

Jonathan au Fast Food



Jonathan vient d'être embauché, comme équipier au Fast Burger, un établissement de restauration rapide, pour un contrat à durée déterminée de trois mois.

Après un CAP restauration, Jonathan, même s'il a déjà effectué des stages, découvre l'univers particulier du « fast food » et son organisation très précise : à l'américaine.

En tant qu'équipier, il occupera, suivant les jours, des postes de travail différents. Selon les consignes du manager, il pourra être tantôt affecté à l'aire de service ou à l'aire de production. Là, il pourra aussi bien être préposé à la préparation des boissons que responsable de la disponibilité des frites, ou des sandwiches. Il doit donc se mettre au courant des différentes tâches et des règles à respecter pour chacun de ces postes de travail. Il peut s'aider d'un petit guide que lui a remis son manager : il essaie d'en mémoriser tous les aspects pour être « au top » lors de sa prise de fonction.

Le restaurant où Jonathan va être va travailler propose à la fois un service traditionnel au comptoir, avec possibilité d'emporter ou de consommer sur place, et un drive où l'on commande depuis sa voiture à un premier guichet avant de payer et de récupérer sa commande à un second guichet.

Les jours ordinaires, il y a une moyenne de 250 clients mais le mercredi et le samedi c'est le « rush » et il y a souvent 400 clients.

L'établissement ouvre de 10h à 23h. Jonathan travaillera selon les jours en « open » de 9h à 16h30. Ou en « close » de 16h30 à 23h30.

