



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

Angers

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: 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 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

1. Préparation et distribution des repas

- Participer à la confection des entrées, desserts ou produits snacking.
- Réaliser des mets simples à partir de produits de base ou semi-élaborés.
- Mettre en place les buffets, vitrines ou points de distribution.
- Distribuer les plats et consommations aux usagers.

2. Accueil et service aux usagers

- Accueillir, informer et orienter les étudiants et autres usagers.
- Dresser, servir et desservir les tables selon les besoins.
- Assurer un service rapide, courtois et conforme aux standards du Crous

3. Tenue de caisse

- Tenir une caisse selon les procédures du régisseur.
- Tirer le journal de caisse et assurer la conformité des opérations.
- Contribuer à la fluidité du passage en caisse et à la satisfaction des usagers.

4. Hygiène, sécurité et entretien

- Nettoyer et remettre en état les salles, zones de distribution et matériel.
- Appliquer les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité (PMS/HACCP).

5. Suivi des stocks intermédiaires

- Participer et s'intéresser au suivi des ventes, pertes et stocks finaux.
- Évaluer quotidiennement les besoins en denrées et produits finis et les faire remonter au Chef de cuisine ou responsable.

6. Polyvalence et continuité du service public

- Être mobilisé sur d'autres tâches en cas d'urgence ou de sous-effectif.
- Travailler en équipe et participer au maintien d'une bonne ambiance de travail
- Assurer l'intérim du responsable de cafétéria si nécessaire.

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 *prorata temporis*.

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

- Capacité à travailler en 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 alimentaire, de santé et sécurité au travail en vigueur
- -Connaissance du fonctionnement des caisses
- Adaptabilité aux besoins du service public (continuité de service, remplacement ...)

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	Utilisation des logiciels "métiers"
Hygiène, santé et sécurité au travail	Gestuelle et ergonomie
Tenue d'une caisse	Accueil
Technique du service à table	

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