



FICHE DE POSTE
BAP G - Commis de cuisine et de restauration (G5B46)
Agent de service

ÉTABLISSEMENT

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

VILLE : La Roche-Sur-Yon

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 de 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 3,7 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 : 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

DESCRIPTIF DU POSTE

Sous l'autorité de Directeur/directrice de l'Unité de gestion, il (ou elle) est chargé(e) de maintenir en état de propreté les locaux, les mobiliers et matériels et de participer à l'activité de la restauration.

DÉTAIL DES MISSIONS ET ACTIVITÉS

Missions principales

-Exécuter les travaux de nettoyage et d'entretien des locaux et équipements,

- Participer aux travaux de plonge,
- Effectuer la manutention des mobiliers, des matériels et des produits,
- Participer aux activités de préparation et de distribution des repas,
- Veiller au bon état des locaux, des biens et du matériel et informer les responsables,
- Jouer un rôle de sensibilisation au respect de la propreté,
- Possibilité d'assurer le service des poubelles,
- Appliquer les règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur,
- Veiller à l'application des mesures d'économie d'énergie,
- Participer à l'écoute des étudiants et à la qualité de leur accueil,
- Possibilité d'assurer les états des lieux d'entrée et de sortie.

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) :

- Connaissance et utilisation des produits, matériels et techniques de nettoyage,
- Connaissance du type de surface et des objets à traiter,
- Connaissance des techniques de manutention,
- Maîtrise du maniement des matériels de cuisine et de nettoyage (manuels et automatiques),
- Connaissance des règles d'hygiène de santé et sécurité au travail en vigueur

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

Formations :

- Techniques de restauration,
- Gestuelle et ergonomie,
- Hygiène, santé et Sécurité au travail,
- Utilisation EPI,
- Techniques d'utilisation du matériel d'entretien,
- Economie d'énergie.