

## Fiche de poste

### Fonction : Agent de service en restauration H/F

Classement statutaire dans le corps d'accueil : ITRF (AENES, ITRF ou DAPOOUS) : C1 ou échelle 3 Filière ITRF / BAP : BAP G Emploi-type : Commis de cuisine	Ouvert aux fonctionnaires et aux contractuels
Poste à pourvoir le : 1 <sup>er</sup> septembre 2024	Groupe RIFSEEP : 2 sous-groupe 2 - C1
Site d'affectation : CROUS d'Amiens - restaurant universitaire du Jeu de Paume – 60 000 Beauvais	
Pour les contractuels : rémunération brute à partir de 1801,73€	
Référence de l'annonce site « Choisir le service public » : 2024-1542698	

### 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>Domaines 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>Mission</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maintenir en état de propreté les locaux, les mobiliers et matériels,</li> <li>- Participer à l'activité de la restauration, de l'hébergement ou des services.</li> </ul>
<b>Description du poste</b> (Activités principales)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Exécuter les travaux de nettoyage et d'entretien des locaux et équipements,</li> <li>- Participer aux travaux de plonge,</li> <li>- Effectuer la manutention des mobiliers, des matériels et des produits,</li> <li>- Participer aux activités de préparation et de distribution des repas,</li> <li>- Veiller au bon état des locaux, des biens et du matériel et en informer les responsables,</li> <li>- Jouer un rôle de sensibilisation au respect de la propreté,</li> <li>- Possibilité d'assurer le service des poubelles,</li> <li>- Appliquer les règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur,</li> <li>- Veiller à l'application des mesures d'économie d'énergie,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- Participer à l'écoute des étudiants et à la qualité de leur accueil.</li></ul>
<b>Dispositions communes</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- 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, de distribution et d'entretien.</li></ul>
<b>Conditions particulières d'exercice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le restaurant universitaire Jeu de Paume est ouvert du lundi au vendredi pendant la pause méridienne.</li><li>- L'agent est susceptible de travailler en fonction des besoins du service au restaurant universitaire LaSalle à Beauvais.</li></ul>

## Compétences attendues :

### Savoir-faire :

- Connaissance et utilisation des produits, matériels et techniques de nettoyage,
- Connaissance du type de surface et des objets à traiter,
- Connaissance des techniques de manutention,
- Maîtrise du maniement des matériels de cuisine et de nettoyage (manuels et automatiques),
- Connaissance des règles d'hygiène de santé et sécurité au travail en vigueur

### Savoir-être :

- Aisance relationnelle avec les clients,
- Sens du relationnel, diplomatie,
- Sens du service public

## Formations :

- CAP agent polyvalent de restauration souhaitable,
- Expérience antérieure en restauration collective,
- Techniques de restauration,
- Ecoute et connaissance du milieu étudiant,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Techniques d'utilisation des EPI,
- Techniques d'utilisation du matériel d'entretien,
- Economie d'énergie.

## Modalités de candidature :

Pour tout complément d'information sur le poste, vous pouvez contacter le directeur des unités de gestion du CROUS d'Amiens-Picardie à Beauvais :

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