



**CHEF DE RANG - SERVEUR(SE) PRINCIPAL(E)**

**CHEF D'ETAGE - SERVEUR(SE) CAISSIER(E)**

**Fiche de poste type - Répertoire des métiers**

**Famille d'activités professionnelles spécifique aux CROUS : restauration**

Référence dans les emplois ITRF

**BAP G**

**Emploi type : COMMIS DE CUISINE (G5B46)**

**Classement statutaire dans le corps d'accueil, ITRF : ATRF**

**Mission**

- Distribue les plats et participe à la confection des entrées et des desserts.
- Tient une caisse

**Activités principales :**

- Participe à l'assemblage des entrées et desserts,
- Peut gérer les points de distribution,
- Coordonne éventuellement l'activité des agents de service,
- Dresse, sert et dessert les tables,
- Nettoie et remet en état les lieux de consommation et de distribution,
- Dresse éventuellement les buffets,
- Peut tenir une caisse et tirer le journal de caisse,
- Participe à l'accueil,

**Dispositions communes relatives à la continuité et aux nécessités du service public**

Dans le cadre de ses missions et 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 afin d'assurer le fonctionnement du service de restauration.

Dans les cas particuliers de sous-service, ou dans les cas exceptionnels (notamment urgence et remplacement) de rupture de service, l'agent peut être amené temporairement, sur décision de l'autorité de gestion de proximité, à exercer des activités relevant du même emploi-type de qualification comparable et sous réserve des aptitudes, des compétences et de formation requise par celui-ci.

Lorsque les fonctions temporairement occupées le justifient, un complément indemnitaire égal à la différence de rémunération de celles-ci avec celles ordinairement occupées par l'agent lui est versé au *pro rata temporis*.

**Compétences attendues (notamment pour le recrutement et l'affectation dans le réseau des œuvres) :**

- Savoir diriger une équipe,
- Maîtrise des techniques du service à table et de l'accueil,
- Connaissance des arts et techniques de présentation des mets,
- Connaissance des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail et d'hygiène alimentaire en vigueur,
- Connaissance du fonctionnement des caisses.

**Formations :**

- Accueil,
- Tenue d'une caisse,
- Techniques du service à table,
- Animation d'une équipe,
- Informatique,
- Hygiène, santé et sécurité au travail
- Gestuelle et ergonomie
- Technique du matériel d'entretien et d'utilisation des EPI

## Fiche de poste type

### Dispositions spécifiques aux fiches de poste individuelles

**Référence dans les emplois ITRF****BAP G****Emploi type : COMMIS DE CUISINE (G5B46)****Classement statutaire dans le corps d'accueil, ITRF : ATRF****Caractéristiques spécifiques du poste :**

- Poste positionné en brasserie
- Participer à la préparation et à la distribution des prestations
- Participe à l'accueil des convives
- Tenir la caisse
- Peut procéder aux rechargements de carte Izly
- Assure la tenue des stocks entrées-sorties
- Réceptionne et contrôler les marchandises (aspect qualitatif et quantitatif)
- Participe au nettoyage du matériel et des locaux placés sous sa responsabilité
- Applique règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail et d'hygiène alimentaire en vigueur
- Participe aux animations
- Peut participer à l'assemblage des produits diversifiés (sandwiches, salades...)

**Site :**

Pôle restauration Poitiers

**Structures habituelles d'affectation :**

- Pôle restauration Poitiers / Brasserie le 1873 / préparation froide-self
- A titre occasionnel, Brasserie les Hurons / préparation froide-self
- Brasserie le 1431/ préparation froide-self
- RU Rabelais / Service – traiteur
- RU Champlain / Préparation froide - self

**Rattachement administratif :**

Crous de Poitiers, 15 rue Guillaume VII le Troubadour, 86000 POITIERS

**Caractéristique du régime indemnitaire :**

Selon la réglementation en vigueur pour les titulaires