



CHEF DE RANG - SERVEUR(SE) PRINCIPAL(E)

CHEF D'ETAGE - SERVEUR(SE) CAISSIER(E)

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 spécialiste (AS 4)

Mission :

-Assure l'accueil et le conseil des usagers.

Activités principales :

- Confectionne les produits snacking au pôle froid central,
- Participe à la mise en place du service,
- Participe à l'évaluation, quotidiennement, des besoins de la VAE en denrées et produits finis, en relation avec l'UCP, le pôle froid et le magasin,
- Nettoie et remet en état les lieux de consommation et de distribution,
- Gère la caisse selon les consignes du régisseur,
- Participe aux activités traiteur,
- Assure un bon suivi des stocks intermédiaires : Réception, ventes, pertes, repas personnel et stock final,
- Assure un service et un accueil de bonne qualité,
- Assure l'intérim du responsable de la VAE
- Applique les préconisations du plan de maîtrise sanitaire en place.

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 des 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 *pro rata temporis*.

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

- Savoir diriger une équipe,
- 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,
- Animation d'une équipe,
- Informatique,
- Hygiène, santé et sécurité au travail
- Gestuelle et ergonomie
- Technique du matériel d'entretien et d'utilisation des EPI

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 spécialiste (AS 4)****Caractéristiques spécifiques du poste****Site :**

St Martin d'Hères

Structures habituelles d'affectation :Intermède VAE
Éventuellement les autres sites de l'unité de gestion Campus est Restauration**Rattachement administratif et fonctionnel :**

Unité de gestion Campus Est Restauration

Caractéristique du régime indemnitaire :