

## Agent de service restauration

### FONCTION : Agent de service restauration BOE H/F

Catégorie : C	
Emploi-type : Commis de cuisine (G5B46) BAP G ITRF	Titulaires ou Contractuels
Groupe RIFSEEP : 2	
Poste à pourvoir le 1 <sup>er</sup> septembre 2023	Poste vacant
Localisation du poste : Restaurant universitaire LaSalle 19 rue Pierre Waguet 60000 BEAUVAIS	

### Environnement

Le Crous d'Amiens est un établissement public administratif qui gère 17 452 étudiants boursiers sur critères sociaux (49 770 étudiants au total).  
Le Crous est doté d'un budget de fonctionnement d'environ 22 M€ auxquels s'ajoutent les investissements annuels (4,7 M€).  
Il sert 840160 repas par an par l'intermédiaire d'un réseau de 8 restaurants universitaires et 12 cafétérias. Il propose 3367 lits au sein de 27 cités et résidences universitaires sur 6 villes universitaires.  
Le Crous d'Amiens- Picardie exerce ses missions d'amélioration des conditions de vie des étudiants dans le cadre d'un partenariat étroit avec les établissements d'enseignement supérieur et les collectivités territoriales. La masse salariale s'élève à 10M€.

<b>Effectifs</b>	300 ETP
<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>	<p>Agent de service restauration</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Distribue les plats et participe à la confection des entrées et des desserts</li> <li>- Tient une caisse en fonction des besoins du service</li> <li>- Maintient en état de propreté les locaux, les mobiliers et matériels,</li> <li>- Participe à l'activité de la restauration</li> </ul>
<b>Encadrement</b>	Sans objet

<p><b>Description du poste</b> (Activités principales)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Participe à l'assemblage des entrées et des desserts,</li> <li>- Peut gérer les points de distribution,</li> <li>- Dresse, sert et dessert les tables,</li> <li>- Nettoie et remet en état les lieux de consommation et de distribution,</li> <li>- Dresse éventuellement les buffets,</li> <li>- Tient une caisse et tire le journal de caisse,</li> <li>- Participe à l'accueil,</li> <li>- Exécute les travaux de nettoyage et d'entretien des locaux et équipements,</li> <li>- Participe aux travaux de plonge</li> </ul>
<p><b>Qualités requises</b></p>	<p>Savoir-faire :</p> <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>- Maîtrise du maniement des matériels de cuisine et de nettoyage (manuels et automatiques),</li> <li>- Connaissance des règles HACCP, des normes d'hygiène de sécurité et des conditions de travail, du Plan de Maîtrise Sanitaire,</li> <li>- Connaissance du fonctionnement des caisses,</li> <li>- Connaissance des techniques de présentation,</li> <li>- Connaissance des règles de préparation et d'accommodement propres à la restauration collective,</li> <li>- Connaissance et utilisation des produits, matériels et techniques de nettoyage,</li> <li>- Connaissance des produits de nettoyage,</li> <li>- Connaissance du type de surface et des objets à traiter,</li> <li>- Connaissance du dispositif d'économie d'énergie,</li> <li>- Connaissance des règles d'hygiène de santé et sécurité au travail en vigueur,</li> </ul> <p>Savoir-être :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aisance relationnelle avec les clients,</li> <li>- Sens du relationnel, diplomatie,</li> <li>- Sens du service public</li> </ul>
<p><b>Conditions particulières d'exercice</b></p>	<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 production en cuisine et/ou de distribution au restaurant universitaire LaSalle et/ou au restaurant universitaire du Jeu de Paume à Beauvais.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le restaurant universitaire LaSalle est ouvert 330 jours/an, du lundi au dimanche, matin, midi et soir,</li> <li>- L'agent est susceptible de travailler parfois le soir et/ou le week-end en fonction du planning annuel et des besoins du service,</li> </ul>

**Pourquoi candidater au Crous ?**

---

### Des avantages sociaux

- Le remboursement d'une partie des frais de transport,
- Une contribution à la mutuelle,
- Un restaurant administratif
- Des prestations d'action sociale sous conditions,
- Carte cadeaux
- Chèque culture

### La conciliation de la vie personnelle et professionnelle

- Des droits à congés (49 jours/an)
- Télétravail sous conditions,
- Compte épargne-temps (CET)

### Une carrière dynamique

- Une mobilité interne proposée aux personnels,
- Un accompagnement personnalisé pour évoluer dans sa carrière : entretiens carrière, préparation concours, mobilité,
- Une formation continue riche et accessible.

## Modalités de candidature

Les candidatures comportent lettre de motivation, curriculum vitæ, photocopie des diplômes le cas échéant, ainsi qu'un document attestant du statut de bénéficiaire de l'obligation d'emploi.

Elles doivent être envoyées à l'adresse suivante :

Direction des relations et des ressources humaines du Crous d'Amiens

25 rue Saint Leu

80000 AMIENS

[recrutement@crous-amiens.fr](mailto:recrutement@crous-amiens.fr)

Pour tout renseignement sur le poste, vous pouvez contacter :

Monsieur Sébastien HOLLE, Directeur des Unités de Gestion du Crous d'Amiens-Picardie à Beauvais

[s.holle@crous-amiens.fr](mailto:s.holle@crous-amiens.fr)

Dans le cadre d'une mobilité, merci d'indiquer si cette dernière répond à une priorité légale ou à convenance personnelle.