

Fiche de poste

Fonction : Responsable brasserie-cafétéria H/F

Classement statutaire dans le corps d'accueil (AENES, ITRF ou DAPOOUS) : B1 ou échelle 6 Filière ITRF / BAP : G Emploi-type : Chef de cuisine/cuisinier	Ouvert aux fonctionnaires et aux contractuels
Poste à pourvoir le : 01/09/2024	Groupe RIFSEEP : 3 – B1
Site d'affectation : Cafétéria universitaire de la Citadelle - Amiens	
Référence de l'annonce site « Choisir le service public » : 2024-1544529	

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€

Effectifs	300 ETP
Domaines d'activité	Opérateur « Vie étudiante »
Missions	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles

Poste :

Mission	Responsable de l'organisation et de la gestion de l'EVENT CAFE.
Description du poste (activités principales)	<p>Ressources Humaines :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organiser le travail des personnels, - Diriger, coordonner et contrôler le travail des agents, - Former et encadrer son équipe (ATRF, CDI, CDD), - Organiser régulièrement des réunions de service avec les personnels, - Veiller au respect du règlement intérieur du CROUS, - Veiller au respect du planning des personnels (respect des horaires, des temps de pauses...).

	<p><u>Approvisionnement et production :</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Participer à la maîtrise des coûts de gestion,- Piloter l'élaboration des préparations alimentaires chaudes et froides avec les équipes,- Coordonner les prestations alimentaires des prestations exceptionnelles : commandes, livraison, mise en place, service,- Assurer la tenue des stocks entrées-sorties,- Gérer les commandes en lien avec le responsable approvisionnement,- Réceptionner et contrôler les marchandises (aspect qualitatif et quantitatif),- Organiser et participer à la préparation et à la distribution des prestations,- Veiller à la qualité nutritionnelle et gustative des produits servis. <p><u>Matériels – Hygiène et sécurité :</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Veiller au bon fonctionnement des matériels et équipements et signaler les besoins d'entretien et de maintenance,- En lien avec le directeur d'unités de gestion, mettre à jour le PMS ainsi que le protocole de nettoyage,- Assurer et contrôler l'archivage de l'ensemble des documents HACCP (étiquettes, feuilles de températures...),- Participer à la définition des besoins en matériels et équipement des locaux,- Veiller au nettoyage du matériel et des locaux,- Contrôler et mettre à jour avec l'appui du secrétariat et du directeur d'unités de gestion, l'affichage à l'attention des clients (tarifs, allergènes, menu...),- Proposer en lien avec le gestionnaire d'unités de gestion des innovations propices à l'amélioration de la fréquentation des cafétérias (offre alimentaire, animations...).
<p>Conditions particulières d'exercice</p>	

Compétences attendues :

- Sensible à la maîtrise du cout denrée et à la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- Connaître les matériels et équipements,
- Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité (Plan de Maîtrise Sanitaire, ergonomie au travail, port des EPI),
- Connaissance des produits et techniques de nettoyage,
- Connaissance du fonctionnement des caisses,
- Connaissance des techniques de marketing,
- Savoir respecter une fiche technique,
- Savoir accueillir les usagers,
- Savoir gérer les situations d'urgence.

Formations :

- Logica 2
- Plan de Maîtrise Sanitaire
- Sauveteur secouriste du Travail

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