



FICHE DE POSTE

BAP G - Commis de cuisine et de restauration (G5B46) Serveuse-caissière/Serveur-caissier

ÉTABLISSEMENT

Centre régional des œuvres universitaires et scolaires (Crous) de Nantes Pays de la Loire

VILLE

Le Mans

IDENTIFICATION DU POSTE

Corps : ATRF

Branche d'activité professionnelle (BAP) : G – Patrimoine immobilier, logistique, restauration et prévention

Emploi-type de rattachement (REFERENS) : Commis de cuisine et restauration

Catégorie : C

Quotité de travail : 100%

Encadrement : OUI / NON

DESCRIPTIF DE L'EMPLOYEUR

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, accompagne la vie étudiante dans les 5 départements de la Loire-Atlantique (44), du Maine-et-Loire (49), de la Mayenne (53), de la Sarthe (72) et de la Vendée (85) qui composent la région académique des Pays de la Loire. Il sert plus de 3,5 millions de repas par an par l'intermédiaire d'un réseau de 58 lieux de restauration. Son parc de logements étudiants compte 8 542 logements répartis au sein de 40 structures d'hébergement.

Effectifs du Crous: 657 ETP

Domaine d'activité : Opérateur « Vie étudiante »

Missions : Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles

DESCRIPTIF DU POSTE

Sous l'autorité de Directeur/directrice de l'Unité de gestion, il (ou elle) est chargé(e) de la confection des entrées et des desserts, de la distribution des plats et peut tenir une caisse.

DÉTAIL DES MISSIONS ET ACTIVITÉS

Missions principales

- Participe à l'assemblage des entrées et desserts,
- Peut gérer les points de distribution,
- Coordonne éventuellement l'activité des agents de service,
- Dresse, sert et dessert les tables,
- Nettoie et remet en état les lieux de consommation et de distribution,
- Dresse éventuellement les buffets,
- Peut tenir une caisse et tirer le journal de caisse,
- Participe à l'accueil,

Dispositions communes relatives à la continuité et aux nécessités du service public

Dans le cadre de ses missions et lorsque la continuité du service est engagée, l'agent peut être appelé, dans la prolongation cohérente de ses activités principales, à se voir confier toute autre tâche afin d'assurer le fonctionnement du service de restauration.

Dans les cas particuliers de sous-service, ou dans les cas exceptionnels (notamment urgence et remplacement) de rupture de service, l'agent peut être amené temporairement, sur décision de l'autorité de gestion de proximité, à exercer des activités relevant du même emploi-type de qualification comparable et sous réserve des aptitudes, des compétences et de formation requises par celui-ci.

Lorsque les fonctions temporairement occupées le justifient, un complément indemnitaire égal à la différence de rémunération de celles-ci avec celles ordinairement occupées par l'agent lui est versé au *pro rata temporis*.

Compétences attendues (notamment pour le recrutement et l'affectation dans le réseau des œuvres):

- Savoir diriger une équipe,
- Maîtrise des techniques du service à table et de l'accueil,
- Connaissance des arts et techniques de présentation des mets,
- Connaissance des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail et d'hygiène alimentaire en vigueur,
- Connaissance du fonctionnement des caisses

CONDITIONS ET CONTEXTE DE TRAVAIL

Temps de travail

Pics d'activités possibles : OUI / NON

(Si oui, préciser les fréquences et périodes éventuelles) : septembre – mars

Modalités particulières de temps de travail :

Sans objet Astreintes Permanences Horaires décalés Travail le weekend Travail en soirée Travail pendant les périodes de fermeture

Déplacements professionnels

Au sein de l'unité de gestion

Occasionnels Intermittents Fréquents Permanents

En dehors de l'unité de gestion

Occasionnels Intermittents Fréquents Permanents

Périmètre du poste – relations fonctionnelles

Partenaires externes

Liens avec d'autres partenaires	Nature du lien
Usagers des restaurant ou cafétérias	

Formations / habilitations spécifiques liées au poste

Formations : OUI / NON

Utilisation des EPI

Hygiène, santé et sécurité au travail

Tenue d'une caisse

Technique du service à table

Utilisation des logiciels "métiers"

Gestuelle et ergonomie

Accueil

Habilitations : OUI / NON

Équipements spécifiques liés au poste

OUI / NON

VALIDATION DE LA FICHE DE POSTE

Nom et prénom de l'expert : PORCHERET Xavier

À Nantes , le 23 / 03 / 2023.

Signature


Xavier PORCHERET
Directeur de la restauration
Crous de Nantes Pays de la Loire

