

Fiche de poste

FONCTION : Agent de service H/F

Catégorie : Agent de service	
Emploi-type : Commis de cuisine en restauration	Titulaires ou Contractuels
Groupe RIFSEEP : Catégorie C	
Date de prise de poste : 1 ^{er} septembre 2024	Poste vacant
Localisation du poste : Restaurant universitaire de St Leu.	
Référence de l'annonce site « Choisir le service public » : 2024-1542743	

Environnement

Le site de St Leu est un espace composé d'un restaurant universitaire ainsi que d'une cafétéria permettant de proposer une offre multi-services et de disposer d'une capacité de distribution de 1200 repas/jour.	
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 entrées destinées 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.- 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 de la fermeture du restaurant 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 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

Pour tout complément d'information sur le poste, vous pouvez contacter Madame Karima BANASSE :

karima.banasse@crous-amiens.fr

Les candidatures accompagnées d'une lettre de motivation et d'un CV sont à transmettre, par la voie hiérarchique le cas échéant, à l'adresse suivante :

recrutement@crous-amiens.fr