



## Fiche de poste

### Serveur-caissier / Serveuse-caissière au Crous de Nantes Pays de la Loire h/f

Catégorie : C	contractuel
Poste vacant le : 02/11/2021	Poste à temps plein
Localisation du poste : Restaurant universitaire La Coutaisière	

### Environnement

Le Crous de Nantes Pays de la Loire, établissement public administratif régi par le décret n° 2016-1042 du 29 juillet 2016 relatif aux dispositions réglementaires des livres VIII et IX du code de l'éducation, a en charge la gestion des bourses sur critères sociaux, le logement social étudiant et la restauration universitaire. Au service de 137 657 étudiants et des établissements d'enseignement supérieur de l'académie de Nantes, le Crous de Nantes Pays de la Loire est présent dans les 6 agglomérations où sont inscrits 95% des étudiants de la région Pays de la Loire : Nantes, Angers, Le Mans, Laval, La Roche-sur-Yon et Saint-Nazaire.

Le Crous de Nantes Pays de la Loire comprend 650 ETP, gère 40 394 boursiers (dont 38 127 du MESRI), 58 lieux de restauration (soit plus de 3,7 millions de repas par an) et 8 542 logements répartis dans 12 cités et 28 résidences universitaires, pour un budget annuel de 60 millions d'euros. Il est composé de services centraux et de 14 pôles de gestion (6 hébergement ; 5 restauration ; 3 mixtes) répartis sur l'ensemble des 5 départements de la région.

Effectifs	650 ETP
Domaine d'activité	Opérateur « Vie étudiante »
Missions	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles

### Poste

Fonction	<b>Serveur-caissier / Serveuse-caissière</b>
Description du poste	<p>Placé sous l'autorité hiérarchique du Directeur d'unité de gestion, le serveur-caissier / la serveuse-caissière est en charge de distribuer les plats et de participer à la confection des entrées et des desserts.</p> <p>Les principales missions :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Participe à l'assemblage des entrées et desserts,</li><li>- Peut gérer les points de distribution,</li><li>- Coordonne éventuellement l'activité des agents de service,</li><li>- Dresse, sert et dessert les tables,</li><li>- Nettoie et remet en état les lieux de consommation et de distribution,</li><li>- Dresse éventuellement les buffets,</li><li>- Peut tenir une caisse et tirer le journal de caisse,</li><li>- Participe à l'accueil,</li></ul>



<b>Qualités requises</b>	<b>Connaissances</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Maîtrise des techniques du service à table et de l'accueil,</li><li>- Connaissance des arts et techniques de présentation des mets,</li><li>- Connaissance des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail et d'hygiène alimentaire en vigueur,</li><li>- Connaissance du fonctionnement des caisses.</li></ul> <b>Qualités</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Rigueur, ponctualité, sens de l'organisation, autonomie</li></ul>
<b>Contraintes particulières d'exercice de l'activité</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Disponible immédiatement, pas de déplacements, du lundi au vendredi – horaires réguliers de 07h00 à 14h40.</li></ul>

### ***Modalités de candidature***

Les candidatures, accompagnées d'une lettre de motivation, d'un curriculum vitæ doivent être transmises à :

**CHABERT CAROLINE**

Directrice d'unité de gestion

Mail : [caroline.chabert@crous-nantes.fr](mailto:caroline.chabert@crous-nantes.fr)

Téléphone : 06.03.98.43.63

et/ou

Restaurant universitaire la Courtaisière

56 bd Gaston Defferre

85000 La Roche-sur-Yon