

## 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 : 01/09/2025	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)
- 11 restaurants universitaires, 2 cafétérias, 6 kiosques, 1 Crous Truck', 2 restaurants d'hôtes (près d'1 million de repas servis)
- 18 résidences universitaires sur 3 sites Clermont-Ferrand, Aubière, Montluçon (3983 lits)

<b>Effectifs de personnels (ensemble du CROUS)</b>	A : 22 B : 26 C : 90 Personnels ouvriers contractuels droit public CDI et CDD: 170
<b>Domaine d'activité</b>	Opérateur « Vie étudiante »
<b>Missions</b>	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles

### Poste

<b>Fonction</b>	Serveur caissier - Serveuse caissière
<b>Description du poste</b>	<p><b>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. Il/Elle participe à la confection des entrées et des desserts.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tient une caisse et tire le journal de caisse,</li> <li>- Participe à l'accueil et au contrôle du contenu des plateaux lors de l'encaissement,</li> <li>- Participe à l'assemblage des entrées et desserts,</li> <li>- Peut gérer les points de distribution et leur mise en place,</li> <li>- Dresse, sert et dessert les tables lors des prestations exceptionnelles,</li> <li>- Nettoie et remet en état les lieux de consommation et de distribution,</li> <li>- Dresse éventuellement les buffets,</li> <li>- Connait et applique les règles de l'HACCP,</li> <li>- Peut assurer le service et veiller au bon grammage des assiettes,</li> </ul>

<b>Qualités requises</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Maîtrise des techniques du service à table et de l'accueil,</li><li>-Connaissance des arts et techniques de présentation des mets,</li><li>-Connaissance des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail et d'hygiène alimentaire en vigueur,</li><li>-Connaissance du fonctionnement des caisses après formation.</li></ul>
<b>Conditions spécifiques d'exercice</b>	<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>