

Fiche de poste

FONCTION : Agent de service restauration - H/F

Catégorie : Agent de service	Titulaires ou Contractuels
Emploi-type : Commis de cuisine et restauration	
Groupe RIFSEEP : Catégorie C – Groupe 2	
Date de prise de poste : 1 ^{er} septembre 2023	Poste vacant
Localisation du poste : Cafétéria de la Citadelle.	

Environnement

Le service de restauration du CROUS se mobilise pour proposer quotidiennement une offre de repas variés et équilibrés. Au sein de la cafétéria de la Citadelle, les usagers peuvent consommer sur place ou à emporter : des plats faits maison à réchauffer, mais aussi des sandwiches maison, des pizzas, des hamburgers maison, des boissons froides et chaudes, des fruits, des laitages, des confiseries ainsi que des pâtisseries.

Effectifs	8 personnes.
Domaine d'activité	Restauration collective.
Missions	Distribuer les produits et participer à la confection des mets. Tenir une caisse.

Poste

Fonction	Agent de service
Encadrement	Non
Description du poste (Activités principales)	<ul style="list-style-type: none"> - Participe à l'accueil des étudiants, des personnels et des personnes extérieures en réservant un accueil chaleureux et personnalisé. - Veille à la qualité du service rendu et des prestations en tenant compte des remarques des usagers. - Confectionne les sandwiches, pains bagnats, paninis et autres produits destinés à la vente. - Effectue la mise en place des produits destinés à la vente en veillant à leur aspect visuel et leur présentation. - Veille à l'approvisionnement des différents produits en vitrines. - Assure la tenue journalière de la caisse. - Veille et participe au nettoyage, entretien et rangement du matériel de cuisine et des locaux - Applique les normes d'hygiène alimentaire et de sécurité alimentaire. - En collaboration avec le chef de cuisine, alerte la gestionnaire sur les besoins en matériels et nouveaux équipements. - S'assure de l'ouverture et/ou fermeture de la cafétéria en veillant au respect des consignes de sécurité (extinction des matériels, fermeture des portes etc...). - Effectue le nettoyage des parties communes.

Qualités requises	<p><u>Connaissances</u> :</p> <ul style="list-style-type: none">- Connaissance parfaite des règles HACCP.- Connaissance technique des machines et de leur utilisation,- Connaissance des produits de nettoyage et de leur utilisation,- Connaissance des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur,- Connaissance du Plan de Maîtrise Sanitaire, de l'utilisation d'Équipements de Protection Individuelle.- Connaissance des règles liées au développement durable et des dispositifs d'économie d'énergie.- Connaissance de la caisse logica 2- Connaissance fonctionnement Izly <p><u>Compétences opérationnelles</u> :</p> <ul style="list-style-type: none">- Maîtrise des règles d'hygiène générale et des normes de sécurité en vigueur. <p><u>Compétences comportementales</u> :</p> <ul style="list-style-type: none">- Fort sens de l'organisation.- Aisance relationnelle.- Autonomie et disponibilité.- Dynamisme et réactivité.- Capacité à rendre compte.
Conditions particulières d'exercice	<ul style="list-style-type: none">- Calendrier d'ouvertures et fermetures défini selon les UFR.- Pause méridienne prise selon l'organisation du service.- Congés pris selon les nécessités de service.- Renfort ponctuel aux autres sites de l'unités de gestion.

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 accompagnées d'une lettre de motivation et d'un curriculum vitæ doivent être envoyées à l'adresse suivante sous un délai de 4 semaines à :

La directrice des relations et des ressources humaines du Crous d'Amiens

25 rue Saint Leu

80000 AMIENS

recrutement@crous-amiens.fr

Pour tout renseignement sur le poste, vous pouvez contacter :

Madame BANASSE, Directrice d'unités de gestion restauration Amiens centre-nord.

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