

Fiche de poste

Serveur-se caissier-ère

Métier PO : Serveur-se caissier-ère	Echelle métier : AS 4
Date d'affectation : 01/09/2024	Quotité : 100%
Site d'affectation : Restauration Campus Centre Affectation principale : le FORUM Affectation secondaire : RU 2 – IEP	

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
Rattachement hiérarchique	- Directrice du site Restauration Campus Centre - Sous l'autorité du directeur de l'unité de gestion de la cafétéria Le Forum
Principales activités (non exhaustives)	Les horaires et missions indiqués sur cette fiche peuvent évoluer en fonction des nécessités de service. <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place du Crous Market - Tient une caisse (VAE, CM) - Accueil la clientèle - Prépare les commandes et gère le stock du Crous Market - Contrôle des températures

	<ul style="list-style-type: none"> - Applique les normes d'hygiène et de sécurité - 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 de logistique et de service relative à la restauration. - L'activité implique le port de charges (+ de 10 kg) et elle implique également de réaliser des opérations de propreté, de nettoyage et d'entretien des surfaces, des matériels, locaux, selon la réglementation d'hygiène et de sécurité. - A la demande de sa hiérarchie, l'agent peut être amené à renforcer les équipes du RU2, Passerelle, ou de l'IEP pour assurer la continuité de service due aux étudiants - L'agent peut avoir la responsabilité de fermer le bâtiment et de mettre sous alarme
Conditions d'exercice de l'activité	Fourniture des vêtements de travail et des équipements de protection individuelle
Horaires du poste : (Horaires à titre indicatif - susceptibles de changer dans le cadre des nécessités du service)	<p>Durée hebdomadaire de travail : de 37h à 43h, Amplitude horaire prévisionnelle (1593h annuelles) Possibilité de faire l'ouverture ou la fermeture du Crous Market</p> <p>7h30/16h00 ou 10H00/18H30 ou 8h00 / 16h30</p>

Compétences et connaissances professionnelles

Qualités requises	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité - Connaissance des techniques et des protocoles de nettoyage - Connaissance des produits de nettoyage - Tenir une caisse
--------------------------	--

Contacts

Inès RAHAL, Cheffe du service des ressources humaines du Crous de Bordeaux-Aquitaine
Courriel : service.concours@crous-bordeaux.fr

Prénom /Nom : Pierron Grégory
Fonction : Directeur d'Unité de Gestion
Tél : 05 56 37 26 00
Courriel : gregory.pierron@crous-bordeaux.fr