

Fiche de poste

Responsable de plonge

Corps ITRF : ATRF	
Emploi type ITRF : Commis de cuisine	BAP : G5B46
OU	
Métier PO : Responsable plonge	Echelle métier et rémunération : 5
Date d'effet de la fiche de poste : 01/09/2026	Quotité : 100%
Durée hebdomadaire de travail : de 32h à 43h	Logement : non
Site: Restauration Campus Centre	
Affectation principale : RU2	
Affectations secondaires : La Passerelle – 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	Responsable de Plonge
Description du poste	Responsable du fonctionnement des machines et équipements de plonge Encadre son équipe
Rattachement hiérarchique	Chef de cuisine
Principales activités (non exhaustives)	<ul style="list-style-type: none"> - A son arrivée : Mise en service des 2 machines : laverie principale, plonge batterie. Vérification du bon état de fonctionnement de celles-ci et contrôle des produits lessiviels. Mise en place des séparateurs en laverie principale permettant la marche en avant (circuit propre/circuit sale). Mise en place et désinfection des poubelles laverie en plonge et salle de restaurant. Désinfection du convoyeur à plateaux. Distribution des produits d'entretien et réassort dans les armoires - Lavage en machine des bacs, plateaux, ustensiles souillés pour les préparations. Rangement et stockage du matériel après séchage. S'assurer du

	<p>bon respect du nettoyage et contrôler la propreté des locaux. Veiller à ce que les agents sous sa responsabilité (plongeur batterie, agents en plonge) respectent les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place des plateaux, assiettes, verres, couverts et ustensiles au niveau des chaines de distribution. Distribution, réassort des produits d'entretien - De 10h50 à 11h20 : Pause Repas - De 11h20 à 14h00 : Vérifier la prise de poste des agents en plonge batterie et laverie principale, organiser les missions. Réceptionner les assiettes, verres et ustensiles propres et assurer le ravitaillement en chaine. Laver et contrôler la propreté des assiettes et ustensiles du restaurant « La Passerelle ». S'assurer du lavage des bacs gastro en plonge batterie. - De 14h00 à 15h00 : S'assurer de l'évacuation des déchets dans le respect des protocoles (marche en avant). Ranger le matériel en cuisine. Participer au nettoyage et à la désinfection de tous les chariots et échelles. - De 15h00 à 15h30 : nettoyer les machines, les sols, murs selon le plan de nettoyage et de désinfection (PND). Contrôler la propreté du palier et le lieu de stockage des poubelles. - De 15h30 à 16h : Vérifier les feuilles d'émargement (PND et horaires des étudiants). S'assurer de la fermeture des locaux (portes et fenêtres). Mise en place des containers à déchets pour enlèvement.
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)	Amplitude horaire : 7h30/16h00 ou 7 h 30/15h30 3 samedis/an Pause de 10 minutes à 9h et 14h

Compétences et connaissances professionnelles

Qualités requises	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité - Connaissance des techniques de manutention lourde - Maîtrise du maniement des matériels de cuisine et de nettoyage - Connaissance des produits de nettoyage utilisés - Connaissance de l'utilisation des équipements de protection individuelle
--------------------------	--

Contacts

<p>Personne à contacter pour plus d'informations :</p> <p style="text-align: center;"><i>Prénom /Nom : Maude GRELET</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Fonction : Directrice du Site Campus Centre</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Tél : 06 20 13 71 03</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Courriel : maude.grelet@crous-bordeaux.fr</i></p>
--