



RESPONSABLE BRASSERIE-CAFETERIA

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 DE CUISINE (G5B46) |
| Classement statutaire dans le corps d'accueil, ITRF ou DAPOOUS : | |
| ATRF ou agent de maîtrise (AM 5) | |
| Mission : Responsable de l'organisation et de la gestion d'une unité. | |
| Activités principales : <ul style="list-style-type: none">- Produire des plats de restauration type brasserie,- Participer à l'accueil des étudiants,- Tenir la caisse,- Diriger une ou plusieurs personnes,- Assurer la tenue des stocks entrées-sorties,- Réceptionner et contrôler les marchandises (aspect qualitatif et quantitatif),- Organiser et participer à la préparation et à la distribution des prestations,- Former ses collaborateurs,- Participer à la définition des besoins en matériels et équipement des locaux,- Participer au suivi de la gestion comptable,- Veiller et participer au nettoyage du matériel et des locaux placés sous sa responsabilité, | |
| 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 nécessaire à l'organisation et au 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 formations 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 <i>prorata temporis</i> . | |

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

- Savoir-faire culinaire,
- Maîtrise de l'organisation du travail,
- Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires et des normes de sécurité en vigueur,
- Connaissance des méthodes d'animation d'une équipe,
- Connaissances liées à l'accueil des clients,
- Capacité à utiliser un logiciel métier,
- Connaissance des produits lessiviels et du matériel.

Formations :

- | | | |
|--|--|----------------------------|
| - Direction d'une équipe, | - Utilisation des EPI, | - Informatique, |
| - Utilisation des logiciels « métiers », | - Hygiène, santé et sécurité au travail, | - Economie d'énergie, |
| - Accueil, | - Gestuelle et ergonomie, | - Habilitation électrique. |

Fiche de poste type
Dispositions spécifiques aux fiches de poste individuelles

Référence dans les emplois ITRF

BAP G

Emploi type : COMMIS DE CUISINE (G5B46)

Classement statutaire dans le corps d'accueil, ITRF ou DAPOOUS :

ATRF ou agent de maîtrise (AM 5)

Caractéristiques spécifiques du poste :

- Horaires d'ouverture de la cafétéria : 11h20 – 14h00
- Préparations des sandwiches, salades, etc...de 7h00 à 9h45 au RU Chautagne au pôle froid
- Mise en place à la cafétéria pour la vente de 9h50 à 10h40
- Suivi des stocks après le service
- Nettoyage et rangement de la cafétéria
- Edition des étiquettes pour les préparations du lendemain au RU Chautagne
- Aide au ménage au RU Chautagne si besoin
- 1 soir travaillé de 18h15 à 20h00 pour le service au self à la Chautagne

Site :

Campus du Bourget du Lac

Structures habituelles d'affectation :

Structures du site de restauration du Bourget du Lac :

- Cafétéria Eve
- Cafétéria Polytech
- Pizzeria/cafétéria Hélice
- Restaurant Chautagne

Rattachement administratif et fonctionnel :

Unité de gestion Savoie Restauration

Caractéristique du régime indemnitaire :