

Fiche de Poste

COMMIS DE CUISINE ET RESTAURATION – SERVEUR CAISSIER H/F

Corps : Adjoint technique de recherche et de formation	BAP si ITRF : G Emploi-type : Commis de cuisine et restauration (G5B46)
Poste vacant : 01/09/2023	Poste à temps plein
Localisation du poste : Clermont-Ferrand ou Aubière	

Environnement

Le CROUS Clermont-Auvergne est un établissement public administratif, qui gère :

- 18 000 étudiants boursiers sur critères sociaux (52 000 étudiants dans l'académie)
- 10 restaurants universitaires, 3 cafétérias, 6 kiosques, 2 Crous&gp', 1 Crous Truck', 2 restaurants d'hôtes (868 000 repas servis)
- 18 résidences universitaires sur 3 sites Clermont-Ferrand, Aubière, Montluçon (4003 lits)

Effectifs de personnels (ensemble du CROUS)	A : 21 B : 26 C : 90 Personnels ouvriers contractuels droit public CDI et CDD: 170
Domaine d'activité	Opérateur « Vie étudiante »
Missions	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles

Poste

Fonction	Serveur caissier - serveuse caissière
Description du poste	<p>Sous l'autorité de la Direction de l'unité de gestion, le serveur caissier/la serveuse caissière est chargé.e de la distribution des plats et de la tenue de la caisse. II/Elle participe à la confection des entrées et des desserts.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tient une caisse et tire le journal de caisse, - Participe à l'accueil et au contrôle du contenu des plateaux lors de l'encaissement, - Participe à l'assemblage des entrées et desserts, - Peut gérer les points de distribution et leur mise en place, - Dresse, sert et dessert les tables, - Nettoie et remet en état les lieux de consommation et de distribution, - Dresse éventuellement les buffets, - Participe à la gestion de l'HACCP, - Peut assurer le service et veiller au bon grammage des assiettes dans le respect du GEMRCN, - Coordonne éventuellement l'activité des agents de service.

Qualités requises	<ul style="list-style-type: none">- 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,- Savoir diriger une équipe.
Conditions spécifiques d'exercice	<p>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 de logistique et de service relative à la restauration.</p> <p>Groupe RIFSEEP 2</p>