



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