



2024-2025

Fiche de poste

Commis·e de cuisine et restauration

Corps ITRF : ATRF	
Emploi type ITRF : Commis·e de cuisine (G5B46)	BAP : G
Date d'effet de la fiche de poste : 01/09/2024	
Quotité : 100%	
Durée hebdomadaire de travail : de 32h à 43h	
Logement : non	
Site: Restauration Campus Centre	
Affectation principale : La Passerelle	
Affectations secondaires : RU2 - IEP - FORUM	

Environnement

Le Crous de Bordeaux Aquitaine (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires), implanté dans les 5 départements de l'académie (Gironde, Landes, Pyrénées Atlantiques, Dordogne, Lot-et-Garonne) est un établissement public qui dépend du Ministère de l'Education Nationale, de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche.
Au service de plus de 118 000 étudiants en Aquitaine, il emploie 830 personnels (administratifs, techniques et sociaux).
Le Crous gère notamment les aides financières (33 500 étudiants boursiers), un parc de logements sociaux (10 200 places dans 51 résidences) et 27 points de restauration (environ 3 000 000 de repas servis par an).

Domaine d'activité	Education et Formation tout au long de la vie.
Missions	Etablissement public chargé principalement de l'aide sociale, de l'accueil des étudiants internationaux, du logement pour étudiants, de la restauration universitaire et de la vie culturelle étudiante.

Description du Poste

Fonction	Serveur·se caissier·ère
Description du poste	Service à table à la Passerelle Assure les livraisons de la partie traiteur du restaurant : plateaux repas , pause-café... Plonge de La Passerelle Maintient en état les locaux, mobiliers et matériels
Rattachement hiérarchique	Directrice du site « Restauration Campus Centre » Responsable du Restaurant La Passerelle
Principales activités (non exhaustives)	Prépare les salles de restauration (dressage des tables) Participe à l'accueil de la clientèle – liaison continue avec l'équipe de cuisine Prend les commandes, débarrassage des tables Assure le service en salle et à l'extérieur (cocktail, buffets,...) Assure la plonge Nettoie et remet en état les lieux de consommation et les abords du restaurant Assure la gestion du linge de la Passerelle Peut tenir une caisse Applique les normes d'hygiène et de sécurité S'assure de la fermeture des fenêtres et des issues en fin de service côté Passerelle Assure le service traiteur : autonomie sur le matériel nécessaire, l'organisation de la journée. Relation importante avec clients extérieurs.



2024-2025

	Si besoin, peut servir en chaîne ou en caisse sur le RU 2
Conditions d'exercice de l'activité	Fourniture des vêtements de travail (tenue de livraison et de service) et des équipements de protection individuelle
Horaires du poste : (Horaires à titre indicatif - susceptibles de changer dans le cadre des nécessités du service)	Amplitude horaire : 7h30-15 h 30 ou 7 h 30-16 h selon planning transmis (1593h annuel) Pause de 10 minutes à 9h et 14h Horaires variables lors des prestations exceptionnelles, peut travailler le soir ou le weekend

Compétences et connaissances professionnelles

Qualités requises	<ul style="list-style-type: none">- Maîtrise des techniques du service à table et de l'accueil (indispensable)- Connaissance spécifique relative au relationnel « clientèle »- Connaissance des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail- Connaissance des protocoles de nettoyage- Connaissance du fonctionnement d'une caisse- Sens de l'organisation- Discrétion- Capacité à travailler en équipe
--------------------------	--

Contacts

<p>Personnes à contacter pour plus d'informations :</p> <p><i>Prénom /Nom : Catherine FOURNIER</i> <i>Fonction : Directrice d'Unité de Gestion</i> <i>Tél : 06.08.75.95.14</i> <i>Courriel : catherine.fournier@crous-bordeaux.fr</i></p> <p><i>Prénom /Nom : Inès RAHAL</i> <i>Fonction : cheffe du service ressources humaines</i> <i>05 56 33 92 81</i> <i>Courriel : service.recrutement@crous-bordeaux.fr</i></p>
--

Validée le 25/2/2024
CROUS DE BORDEAUX-AQUITAINE

La directrice du site restauration
Campus Centre,

Madame Catherine FOURNIER