



RESPONSABLE BRASSERIE-CAFETERIA & MULTI-SERVICES

Fiche de poste type - Répertoire des métiers

Famille d'activités professionnelles spécifique aux CROUS: restauration

Référence dans les emplois ITRF

BAP G

Emploi type : CHEF DE CUISINE / CUISINIER (G4B49)

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

Technicien ou agent de maîtrise (AM 6)

Mission:

Responsable de l'organisation et de la gestion d'une unité.

Activités principales :

- Produire des plats de restauration type brasserie,
- Produire des entrées et desserts,
- 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 à l'entretien des matériels et du site,
- 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 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 *prorata temporis*.

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

Fiche de poste type
Dispositions spécifiques aux fiches de poste individuelles

Référence dans les emplois ITRF

BAP G

Emploi type : CHEF DE CUISINE / CUISINIER (G4B49)

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

Technicien ou agent de maîtrise (AM 6)

Caractéristiques spécifiques du poste :

Responsabilité d'un site et encadrement d'une équipe

Site:

Antenne de Valence

Structures habituelles d'affectation :

Brasserie Latour-Maubourg (RU + cafétéria)

Rattachement administratif et fonctionnel :

Antenne de Valence

Caractéristique du régime indemnitaire :