



Fiche de poste

Serveur(se)-Caissier(e)

Corps ITRF : ATRF	
Emploi type ITRF : Commis de cuisine	BAP : G
OU	
Métier PO : Serveur – caissier / Agent spécialiste (AS4)	Echelle de rémunération : 4
Date d'effet de la fiche de poste : 01/06/2026	
Quotité : 100%	
Durée hebdomadaire de travail : 42h30 en période haute – 35h en période basse (cf. planning annuel)	Logement : Non
Site: Restauration Pessac - Gradignan	
Affectation principale : Le Veracruz	
Affectations secondaires : Le Sirtaki, le Space Campus	

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 137 000 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 3 100 000 de repas par an et un parc de 10 400 places. Doté d'un budget de 80M€ (hors bourses sur critères sociaux), le Crous de Bordeaux Aquitaine emploie 830 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	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	Service et caisse au self, au market – Elaboration de préparations froides, dressage des entrées- Ménage salle et espaces de service.
Description du poste	Selon un roulement établi, les fonctions peuvent varier d'une semaine à l'autre. Le serveur caissier peut aider en cuisine, tenir un point de vente, tenir une caisse au self, effectuer des tâches de nettoyage, servir les repas
Rattachement hiérarchique	L'agent est placé sous l'autorité du Chef de cuisine, du Directeur du site Restauration Pessac-Gradignan et de son adjointe
Principales activités (non exhaustives)	Les fonctions principales consistent à : <ul style="list-style-type: none">- Tenir une caisse et connaître son fonctionnement- Participer à la préparation froide (entrées, desserts)- Tenir un point de vente à emporter- Servir les repas en self- Mettre en place sa zone de travail pour le service (approvisionnement des vitrines, caisses, etc.)- Mettre en œuvre et respecter les plans de nettoyages et désinfection- Appliquer les normes HACCP- Préparer les sacs de linge à laver et ranger les vêtements lavés



Conditions d'exercice de l'activité	Champs des relations : Travail en équipe, public majoritairement étudiants, quelques personnels administratifs et enseignants Télétravail : NON Astreintes : NON Déplacements : occasionnels pour des formations/réunions Travail occasionnel le samedi, travail occasionnel sur des prestations exceptionnelles le soir ou le week-end Autres : 30 minutes de pause pour le repas / 20 minutes de pause dans la journée
Horaires du poste : à titre indicatif, susceptibles de changer dans le cadre des nécessités du service	6h30 à 15h00 ou 9h45 à 16h15 selon planning et roulement.

Compétences et connaissances professionnelles

Qualités requises	<ul style="list-style-type: none">- Connaissances des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail et d'hygiène alimentaire en vigueur- Accueil des usagers et tenue d'une caisse- Fonctionnement des caisses- Gestuelle et ergonomie- Technique du matériel d'entretien et d'utilisation des EPI
--------------------------	--

Contacts

Personne à contacter pour plus d'informations :

Mathilde MARTIN

Adjointe au directeur du site restauration Pessac/Gradignan – responsable du Veracruz

05 57 96 10 60 - 06 35 57 03 05

[*mathilde.martin@crous-bordeaux.fr*](mailto:mathilde.martin@crous-bordeaux.fr)