



Fiche de poste

Responsable de plonge (F/H) – Restauration collective CROUS RENNES BRETAGNE

Catégorie : C	Métier ou emploi type* : Commis de cuisine (G5B46) <small>* REME, REFERENS, BIBLIOFIL</small>	Ouvert aux Titulaires et Contractuels
Poste vacant le : 17/01/2022		Poste à temps plein
Sites d'affectation et localisation des postes : Rennes Ouest, Rennes Est et Bruz		

Environnement

Au sein du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation (MESRI), le Centre national des œuvres universitaires et scolaires (CNOUS) et les vingt-six Centres régionaux des œuvres universitaires (CROUS) constituent un réseau dont la mission sociale s'étend à tous les services de proximité de la vie quotidienne des étudiants : accompagnement social et financier (bourses sur critères sociaux, aides financières, service social) logement, restauration, vie de campus.

Ces établissements constituent un réseau dont la mission sociale (bourses sur critères sociaux, aides financières) s'étend à tous les services de proximité de la vie quotidienne des étudiants (restauration, logement, culture...). Leur ambition est d'apporter aux 2,6 millions d'étudiants les mêmes chances d'accès et de réussite dans l'Enseignement supérieur : recherche d'emplois temporaires, vie de campus, accueil des étudiants étrangers, etc. Ils interviennent en relation avec de nombreux partenaires.

Le CROUS Rennes Bretagne est doté d'un budget de 74 millions d'euros et dispose de 679 personnels (fonctionnaires et ouvriers). Les activités de restauration et de logement sont assurées au sein de 12 unités de gestion dont 34 résidences et 42 structures de restauration (Resto'U et Cafet'), réparties sur 4 départements. L'offre de logement s'élève à 8262 lits environ, le nombre annuel de repas servis s'élève à environ 3 millions. L'académie accueille 127 000 étudiants environ dont 38 794 boursiers sur critères sociaux.

Effectifs	679 personnes au total (services centraux, CLOUS Brest et antennes, 25 cités universitaires, 22 restaurants universitaires et 36 cafétérias)
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	Responsable de plonge (F/H) – restauration collective
Missions principales du poste	Responsable du fonctionnement des machines et équipements de plonge. Encadre son équipe.
Sites	Sites de Rennes Ouest, Rennes Est et Bruz

Mise à jour le.....

Rattachement administratif et fonctionnel	<i>Unité de gestion groupement de restauration Ille e Vilaine Ouest</i> <i>Restaurant Universitaire de Beaulieu</i>
Description du poste	<ul style="list-style-type: none"> • Assurer l'encadrement de son équipe (pouvant aller jusqu'à 2 agents titulaires et 13 en CDD – Volume variable en fonction du site) • Alimenter et vérifier les machines et équipements de plonge, • S'assurer du bon fonctionnement et de la sécurité des machines dont il est responsable, • Surveiller la propreté de la vaisselle, • Assurer l'approvisionnement en produits de nettoyage de la plonge, • Gérer les stocks de produits d'entretien et de vaisselle, • Veiller et participer au nettoyage des machines et des locaux, • Assurer la maintenance de premier niveau, identifier l'origine des dysfonctionnements et les signaler, • Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur (HACCP), • Appliquer et faire appliquer le Plan de Maîtrise Sanitaire et le dispositif d'économie d'énergie.
Conditions particulières d'exercice	<ul style="list-style-type: none"> • 1607 h/an. • Service du midi du lundi au vendredi (hors prestations exceptionnelles). • Repos : samedi et dimanche (hors prestations exceptionnelles). • Fermeture du restaurant selon le calendrier universitaire. • 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 d'entretien ainsi que, le cas échéant, les missions de base nécessaires au 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 formations requises par celui-ci.

Profil recherché

Connaissances	<ul style="list-style-type: none"> • Connaître le fonctionnement des machines et équipements de plonge • Connaître les produits lessiviels, de nettoyage et leurs modes d'utilisation • Connaissance des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur (HACCP) • Habilitation électrique • Connaissance du dispositif d'économie d'énergie
Compétences professionnelles et savoir faire	<ul style="list-style-type: none"> • Savoir entretenir le matériel et équipement de plonge • Encadrer une équipe de manière bienveillante : organiser, former, soutenir... • Savoir prévenir les risques psychosociaux, les violences sexistes et sexuelles et les discriminations • Mettre en œuvre la démarche HACCP • Mettre en oeuvre le Plan de Maîtrise Sanitaire • Savoir utiliser l'Equipements de Protection Individuelle • Savoir adopter les gestes et postures permettant de travailler en sécurité



	<ul style="list-style-type: none">• Savoir respecter les procédures de sécurité (risques électriques, risques de glissades et de chutes)
Savoir être	<ul style="list-style-type: none">• Dynamique et autonome• Rigoureux(se) et organisé(e)• Goût du travail en équipe• Capacité d'adaptation

Modalités de candidature

Les candidatures accompagnées d'une lettre de motivation et d'un curriculum vitæ et, pour les fonctionnaires, de la copie du dernier arrêté d'avancement d'échelon et des trois derniers entretiens annuels professionnels doivent être déposés sur le site :

<https://www.welcometothejungle.com/fr/companies/crous-de-rennes-bretagne/jobs>