



FICHE DE POSTE

BAP G – Chef (fe) de cuisine/cuisinier (e) (G4B49) Responsable cafétéria

ÉTABLISSEMENT

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

VILLE

Nantes

IDENTIFICATION DU POSTE

Corps : TECH

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

Emploi-type de rattachement (REFERENS) : Chef(fe) cuisinier/cuisinier (e)

Catégorie : B

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 et sous la responsabilité hiérarchique du chef de cuisine, il (ou elle) est responsable de l'organisation et de la gestion d'une ou plusieurs unités de vente.

DÉTAIL DES MISSIONS ET ACTIVITÉS

Missions principales

1. Gestion opérationnelle de la cafétéria

- Organiser le fonctionnement quotidien du/des sites.
- Participer à la préparation et à la distribution des produits (boissons, snacking, plats simples).
- Tenir la caisse et assurer les procédures d'encaissement.
- Veiller à la bonne tenue générale du ou des points de vente (propreté, affichages, matériel).

2. Gestion des stocks et des approvisionnements

- Réceptionner et contrôler les marchandises (qualité, quantité, conformité aux marchés publics).
- Assurer le stockage dans le respect des règles d'hygiène.
- Suivre les niveaux de stock, réaliser les inventaires, passer les commandes courantes.
- Suivre l'exécution des marchés et garantir des produits référencés

3. Encadrement et animation de l'équipe

- Encadrer de 1 à plusieurs agents selon la taille de la ou des cafétérias du périmètre.
- Organiser le travail des équipes, participer/élaborer les plannings, suivre le temps de travail.
- Former les collaborateurs (accueil, hygiène, techniques).
- Conduire les entretiens professionnels (selon organisation interne de l'UG).

4. Hygiène, sécurité et qualité

- Appliquer et faire appliquer les règles HACCP et le Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Contrôler les températures, la traçabilité, les plats témoins, les protocoles en vigueur
- Superviser le nettoyage des locaux, du matériel et des équipements.
- Signaler les dysfonctionnements matériels.

5. Gestion administrative et comptable

- Tenir la comptabilité des denrées (commandes, suivi des ventes, des pertes, etc.), du matériel et des produits d'entretien.

6. Relation avec les usagers et les partenaires

- Accueillir les étudiants et usagers, assurer un service convivial.
- Garantir l'image du Crous dans les locaux des partenaires
- Collaborer avec les services internes (Direction restauration, DSI, Communication...autres responsables).

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) :

- Capacité à travailler en équipe
- Adaptabilité aux besoins du service public (continuité de service, remplacement ...)
- Maîtrise de l'organisation du travail,
- Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires et des normes de sécurité en vigueur,
- Connaissance des méthodes d'animation et de management d'une équipe,
- Connaissances liées à l'accueil des clients,
- Capacité à utiliser les logiciels métier,
- Savoir être relationnel en lien avec les équipes et les différents usagers
- Savoir-faire culinaire,
- Connaissance des produits lessiviels et du matériel.

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

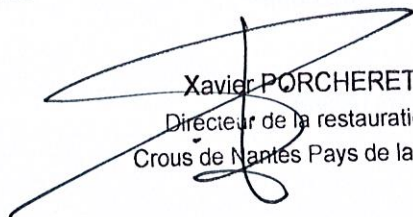
OUI / NON

VALIDATION DE LA FICHE DE POSTE

Nom et prénom de l'expert : PORCHERET Xavier

À Nantes , le 03 avril 2026

Signature



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