

# Fiche de poste

## Serveur·euse caissier·ère

**Statut : personnel ouvrier du réseau des œuvres universitaires et scolaires**

**Métier : serveur·se caissier·ère**

**Echelle métier : AS 4**

**Date d'effet de la fiche de poste : 01/09/2024**

**Quotité : 100%**

**Site: Restauration Pessac**

**Affectation principale : Le Sirtaki**

**Affectations secondaires : Le Veracruz – S'pace campus – IUT**

### Environnement

Le Crous (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires) de Bordeaux-Aquitaine, implanté dans les 5 départements de l'académie (Gironde, Landes, Pyrénées Atlantiques, Dordogne, Lot-et-Garonne) est un établissement public qui relève du Ministère de l'Education Nationale, de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

Au service de plus de 130.000 étudiants aquitains, le Crous emploie 700 personnels permanents et il est doté d'un budget de 80 M€ (hors bourses sur critères sociaux). Le Crous est chargé de l'allocation des aides financières (33.500 étudiants boursiers), des dispositifs d'accompagnement social, d'un parc de logements sociaux (10.500 places dans 53 résidences) et de 27 points de restauration (environ 3.000.000 de repas servis par an).

Aux côtés des universités et des autres établissements d'enseignement supérieur, le Crous participe activement en lien avec les collectivités à la dynamisation de la vie de campus. L'ensemble de ces missions de service public contribuent à l'amélioration des conditions de vie étudiante et concourt à l'attractivité des sites universitaires.

**Domaine d'activité**

Vie étudiante

**Missions**

Bourses, logement, restauration, soutien aux initiatives étudiantes, vie de campus

### Description du Poste

**Fonction**

Service – Dressage des entrées et desserts – Approvisionnement du Moovy market - caisse – Service au CROUS and Go

**Description du poste**

Selon le roulement établi, assurer alternativement les fonctions liées au poste occupé (caisse, service, préparation froide, nettoyage de la zone utilisée, approvisionnement des denrées sur la zone de travail)

**Rattachement hiérarchique**

Gestionnaire de la cafétéria, cheffe de cuisine

**Principales activités (non exhaustives)**

- Mise en place des caisses et approvisionnement, service et caisse
- Dressage et mise en place des entrées et desserts au labo froid
- Production de sandwichs à l'S'pace Campus
- Service au Self :
  - o Mise en place pain, serviettes, ouverture porte étudiants et caisse.
  - o Rangement self, nettoyage sol self + couloir de distribution, nettoyage par zone.
  - o Service chaud, nettoyage du poste
- Service au Moovy market (caisse et approvisionnement)

	- Service au Market et au Crous&go (caisse, préparation des commandes, service, approvisionnement)
<b>Conditions d'exercice de l'activité</b>	Selon planning et roulement fournis en septembre Amplitude actuelle entre 6h30 et 17h15 selon le planning (8h en période haute, 7h en période basse) 30 minutes de pause pour le repas 20 minutes de pause définis selon le roulement

## **Compétences et connaissances professionnelles**

<b>Connaissances</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissances des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail et d'hygiène alimentaire en vigueur</li> <li>- Fonctionnement des caisses</li> <li>- Gestuelle et ergonomie</li> <li>- Technique du matériel d'entretien et d'utilisation des EPI</li> </ul>
<b>Compétences comportementales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Autonomie / Confiance en soi</li> <li>- Rigueur / Fiabilité</li> <li>- Sens relationnel</li> </ul>

## **Contacts**

Emilie MONARD  
directrice adjointe du site restauration Pessac  
Tél : 05 64 37 20 89  
Courriel : emilie.monard@crous-bordeaux.fr

Pascal MERGUI  
Directeur du site restauration Pessac  
05 56 80 44 33 - 06 07 29 69 4  
Pascal.mergui@crous-bordeaux.fr

Inès RAHAL  
cheffe du service ressources humaines  
05 56 33 92 81  
Courriel : service.concours@crous-bordeaux.fr