



**Fiche de poste type - Répertoire des métiers**  
**Famille d'activités professionnelles spécifique aux**  
**CROUS: restauration**

Référence dans les emplois ITRF

**BAP G**

**Emploi type : COMMIS.E DE CUISINE (G5B46)**

**Métier Crous : AIDE DE CUISINE / SERVEUR.SE CAISSIER.E / AGENT DE SERVICE  
EN RESTAURATION**

**Localisation du poste : CROUS DE VERSAILLES**

**RECRUTEMENT OUVERT AUX BENEFICIAIRES DE L'OBLIGATION D'EMPLOI**

*Le Crous de Versailles est engagé pour la diversité et l'inclusion. Nos annonces ne ciblent pas de genre. Ici, le masculin est utilisé pour alléger le texte.*

**Mission**

- Tenue d'une caisse ;
- Participation à la confection des entrées et desserts et distribution des plats et des consommations aux usagers au sein d'un restaurant universitaire ou d'une cafétéria ;
- Remise en état des locaux de production et de service ;
- Maintient en état de propreté les locaux, les mobiliers et les matériels.

**Activités principales:**

- Exécuter les travaux de nettoyage et d'entretien des zones de production, des salles de restauration et des équipements ;
- Participer à la maintenance de premier niveau des matériels utilisés ;
- Participer aux travaux de plonge ;
- Veiller au bon état des locaux et des biens et en informe les responsables ;
- Participer aux activités de préparation du repas du self et de l'activité diversifiée, de la mise en place à distribution des repas ;
- Tenir les différents pôles qui lui sont confiés: cuisson, service ou tenue d'une caisse au self ou en cafétéria ;
- Possibilité d'être amené à dresser, servir et desservir les tables en cas de manifestation exceptionnelle ;
- Participer à l'analyse de la demande des usagers (étudiants, partenaires extérieurs...) ;
- Participer au développement de l'attractivité de la structure notamment en termes d'accueil ;

- Jouer un rôle de sensibilisation au respect de la propreté ;
- Possibilité d'assurer le service des poubelles ;
- Appliquer les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail en vigueur.

### **Dispositions communes relatives à la continuité et aux nécessités du service public**

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 afin d'assurer le fonctionnement du service de restauration.

Dans les cas particuliers de sous-service, ou dans les cas exceptionnels (notamment urgence et remplacement) de rupture de service, l'agent peut être amené temporairement, sur décision de l'autorité de gestion de proximité, à exercer des activités relevant du même emploi-type de qualification comparable et sous réserve des aptitudes, des compétences et de formation requises par celui-ci.

Lorsque les fonctions temporairement occupées le justifient, un complément indemnitaire égal à la différence de rémunération de celles-ci avec celles ordinairement occupées par l'agent lui est versé au *pro rata temporis*.

### **Compétences attendues (notamment pour le recrutement et l'affectation dans le réseau des œuvres):**

- Connaissance et utilisation des produits, matériels et techniques de nettoyage ;
- Connaissance des techniques de manutention ;
- Maîtrise du maniement des matériels de cuisine et de nettoyage (manuels et automatiques) ;
- Maîtrise des techniques du service à table et de l'accueil ;
- Connaissance des arts et techniques de présentation des mets ;
- Connaissance des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail et d'hygiène alimentaire en vigueur ;
- Connaissance du fonctionnement des caisses.

### **Formations:**

- Accueil ;
- Tenue d'une caisse ;
- Techniques du service à table ;
- Techniques de restauration ;
- Informatique ;
- Hygiène, santé et sécurité au travail ;
- Gestuelle et ergonomie ;
- Technique du matériel d'entretien et d'utilisation des EPI.

### **Caractéristiques spécifiques du poste**

- Etre bénéficiaire de l'obligation d'emploi.

