

Fiche de poste

RESPONSABLE DE PLONGE

Métier : Responsable plonge	Echelle : 5
Emploi type ITRF : Commis·e de cuisine et restauration G5B46	BAP : G
Date d'affectation : 01/09/2023	Quotité : 100 %
Durée hebdomadaire de travail : Selon planning annuel fourni	

Environnement

Le Crous de Bordeaux Aquitaine intervient dans le cadre de ses missions de service public pour l'amélioration des conditions de vie matérielle des 132.000 étudiants de l'académie de Bordeaux. Etablissement public doté de la personnalité morale et financière, le Crous gère les aides financières (37.000 boursiers sur critères sociaux), une offre de restauration à tarification sociale équivalent à 3.000.000 de repas par an et un parc de 10.500 logements. Doté d'un budget de 80 M€ (hors bourses sur critères sociaux), le Crous de Bordeaux Aquitaine emploie 700 personnels permanents et gère un patrimoine immobilier de plus de 300.000 m² de surfaces plancher localisé sur la métropole bordelaise et les agglomérations d'Agen, Côte Basque-Adour, Dax, Mont-de-Marsan, Pau et Périgueux.

Domaine d'activité	Vie étudiante
Missions	Bourses, logement, restauration, soutien aux initiatives étudiantes, vie de campus

Poste

Fonction	RESPONSABLE DE PLONGE
Description du poste	Responsable du fonctionnement des machines et équipements de plonge, Encadre son équipe.
Rattachement hiérarchique	Second·es de cuisine –Chef.fe de cuisine- Direction de l'Unité de Gestion
Principales activités	<u>Descriptif des activités essentielles (non exhaustives) :</u> <ul style="list-style-type: none">- Assurer l'encadrement de son équipe,- 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,- Appliquer et faire appliquer le Plan de Maîtrise Sanitaire et le dispositif d'économie d'énergie,

Conditions d'exercice de l'activité	<p>Dans le cadre de ses missions et lorsque la continuité du service est engagée, l'agent-e peut être appelé-e, dans la prolongation cohérente de ses activités principales, à se voir confier toute autre tâche de production en cuisine et de distribution.</p> <p>Dans les cas particuliers de sous-service, ou dans les cas exceptionnels (notamment urgence et remplacement) de rupture de service, l'agent-e peut être amené-e 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.</p>
--	---

Compétences

Compétences	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance technique des machines et de leur utilisation, - Connaissance des produits de nettoyage et de leur utilisation, - Connaissance des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur, - Connaissance du Plan de Maîtrise Sanitaire, de l'utilisation d'Equipements de Protection Individuelle, - Connaissance du dispositif d'économie d'énergie.
Formations	<ul style="list-style-type: none"> - Notions de fonctionnement des machines et équipements de plonge, - Notions sur la sécurité dans l'utilisation des produits lessiviels, - Gestuelle et ergonomie, - Encadrement d'une équipe, - Hygiène, santé et sécurité au travail, - Plan de Maîtrise Sanitaire et utilisation des EPI, - Economie d'énergie.

Contacts

<p>Maëlle Bacle, responsable pôle Formation et Concours Inès Rahal, cheffe du service des ressources humaines du Crous de Bordeaux-Aquitaine Tel. : 05 56 33 92 13 Courriel : service.concours@crous-bordeaux.fr</p>
