

LE STEWARDING

I Définition

Le steward de restaurant est un professionnel chargé d'assurer la gestion et l'entretien courant de l'ensemble du matériel d'exploitation utilisé en restauration (vaisselle, verrerie, argenterie, batterie, petit matériel de cuisine,...).

Il a également en charge l'hygiène de la cuisine et la gestion de son équipe.

II Les qualités du steward

Le steward doit :

- Etre proche de son équipe ;
- Savoir encadrer son équipe ;
- Etre organisé ;
- Avoir une détermination ;
- Avoir une autonomie ;
- Etre disponible car le service fonctionne 24 h /24 h durant toute l'année ;
- Avoir un langage commun avec les plongeurs et les cuisiniers ;
- Avoir la connaissance des matériaux (argenterie, Inox, porcelaine, verrerie,...) ;
- Avoir la connaissance des techniques de nettoyage du matériel (machine à laver la vaisselle,...), des produits d'entretien ;
- Savoir les normes en matière d'hygiène et de sécurité et les faire appliquer.

III Les profils de steward

L'agent qui prétend occuper ce poste- clé au sein du service de restauration doit être motivé.

En plus, il doit subir une formation en hôtellerie-restauration.

L'expérience professionnelle et la connaissance du terrain sont très indispensables.

IV Rôles essentiels du steward

1 Les rôles du steward sur plan de l'organisation

Pour mieux organiser son travail, le steward exécute les activités suivantes :

- Etablir les commandes de matériel (vaisselle, argenterie, verrerie, inox, batterie, bacs,...) et les produits d'entretien nécessaires à son service et les faire valider par la direction ;
- Contrôler la qualité et la quantité des marchandises au moment de leur réception ;
- Stocker le matériel et les marchandises dans les locaux appropriés ;
- Enregistrer les entrées et les sorties du matériel sur la fiche de stock de façon manuelle ou avec l'outil informatique ;
- Vérifier l'état du matériel et s'assurer de sa réparation si nécessaire ;
- Assurer un suivi des équipements de son service (machine à laver la vaisselle,...) et informer le directeur technique en cas de panne ou d'anomalie ;
- Participer aux réunions du service.

2 Les rôles du steward sur le plan de la gestion

Dans le cadre de la gestion, le steward est chargé de :

- Assurer la gestion des stocks des magasins de son service (vaisselle, argenterie, batterie, verrerie, petit matériel de cuisine, produits d'entretien,...) ;
- Effectuer l'inventaire périodique défini par sa hiérarchie ;
- Contrôler, analyser les coûts d'exploitation et proposer des actions correctives ;
- Déterminer les besoins en matériel de chaque point de vente suivant l'activité prévisionnelle ;
- Elaborer les budgets de son service concernant le matériel et le personnel, les soumettre et les discuter avec sa hiérarchie.

3 Les rôles du steward au niveau des ressources humaines

Les rôles du steward relatifs aux ressources humaines consistent à :

- Organiser le recrutement du personnel fixe et extras en fonction des manifestations prévues dans l'établissement et du budget accordé ;
- Assurer la planification des horaires de ses équipes ;
- Assurer la gestion des congés payés ;
- Elaborer le plan de formation de ses collaborateurs ;
- Déterminer les objectifs de productivité horaire ;

- S'assurer d'une parfaite communication des informations et des consignes entre ses collaborateurs ;
- Assurer la présentation des membres de son service.

4 Les rôles du steward sur le plan de l'hygiène

Les rôles du steward par rapport à l'hygiène consiste à :

- Garantir l'application des règles d'hygiène en vigueur ;
- Assurer l'entretien global des locaux d'exploitation du département de restauration (cuisine,...).