



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 ou DAPOOUS:

ATRF ou agent spécialiste (AS 4)

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 requises 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 ou DAPOOUS:

ATRF ou agent spécialiste (AS 4)

Caractéristiques spécifiques du poste :

- Participer à la confection des Hors d'œuvre, des desserts, des sandwiches, des pizzas,
- Exécuter les travaux de nettoyage et d'entretien de la cuisine, des salles de restauration et des équipements,
- Veiller au bon état des locaux et des biens et informe les responsables,
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur,
- Faire preuve de polyvalence et assumer parfois d'autres tâches que les siennes en cas d'absence de collègues, en aidant la cuisine ou la plonge si besoin.
- Nettoyer les locaux, intérieur, extérieur, les abords des bâtiments, terrasses, parvis, parking et voie de circulation sous la responsabilité de l'établissement,
- Désinfecter les légumes,
- Participer à la réalisation de prestations « traiteur »,
- Participer à l'analyse de la demande des usagers (étudiants, non étudiants....)
- Participer au développement de l'attractivité de la structure, notamment en termes d'accueil,
- Possibilité de participer aux réunions et consultations ou sa compétence peut être utile.

Site:

Site La Rochelle

Structures habituelles d'affectation :

Restaurant République
A titre occasionnel et fonctionnel, Ru Vespucci, Brasserie Antinéa / de service restauration – traiteur, cité Antinéa et les différentes résidences du site sur La Rochelle en période de mutualisation.

Rattachement administratif et fonctionnel :

Site La Rochelle / Niort

Caractéristique du régime indemnitaire :

Le 16/02/2022
La directrice de ce site

K. PELTIER