



RESPONSABLE DE PLONGE

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 du fonctionnement des machines et équipements de plonge,
- Encadre son équipe,

Activités principales :

- Assurer l'encadrement de son équipe,
- Alimenter et vérifier les machines et équipements de plonge,
- S'assurer du bon fonctionnement et de la sécurité des machines dont il est responsable,
- Surveiller la propreté de la vaisselle,
- Assurer l'approvisionnement en produits de nettoyage de la plonge,
- Gérer les stocks de produits d'entretien et de vaisselle,
- Veiller et participer au nettoyage des machines et des locaux,
- Assurer la maintenance de premier niveau, identifier l'origine des dysfonctionnements et les signaler,
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur,
- Appliquer et faire appliquer le Plan de Maîtrise Sanitaire et le dispositif d'économie d'énergie,

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 d'entretien ainsi que, le cas échéant, les missions de base nécessaires 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 *pro rata temporis*.

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

- Connaissance technique des machines et de leur utilisation,
- Connaissance des produits de nettoyage et de leur utilisation,
- Connaissance des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur,
- Connaissance du Plan de Maîtrise Sanitaire, de l'utilisation d'Équipements de Protection Individuelle,
- Connaissance du dispositif d'économie d'énergie.

Formations:

- Notions de fonctionnement des machines et équipements de plonge,
- Notions sur la sécurité dans l'utilisation des produits lessiviels,
- Gestuelle et ergonomie,
- Encadrement d'une équipe,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Plan de Maîtrise Sanitaire et utilisation des EPI,
- Economie d'énergie.

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 :****Site:**

Campus Z

Structures habituelles d'affectation :

Restaurant X
Restaurant Y
Brasserie Z
Cafétéria W

Rattachement administratif et fonctionnel :

Unité de gestion / unité de service restauration Z

Caractéristique du régime indemnitaire :