ayant les qualités requises tout en observant les meilleures conditions pour son acquisition;

5) Il contrôle le poids et la qualité de toute sa marchandise à la réception et répond de sa juste utilisation;

6) Il conseille ses cuisiniers ou aides et leur inculque les indications habiles pour la réussite des plats à la perfection et leur prête main forte s'ils se trouvent, par moments, embarrassés;

7) Il surveille, à la sortie, les plats préparés et répond de leur confection et de leur conformité;

8) Il supervise les opérations de batteries, le nettoyage des locaux et l'entretien des équipements en observant les règles d'hygiène et de sécurité réglementaires;

9) Il tient compte des directives de la direction, collabore avec tous ses collègues et s'abstient de toute action dégradante ou indiscrete pendant l'exercice de ses fonctions et dans les lieux de son service telle que divulguer les secrets de l'Etablissement, ou tenir des propos vulgaires, ou consommer des boissons alcoolisées.

CATEGORIE III

MATRISE

Chef de Salle :

Qualités :

Il doit :

1) Avoir un niveau d'éducation, de culture et de formation générale bien élevé;

2) Pratiquer deux langues étrangères au moins;

3) Avoir un diplôme d'études hôtelières et une expérience de quelques années, ou justifier d'une formation professionnelle équivalente;

4) Etre élégant et respecté.

Tâches :

1) Il veille au bon déroulement du service dans la salle, à la parfaite discipline de son personnel et à l'application stricte et rigoureuse des règles d'hygiène aussi bien dans les lieux publics que dans les offices de service et les vestiaires privés;

2) Il collabore avec le chef du bar pour un approvisionnement complet;

3) Il est responsable de la tenue de son personnel et de la préservation du matériel et des installations;

4) Il reçoit la clientèle aimablement, les installe confortablement et veille à ce qu'ils repartent aussi satisfaits;

5) Il se doit de parfaire la formation de base de son personnel, de collaborer avec tous ses collègues, de signaler toute défaillance ou lacune à ses supérieurs et de remédier à tout incident courant.

Maitre d'Hôtel :

Qualités :

1) Il doit avoir un niveau d'éducation, de culture et de formation générale;

2) Pratiquer deux langues étrangères au moins;

3) Avoir un diplôme d'études hôtelières et une expérience de quelques années, ou justifier d'une formation professionnelle équivalente;

4) Il doit être élégant, distingué, aimable mais respectueux, rapide mais précis dans le service;

5) Il doit avoir une parfaite connaissance de restauration et des spécialités nationales et européennes ainsi que des vins nationaux et étrangers.

Tâches :

1) Il veille au bon déroulement du service dans la salle, à la parfaite discipline de son personnel et à l'application stricte et rigoureuse des règles d'hygiène aussi bien dans les lieux publics que dans les offices de service et les vestiaires privés;

2) Il collabore avec le chef du bar pour un approvisionnement complet;

3) Il est responsable de la tenue de son personnel et de la préservation du matériel et des installations;

4) Il reçoit la clientèle aimablement, les installe confortablement et veille à ce qu'ils repartent aussi satisfaits;

5) Il se doit de parfaire la formation de base de son personnel, de collaborer avec tous ses collègues, de signaler toute défaillance ou lacune à ses supérieurs et de remédier à tout incident courant;

6) Il organise le service dans les salles à manger, surveille la décoration des tables et la propreté des couverts;

7) Il présente le tenu, conseille les clients, signale les plats spéciaux, prend les commandes et veille à leur exécution avec exactitude en suivant de près son personnel et en consultant constamment le chef de cuisine dans le but de répondre à tous les goûts de la clientèle ou pour accorder des prix collectifs afin d'assurer un meilleur rendement du restaurant;

8) Il est responsable de toute l'organisation en cas d'une cérémonie particulière, telle que réception, banquets, grands dîners ou soirées privées, de façon à en assurer la réussite.

Sous-Chef de Cuisine :

Qualités :

Il doit :

1) Avoir une langue pratique dans toutes les branches de la cuisine;

2) Avoir les mêmes qualités que le chef de cuisine du 2ème au 7ème;

Tâches :

1) Il doit être en mesure de remplacer le chef de cuisine ou le second;

2) Il peut se charger de n'importe quel secteur dans la cuisine ou du contrôle de la discipline parmi le personnel de cuisine ou de tout autre rôle suivant la besogne, sur décision du chef.

Chef de Bar :

Qualités :

Il doit :

1) Parler parfaitement deux langues au moins;

2) Etre bien éduqué et bien élevé, agréable mais alerte;

3) Etre très compétent techniquement et de bonne moralité.

Tâches :

1) Il supervise le travail de tous les agents du bar et surveille le comportement;

2) Il forme son personnel de façon à remédier à ses lacunes et corrige ses erreurs et les aide pour la bonne marche du service;

3) Il accueille les clients avec courtoisie, mais sans familiarité et essaie toujours de satisfaire leur desiderata;

4) Il s'occupe de commander tout l'approvisionnement de son bar et dresse l'inventaire périodique en concordance avec la caisse;

5) Il est responsable de toute défaillance et du respect des règles d'hygiène dans son bar;

6) Il est tenu de mener sa tâche, de pair, avec ses collègues et ses supérieurs.

Chef Pâtissier :

Qualités :

1) Il doit être diplômé des écoles spécialisées et avoir une expérience suffisante ou justifier d'une formation professionnelle équivalente;

2) Se distinguer par un raffinement esthétique suffisant et une profonde connaissance de l'art de la confiserie et de la pâtisserie classique et tunisienne;

3) Etre brillant dans la pratique du dessin artistique pour la décoration des gâteaux et entremets.

Tâches :

1) Il est responsable de la préparation de toutes sortes de pâtes, sucrées ou non, de toutes catégories de pâtisserie, tartes, biscuits crèmes, brioches, pains spéciaux sirop de fruits ou compotes glaces et différents desserts sucrés;

2) Il doit prévoir tout pour répondre à toute éventualité en la matière et être en mesure d'exécuter n'importe quelle commande personnelle;

3) Il répond de la propreté de son lieu de travail de sa tenue et de celle de ses seconds et de l'entretien de ses instruments et machines;

4) Il mène son travail de pair avec le chef de cuisine collabore avec le maître d'hôtel contrôle ses agents et exécute les ordres de ses chefs.

Econome :

Qualités :

Il doit :

1) Etre honnête et intègre;

2) Avoir une formation et une expérience confirmées dans l'organisation les méthodes d'inventaires et la technique de manutention et de conservation des différents produits et denrées;

Etre connaisseur des diverses marchandises, apte à détecter les défauts et les qualités des divers produits, informé des cours et des meilleurs fournisseurs sur la place;

4) Se tenir au courant des activités des différents services de l'établissement, s'inquiéter de leurs nécessités et besoins et tenir son stock entièrement fourni pour satisfaire toutes leurs demandes d'approvisionnement.

Tâches :

1) Il est responsable des achats, du stockage et de l'approvisionnement pour tout ce qui est des produits, matières et denrées concernant le café, le bar ou le restaurant;

2) Il tient les fiches de stock ou le livre d'inventaire à jour et signale toute défaillance de façon à prévenir toute rupture dans le stock;

3) Il vérifie les bons de commande, de livraison ou de prélèvement, les reçus, factures et autres documents, les couche sur l'état de réception et de sortie des marchandises et les transmet au service de comptabilité;

4) Il dirige et note les agents placés sous ses ordres;

5) Il répond des fonds qui lui sont confiés;

6) Il collabore avec les chefs des différents départements pour le choix des produits ou denrées à acheter et consulte la direction pour la conclusion des marchés et la détermination de la liste des fournisseurs.

CATEGORIE IV

PERSONNEL D'EXECUTION

Secrétaire de direction :

Qualités :

Elle doit :

1) Etre diplômée de sténo-dactylographie et en avoir acquis une bonne expérience;

2) Avoir un niveau de culture générale assez bon et une parfaite connaissance de deux langues au minimum;

3) Se distinguer par l'intelligence, la promptitude, la précision et la discrétion absolue;

4) Avoir le sens de l'ordre et de la discipline et une formation profonde dans l'organisation administrative.

1) Elle collabore avec les employées du secrétariat et supervise leur travail, si elle est secondée;

2) Elle exécute les travaux de sténo-dactylographie, s'occupe du classement des dossiers et répond de leur tenue;

3) Elle effectue le tri du courrier, transmet les rapports et présente le parapheur;

4) Elle tient l'agenda des rendez-vous de la direction et répond des communications la concernant;

5) Elle réalise les travaux de dactylographie et de classement des différents départements de l'établissement en cas d'absence de secrétaires.

Le Comptable :

Qualités :

Il doit :

1) Etre titulaire du diplôme de comptabilité ou bénéficier d'une expérience confirmée en la matière;

2) Avoir le sens de l'exactitude, de l'observation et de la présentation;

3) Etre honnête et discret.

Tâches :

1) Il seconde le chef comptable dans l'accomplissement de ses tâches et exécute les travaux dont il se charge;

2) Il procède à la vérification et à l'enregistrement des opérations comptables;

3) Il effectue le contrôle de tout document ou acte et la passation des écritures;

4) Il pourvoit à la préparation des situations périodiques et des statistiques et aide à l'élaboration des bilans;

5) Il établit les inventaires partiels ou annuels et en détermine les conclusions;

6) Il remplit les fiches de paie et tient les fiches de présence.

Caissier Principal :

Qualités :

Il doit :

1) Avoir une comptable, une culture générale et une bonne éducation;

2) Etre très sérieux, honnête, consciencieux, discret avenant et précis;

3) Se distinguer par ses qualités morales et son sens de l'organisation, de l'observation et de la justice;

4) respecter scrupuleusement les règles du secret professionnel et se montrer à la hauteur de la confiance placée en lui;

Tâches :

1) Il centralise et vérifie les opérations des différentes caisses dans l'Etablissement;

2) Il effectue les encaissements ou les paiements qui concernent l'Etablissement;

3) Il suit le mouvement des comptes bancaires ou postaux et les échéances qui engagent l'établissement;

4) Il a la garde du coffre et des objets de valeur,

5) Il tient les livres de caisse et conserve les documents nécessaires à toute vérification et indispensables à tout contrôle;

6) Il surveille les caissiers, procède à l'arrêt partiel total des caisses, signale toute défaillance et prévient à toute erreure ou anomalie.

Chef de Brigade :

Qualités :

1) Port agréable et manières aimables;

2) Autorité, intelligence, souplesse;

3) Culture générale suffisante et connaissance d'au moins deux des langues de plus grand intérêt aussi bien que de la cuisine et de la cave nationale et étrangère.

Tâches :

1) Il veille à la propreté de son secteur, tout en y prenant part, et il s'occupe aussi de l'arrangement de la salle et des tables;

2) Il contrôle la parfaite propreté des cristaux, des couverts, etc... au moment de les disposer sur la table de service;

3) Il exige que toutes les tables, de même que la table de service, soient soigneusement mises, avec tous les accessoires d'usage, en se servant pour cela de la collaboration du commis;

4) En l'absence de son chef direct, il le remplace dans ses attributions;

5) Il sert aux clients les boissons et les plats et il pourvoit, avec élégance et assurance, au découpage des mets;

6) Il surveille son commis, afin qu'il se dépêche de retirer les plats à la cuisine et de débarrasser les tables de ce qui ne sert plus;

7) Il prépare l'addition et est directement responsable de son exactitude. Il en verse le montant au caissier;

8) Il transmet à son chef direct les réclamations des clients.

CATEGORIE V

Dactylographes :

Qualités :

1) Elle doit avoir un diplôme de dactylographie et un bon niveau de culture générale;

2) Connaître au moins, la langue française en plus de la langue arabe;

3) Etre disciplinée, intelligente, discrète et sérieuse.

Tâches :

1) Exécute essentiellement les travaux de dactylographie ou de stencils;

2) Concourt aux travaux d'organisation des bureaux (classement écriture, ordre, etc...);

3) Collabore avec ses collègues et respecte ses supérieurs et son devoir.

Téléphoniste :

Qualités :

1) D'habitude il s'agit de personnel féminin ayant de meilleures qualités de calme et de patience;

2) Caractère sérieux, promptitude et la plus grande discrétion;

3) Connaissance des dispositions qui règlent le service téléphonique.

Tâches :

1) Du standard téléphonique, elle fait tout particulièrement attention aux communications interurbaines, s'informant, dès qu'elles sont terminées de leur montant qui devra être reporté sur la note du client, s'il y a lieu;

2) Elle reçoit les phonogrammes, réservation etc...;

Contrôleur :

Qualités :

Il doit :

1) Etre une personne de confiance totale, expérimenté, consciencieux et discret;

2) Avoir une culture générale assez élevée et une bonne formation professionnelle;

3) Connaître parfaitement le déroulement des différents services, l'organisation interne dans ses détails, la dénomination, la composition et l'usage des différents produits et matières;

4) Etre compétent dans la technique générale des travaux d'entretien et de manipulation.

Tâches :

- 1) Il contrôle le bon fonctionnement du service;
- 2) Il vérifie constamment les bons et tickets de caisse, les livraisons, les registres d'inventaires et le stocks;
- 3) Il soumet, par rapport quotidien, toute proposition pour applanir les difficultés du service à la direction, lui signale toute anomalie ou défaillance de la part du personnel ainsi que les réclamations de la clientèle.

Caissier :

Qualités :

Il doit :

- 1) Etre honnête, habile, précis, ponctuel et discret;
- 2) Connaître le métier dans ses généralités et les produits, matières et denrées dans leurs détails;
- 3) Avoir une bonne expérience des opérations financières et des notions comptables;
- 4) Avoir un niveau général assez bon et posséder au moins la langue française.

Tâches :

- 1) Il accomplit toutes les opérations de caisse de l'établissement et veille à ce que tout encaissement soit justifier et intégral;
- 2) Il délivre les tickets de caisse que les serveurs consommation, ou rédige les additions que le chef de doivent soumettre aux clients en même temps que la rang doit présenter aux clients à la fin des repas;
- 3) Il reçoit les bons de commande de restauration, en vérifie le contenu et l'inscrit sur la « feuille de restaurant », à la case correspondant au numéro de chaque table, afin d'appliquer les prix établis par la direction pour chaque note;
- 4) Il répond du fonds de caisse qui lui est confié;
- 5) Il arrête le total de la caisse ou arrête « l'état de caisse » qu'il doit joindre « la feuille de restaurant » quotidiennement;
- 6) Il verse le montant de sa caisse quotidiennement aussi, à la caisse principale ou au service de la comptabilité et présente les pièces justificatives approuvées en cas de sorties.

Serveur de salle :

Qualités :

Il doit :

- 1) Avoir un niveau de culture générale suffisant pour le bon accomplissement de sa tâche;
- 2) Pratiquer une langue étrangère au moins;
- 3) Avoir une personnalité distinguée, une méthode stylée et des manières agréables;
- 4) Savoir se maîtriser et être intelligent, souple et aimable;
- 5) Avoir une connaissance parfaite de toutes les boissons et liqueurs et des différentes consommations d'usage.

Tâches :

- 1) Il veille à la propreté de la salle, des tables, des fauteuils et du matériel mis à la dispositions de la clientèle et s'occupe de son arrangement;

- 2) Sert aux clients les boissons et toute autre consommation qu'ils commandent avec élégance et exactitude;

3) Surveille le commis de salle, surtout au moment de débarrasser les tables de ce qui ne sert plus;

4) Se fait payer les clients et il est responsable du montant de ses tickets auprès du caissier;

5) Remplacer le chef de salle, en son absence, et exerce ses attributions;

6) Collabore avec ses collègues du bar pour la bonne marche du service.

Main-courantier :

Qualités :

Il doit :

- 1) Etre instruit, discret, calme et sérieux;
- 2) Parfaire au moins la langue française et avoir des notions de comptabilité;
- 3) Avoir une expérience dans le domaine de la restauration et connaissance générale de la gastronomie et des boissons.

Tâches :

1) Il s'occupe essentiellement du contrôle des plats et des boissons servis dans le restaurant, à partir d'un tableau schématique établi suivant la disposition de la salle et portant les références numériques de toutes les tables;

2) Il reçoit une copie du bon de commande établi par le maître d'hôtel et qui doit porter les mêmes références de la table, et en mentionne le contenu sur son tableau;

3) Il pointe les plats et les consommations au fur et à mesure qu'ils sont servis et en vérifie la conformité aux bons de commande;

4) Il vérifie aussi la conformité de la note et signale toute erreur ou anomalie au caissier pour la rectifier avant qu'elle ne parvienne au client.

Chef de rang :

Qualités :

Les mêmes que le serveur de salle de 1 au 4;

5) Il doit avoir une connaissance parfaite de la cuisine et des caves nationales et étrangères.

Tâches :

1) Il veille à la propreté de la salle ou de son carré, des tables, des sièges, des couverts, des cristaux, des plats, du linge etc...

2) Il soigne la mise en place sur les tables et l'arrangement dans la salle;

3) Il surveille le commis pendant son service et l'oriente afin qu'il soit rapide et précis;

4) Il présente l'addition au client, en vérifie l'exactitude et en verse le montant à la caisse;

5) Il essaie de satisfaire le goût de la clientèle et en transmet les réclamations;

6) Il remplace son chef direct et collabore avec ses collègues.

Cuisinier :

Qualités :

Il doit :

- 1) Avoir un niveau général valable et connaître la langue française;

2) Il doit avoir une formation professionnelle solide et une bonne pratique dans la cuisine et surtout dans sa spécialité s'il s'agit de très importantes cuisines ou l'on désigne le cuisinier aux sauces, ou aux hors-d'oeuvre, ou aux entremets, ou aux potages, ou aux grillades et fritures;

3) Etre physiquement sain et moralement normal;

4) Etre rapide, sûr de lui et discipliné.

Tâches :

1) Il aide le chef de cuisine et exécute les travaux dont il le charge;

2) Il répond du matériel et des denrées dont il dispose;

3) Il a la responsabilité des plats qu'il présente

4) Il veille à la propreté, à l'entretien du matériel et au respect des règles d'hygiène et de sécurité;

5) Il collabore avec ses collègues et réalise les consignes de la direction.

Saucier :

Qualités :

1) Apprentissage suffisant à la cuisine;

2) Palais fin;

3) Raffinement esthétique suffisant.

Tâches :

1) On lui confie la préparation des « fonds de cuisine », des sauces de tous genres et par là il donne à la saveur des mets un goût, une caractéristique qui peut même être personnelle;

2) On lui confie, en outre, la préparation de plats et sauces ou jus y afférents;

3) En commençant son service, il prend aussitôt connaissance de la liste du jour préparée par le chef et il s'occupe du prélèvement de toutes les denrées nécessaires;

4) Il peut être appelé à accomplir les tâches d'un autre cuisinier;

5) Il peut remplacer le chef en cas d'absence et dans les établissements où il n'y a pas de sous-chef.

Garde-manger :

Qualités :

1) Analogues à celles du saucier de 1 à 3;

2) Parfaite connaissance théorique et pratique des qualités, du découpage et de la conservation des viandes, de la volaille, du gibier, du poisson et enfin de toutes les denrées qu'il faut conserver.

Tâches :

1) Il veille au parfait fonctionnement des chambres froides et frigorifiques;

2) Il prend connaissance de la liste du jour, prépare les denrées nécessaires, se charge de désosser, parer et couper les viandes, de nettoyer et vider la volaille, le gibier, le poisson, etc...

3) Il prépare les hords-d'ouvre, les gelées, les sauces froides et tout ce qui peut servir au buffet froid;

4) Pendant le service, il fait attention aux commandes passées par le chef au chefs de partie ou aux cuisiniers auxquels il fournit tout ce qu'il leur faut et s'occupe directement des plats concernant son secteur;

5) A la fin du service, il remet tout en ordre dans le frigo;

6) Il veille au respect des règles d'hygiène, de propreté et de sécurité;

7) Il veille au bon fonctionnement des installations, à la bonne conservation des denrées et signale tout risque de panne ou d'avarie;

8) Il peut être appelé à accomplir les tâches d'un autre cuisinier.

Hors-d'oeuvrier :

Qualités :

Il existe dans quelques cuisines importantes. En son absence, ses fonctions sont attribuées au garde-manger.

1) Analogues à celles du saucier de 1 à 3;

2) Il doit avoir beaucoup de goût et une imagination créative pour la présentation artistique des hors d'oeuvres;

Tâches :

1) Il prépare les hors-d'oeuvres chauds et froids;

2) Il peut être appelé à accomplir les tâches d'un autre cuisinier.

Entremetier :

Qualités :

Analogues à celles du saucier de 1 à 3;

Tâches :

Il prend connaissance de la liste du jour et il s'occupe du prélèvement de toutes les denrées nécessaires;

2) Il se charge de préparer les légumes et les garnitures;

3) Il prépare les oeufs sous toutes les différentes formes, les soufflés (non sucrés), les purées de pomme de terre et de légumes, de même que les plats ayant pour base les farineux et les pâtes;

4) S'il n'y a pas de potager, il prépare aussi tous les potages;

5) Il peut être appelé à accomplir les tâches d'un autre cuisinier.

Potager :**Qualités :**

Seulement quelques cuisines importantes disposent d'un potager, il a des attributions qui en son absence, sont confiées à l'entremétier.

Analogues à celles de saucier de 1 à 3.

Tâches :

1) Il prépare toutes sortes de bouillons, soupes, potages, consommés, etc...

2) Il peut être à accomplir les tâches d'un autre cuisinier.

Rôtisseur :**Qualités :**

Analogues à celles du saucier de 1 à 3;

Tâches :

1) Il prend connaissance de la liste du jour et s'occupe du prélèvement de toutes les denrées nécessaires;

2) Il se charge de la confection des différents rôtis grillades, fritures, etc...;

3) Il peut être appelé à accomplir les tâches d'un autre cuisinier.

Patissier :**Qualités :**

Les mêmes que le glacier.

Tâches :

Les mêmes que le cafetier de 1 à 3;

4) Il prépare et sert toute sorte de pâtisserie, biscuit, sirop ou crème patissière;

5) Il est responsable de l'entretien quotidien du matériel et des machines dont il dispose, et du respect d'hygiène et de sécurité;

6) Il collabore avec ses collègues et peut aider le cuisinier ou le glacier quand il le peut;

7) Il seconde le chef patissier et le remplace.

Glacier :**Qualités :**

Les mêmes que le cafetier.

Tâches :

Les mêmes que le cafetier de 1 à 3;

4) Il prépare et sert toutes sortes de crèmes glacées, sortes, mousses ou supports glacés, etc...;

5) Il répond de l'entretien quotidien du matériel et des machines dont il dispose et respecte les règles d'hygiène et de sécurité;

6) Il collabore avec ses collègues et prête main forte au cafetier, au patissier, au cuisinier ou au barman au moment voulu;

Barman :**Qualités :**

il doit :

1) avoir une formation professionnelle complète et une bonne connaissance de la langue française au moins;

2) avoir une bonne formation générale, la parole aisée et les manières distinguées;

3) avoir une parfaite connaissance des différents types de boissons et mélanges.

Tâches :

1) Il seconde le chef de bar et le remplace s'il le faut;

2) Il organise le bar, prélève la marchandise nécessaire, dispose chaque type de matière ou de matériel juste à sa place;

3) Il supervise les opérations de plonge, veille à l'application des règles d'hygiène et de sécurité dans le bar et répond de la propreté et de la conservation de son matériel et des accessoires de service;

4) Il collabore avec ses collègues du bar, facilite le service de la salle et exécute les ordres de ses chefs et respecte les directives de la direction et les clauses de la législation relative au métier.

CATEGORIE VI**Cafetier :****Qualités :**

Il doit :

avoir un niveau général valable:

2) avoir une connaissance parfaite de son secteur et des différentes matières qu'il doit utiliser;

3) avoir une notion détaillée sur l'entretien et le dépannage courant des machines dont il dispose;

4) être rapide et plein de bonne volonté dans l'accomplissement de sa tâche, aimable et calme même pendant les heures de pointe.

Tâches :

1) Il est responsable des préparatifs concernant son travail et du stock et du matériel dont il dispose;

2) Il s'occupe de l'approvisionnement régulier de son secteur et de l'entretien quotidien de ses machines;

3) Il veille à la propreté de son matériel et respecte les règles d'hygiène et de sécurité;

4) Il prépare les cafés, les infusions, les pains grillés, et toutes consommations chaudes servies au bar ou dans la salle;

5) Il doit être à même de préparer toute boisson chaude à temps et de satisfaire toute commande à tout moment;

6) Il doit collaborer avec ses collègues et aider le barman s'il le faut.

Employé aux écritures :

Qualités :

Il doit :

- 1) Avoir une assez bonne culture générale et des connaissances d'ordre administratif et comptable;
- 2) Etre ordonné, sérieux, discipliné, scrupuleux et intelligent;
- 3) Avoir une notion de base dans le domaine;

Tâches :

1) Il aide à la passation des écritures, à l'enregistrement des opérations financières, à l'établissement des inventaires à l'accomplissement des formalités administratives, à l'organisation internes, etc...;

2) Il collabore, dans le service où il se trouve avec ses collègues et exécute les ordres de ses supérieurs et les consignes de la Direction;

3) Il peut remplacer, s'il le faut, et s'il en est capable, l'économiste ou le caissier ou le maincourantier;

4) Peut être appelé, en cas de nécessité, à remplacer le caviste ou le disquaire.

Demi-Chef de Rang :

Qualités :

C'est un poste intermédiaire entre le commis de restaurant et le chef de rang, pour tous ceux qui possèdent le métier mais qui débutent dans le service;

Il doit :

- 1) Avoir la manière et l'aspect distingués;
- 2) Connaître au moins deux langues étrangères;
- 3) Etre discipliné, intelligent et aimable;
- 4) Avoir une formation générale dans le métier et une connaissance générale des mots spécifiques.

Tâches :

- 1) Seconde le chef de rang et au besoin le remplace;
- 2) Peut se charger d'un carré sous le contrôle du chef de rang ou le remplacer s'il le faut;
- 3) Doit suivre les consignes du chef de rang à la lettre et collaborer avec ses collègues.

Aide-cuisinier :

Qualités :

Il doit avoir les mêmes qualités que le cuisinier, mais ne bénéficie pas d'une longue expérience.

Tâches :

Il exécute les travaux de cuisiner sous son contrôle et sur ses directives.

Il le seconde en général et peut être appelé à le remplacer.

Aide-Barman :

C'est aussi un poste de stage pour accéder au poste de barman;

Il doit avoir les mêmes qualités qu'un barman et le seconder dans sa tâche ou même le remplacer provisoirement.

Caviste :

Qualités :

Il doit :

- 1) connaître au moins la langue française;
- 2) se distinguer par une sensibilité et une finesse de palais et d'odorat remarquable, par son âge mûr, par son tempérament sobre et modéré et par son caractère ordonné et dévoué;

3) avoir une connaissance approfondie des différentes qualités de vins et liqueurs, de leur caractéristiques et des règles de leur conservation;

4) avoir une notion générale des autres boissons et des produits et matières de la restauration.

Sommelier :

Qualités :

Il doit :

- 1) Connaître au moins deux langues;
- 2) Justifier d'une formation spéciale dans les liqueurs;
- 3) Avoir une connaissance spécifique des vins nationaux et étrangers;
- 4) être en mesure de distinguer les meilleurs crus, de reconnaître les meilleures années de production, d'approprier les vins aux différents mets et de servir, dans l'ordre plusieurs vins au cours d'un repas.

Tâches :

1) Il présente au client la carte des vins et lui propose au besoin un genre de vin particulier;

2) Il note la commande de vins et boissons;

3) Il débouche les bouteilles en présence du client, les présente correctement et sert le vin ou la boisson avec le soin et le style requis;

4) Il répond à toute demande du client et aide à la bonne marche du service en cas d'affluence.

Disquaire :

Qualités :

Il doit :

- 1) Etre d'une bonne humeur, d'un tempérament gai et d'un esprit ouvert;
- 2) Connaître deux langues au moins;
- 3) Se tenir informé de la musique, des danses et des disques;

4) Savoir manipuler le matériel électrique de sonorisation.

Tâches :

1) Il organise le programme de musique de danse ou autre et l'exécute en l'adaptant aux goûts de la clientèle;

2) Il s'occupe de tenir la discothèque toujours à la page et propose les dernières nouveautés à acquérir;

3) Il peut participer à la mise au point d'un programme de spectacles ou d'animation;

4) Il répond des disques, des installations et de l'équipement qui lui sont confiés.

CATEGORIE VII

Chauffeur :

Qualités :

Il doit :

1) Etre sérieux, honnête, discipliné et savoir lire et écrire;

2) Etre titulaire du permis de conduire qui lui est prescrit par la loi pour exercer son métier;

3) Avoir des notions élémentaire de la mécanique et être informé des caractéristiques du véhicule qu'il conduit;

4) se présenter toujours à son service en état de parfaite santé et de lucidité totale.

Tâches :

1) Il conduit les voitures de l'Etablissement et remplit les missions dont il est chargé;

2) Il prend soin de respecter les prescriptions du code de la route pendant la conduite de son véhicule et les consignes des notices spéciales pour son entretien et sa manipulation;

3) Il procède à l'entretien quotidien et périodique des voitures et exécute les travaux de dépannage normal tels que le remplacement de certains accessoires, le nettoyage de certaines pièces, la vérification et le changement des huiles, etc...

4) Il rédige les feuilles de routes du véhicule qu'il conduit, les déclarations d'assurance en cas d'accident ou les rapports relatifs à tout incident sur ce véhicule.

Argentier :

Qualités :

Il doit :

1) Etre sérieux, honnête et discipliné;

2) Avoir une formation d'aide cuisinier;

3) Se distinguer par son esprit méticuleux et son amour de propreté;

Tâches :

1) Il se charge de nettoyer et polir toute l'argenterie en dotation de la cuisine ou affectée au service;

2) Il est responsable de sa netteté, de sa manipulation et de sa conservation;

3) Il aide, si on le lui demande, aux travaux de plonge, de nettoyage ou de préparation dans la cuisine;

4) Il exécute les ordres du chef de cuisine et respecte les consignes adoptées.

Commis :

Qualités :

Il doit :

1) Avoir un aspect général agréable et une formation sommaire du métier;

2) Pratiquer couramment au moins la langue française en plus de la langue nationale;

3) Etre intelligent, discipliné, aimable et alerte;

Tâches :

1) Il exécute les ordres de son chef direct, selon qu'il se trouve dans un restaurant, dans une salle de café, ou au bar;

2) Facilite la tâche du chef de rang ou du serveur de salle ou du barman et l'aide à préparer le service, à retirer les plats ou les boissons, à débarrasser tout ce qui ne sert plus, à nettoyer les tables etc...;

3) Peut, si son chef le juge utile, l'aider, même dans le service des plats ou des boissons à table;

4) Ne doit jamais adresser la parole directement aux clients sauf pour répondre à une question bien précise.

Commis de Bar :

Qualités :

Analogues à celles du commis de restaurant.
Tâches :

1) Il reçoit les commandes des clients et doit les servir soit à l'intérieur soit à l'extérieur du bar;

2) Il encaisse les prix des consommations et les verse à la caisse du bar.

Commis de Cuisine :

Qualités :

1) Qualités potentielles analogues à celles du cuisinier;

2) Intelligence et bonne volonté;

3) Connaissance de la préparation des plats principaux.

Tâches :

1) Il suit et observe attentivement le travail de son chef en l'aidant à la préparation et à la cuisson des mets;

2) Il travaille sous la direction de son chef et exécute les tâches que celui-ci lui confie.

Commis de Restaurant :

Qualités :

1) Il doit avoir un aspect agréable, être alerte, dégagé;

2) Il doit connaître passablement deux langues étrangères.

Tâches :

1) Il exécute les ordres du chef de rang pour ce qui concerne la préparation des tables des clients et des tables de services;

2) Il reçoit du chef dont il dépend les bons avec les commandes et se charge de retirer de la cuisine les plats correspondants qu'il dépose sur la table de service de sa suite ainsi que les vins;

3) Il retire les couverts et les assiettes utilisées;

4) Si son chef le juge convenable ou nécessaire, il peut servir directement à une table un ou plusieurs plats et verser les boissons;

5) Il ne parle au client que pour répondre à des questions directes;

6) Il fait son travail en silence et avec ordre.

Garde-Vestiaire :

Il doit :

1) Etre serviable et courtois, intelligent et discret,

2) Avoir une culture générale valable et pratiquer aisément au moins la langue française;

3) Etre d'un âge mûr et d'une présentation agréable.

Tâches :

1) Il reçoit les clients à l'entrée et prend en charge les accessoires qu'ils peuvent lui confier et leur remet un ticket numéroté dont le talon est accroché au cintre correspondant;

2) Il leur restitue leurs affaires à la sortie contre le ticket et les aide à porter leurs manteaux;

3) Il s'occupe de la propreté de son vestiaire et conserve soigneusement les vêtements des clients;

4) Il supporte la responsabilité de toute perte ou détérioration de ces affaires.

Gardien :

Qualités :

Il doit :

1) Avoir une bonne constitution physique;

2) Etre d'une honnêteté irréprochable et d'une fidélité inaliénable.

Tâches :

1) Il prend en charge les clefs de l'établissement à la fin du service chaque nuit;

2) Il garde tous les biens de l'établissement contre tout vol, signale toute détérioration dans le local ou les installations et prévient à tout arrêt des appareils de réfrigération ou autres.

Plongeur :

Qualités :

Il doit :

1) Etre honnête, consciencieux, discipliné et animé de bonne volonté;

2) Avoir une bonne constitution physique et un état de santé sain.

Tâches :

1) Il est avant tout chargé du nettoyage minutieux, à la plonge, de tout le matériel du bar, ou la verrerie et la vaisselle, ou la batterie de cuisine, avec les produits et détergents;

2) Il assure la propreté scrupuleuse du comptoir ou de la plonge, où il effectue son travail afin d'éviter tout inconvénient antihygiénique;

3) Il veille à l'entretien des poubelles et signale toute pièce défectueuse.

CATEGORIE VIII

Homme de service :

Qualités :

Les mêmes que le plongeur.

Tâches :

1) Il se charge essentiellement d'effectuer toute course normale nécessitée par le service;

2) Il aide à la manutention de la marchandise, au rangement des caisses vides, à faire le marché;

3) Il peut être appelé, en cas de nécessité, à remplacer le plongeur ou le nettoyeur.

Nettoyeur :

Qualités :

Les mêmes que le plongeur.

Tâches :

1) Il effectue essentiellement tous les travaux de pré-nettoyage, de nettoyage et d'entretien des locaux, des accessoires en métal, des moquettes, des vitres, des toilettes, du mobilier et des bureaux;

2) Il débarasse les poubelles et les lave;

3) Il peut être appelé, au besoin, à remplacer le plongeur ou le coursier.

CONVENTION COLLECTIVE NATIONALE DES CAFES-BARS RESTAURANTS ET ETABLISSEMENTS SIMILAIRES

GRILLE DES SALAIRES

Ancienneté	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Durée	2	1	1	2	2	2	2	2	3	3	3	
Echelon	2	3	4	6	8	10	12	14	17	20	23	
Catégorie. 1	61,828	64,919	68,010	71,101	74,192	77,283	80,374	83,465	86,556	89,647	92,738	95,829
Catégorie. 2	57,304	60,169	63,034	65,899	68,764	71,629	74,494	77,359	80,224	83,089	85,954	88,819
Catégorie. 3	52,780	55,419	58,058	60,697	63,336	65,975	68,614	71,253	73,892	76,531	79,170	81,809
Catégorie. 4	48,256	50,669	53,082	55,495	57,908	60,321	62,734	65,147	67,560	69,973	72,386	74,799
Catégorie. 5	43,732	45,918	48,104	50,290	52,476	54,662	56,848	59,034	61,220	63,406	65,592	67,778
Catégorie. 6	39,208	41,168	43,128	45,088	47,048	49,008	50,968	52,928	54,888	56,848	58,808	60,768
Catégorie. 7	34,684	36,598	38,332	40,066	41,800	43,534	45,268	47,002	48,736	50,470	52,204	53,938
Catégorie. 8	30,160	31,668	33,176	34,684	36,192	37,700	39,208	40,716	42,224	43,732	45,240	46,748

1) Les taux de salaire fixés ci-dessus seront majorés uniformément d'une somme forfaitaire de 10 D. conformément au décret n° 77-115 du 2 février 1977.

2) Les taux de salaire fixés par la présente grilleconscitus les salaires minimum garanti pour le personnel payé au pourcentage (15 %) conformément au règlement de salaire des 8 et 12 avril 1960.