

# Fiche de poste

## Serveur·euse caissier·ère

Métier : serveur·se caissier·ère

Echelle métier : AS 4

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

Quotité : 100%

Site: Restauration Périgueux

Affectation principale : restaurant l'Entracte

### 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	Serveur·se caissier·ère Préparation en cuisine, Service au self, caisse – dressage des entrées et desserts – Approvisionnement du Moovy market et caisse – Service au CROUS and Go
Description du poste	Sous l'autorité du chef de cuisine, participer aux préparations culinaires et à leur présentation, assurer le service ou le passage en caisse, assurer l'entretien de sa zone de travail.
Rattachement hiérarchique	Direction de l'unité de gestion ; Chef·fe de cuisine
Principales activités (non exhaustives)	<ul style="list-style-type: none"><li>- Réaliser les recettes et les menus selon les indications fournies</li><li>- Dressage et mise en place des entrées et desserts</li><li>- Mettre en place la chaîne de distribution et la distribution des produits</li><li>- Assurer le suivi qualitatif et la traçabilité de sa production</li><li>- Participer à l'entretien des matériels et les locaux de cuisine</li><li>- Assurer la gestion informatique des comptes et la tenue d'une caisse</li><li>- Assurer l'accueil et le service</li><li>- Appliquer les normes d'hygiène alimentaire et culinaire et les normes de sécurité en vigueur</li></ul>
Conditions d'exercice de l'activité	Vêtements de travail et équipements de protection individuels fournis Horaires de travail : selon planning fourni

## **Compétences et connaissances professionnelles**

<b>Connaissances</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Connaissance des produits alimentaires</li><li>- Connaissance de l'origine des produits alimentaires et de leur traçabilité</li><li>- Techniques de production en cuisine et en pâtisserie</li><li>- Connaissances des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail et d'hygiène alimentaire en vigueur</li><li>- Connaissance des règles de préparation et d'accommodement propres à la restauration collective</li></ul>
<b>Compétences opérationnelles</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Savoir-faire culinaire</li><li>- Fonctionnement des caisses</li><li>- Gestuelle et ergonomie.</li><li>- Technique du matériel d'entretien et d'utilisation des EPI</li><li>- Application des normes, procédures et règles</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**

Isabelle PORTE  
directrice du site restauration Périguet  
Tél : 05 53 08 83 63  
Courriel : [isabelle.porte@crous-bordeaux.fr](mailto:isabelle.porte@crous-bordeaux.fr)

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