



Fiche de poste

Agent polyvalent de restauration

Catégorie : C - ATRF BAP G – Commis de Cuisine et Restauration -G5B46	Recrutement par voie de concours ITRF externe
Poste vacant le : 1 septembre 2025	Poste à temps plein
Localisation du poste : RENNES, ILLE ET VILAINE	

Environnement

Au sein du ministère d'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation, le Centre national des œuvres universitaires et scolaires (Cnous) et les vingt-six Centres régionaux des œuvres universitaires (Crous) constituent un réseau dont la mission sociale s'étend à tous les services de proximité de la vie quotidienne des étudiants : accompagnement social et financier (bourses sur critères sociaux, aides financières, service social), logement, restauration, vie de campus.

Ces établissements constituent un réseau dont la mission sociale (bourses sur critères sociaux, aides financières) s'étend à tous les services de proximité de la vie quotidienne des étudiants (restauration, logement, culture...). Leur ambition est d'apporter aux 2,6 millions d'étudiants les mêmes chances d'accès et de réussite dans l'Enseignement supérieur : recherche d'emplois temporaires, vie de campus, accueil des étudiants étrangers, etc. Ils interviennent en relation avec de nombreux partenaires.

Le Crous Bretagne est doté d'un budget de 53 millions d'euros et dispose de 679 personnels (fonctionnaires et ouvriers). Les activités de restauration et de logement sont assurées au sein de 12 unités de gestion dont 34 résidences et 42 structures de restauration (Resto'U et Cafet'), réparties sur 4 départements. L'offre de logement s'élève à 8.262 lits environ, le nombre annuel de repas servis s'élève à environ 3 millions. L'académie accueille 127.000 étudiants environ dont 38.794 boursiers sur critères sociaux.

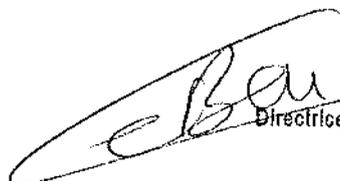
Le Crous Bretagne intervient sur les campus bretons des 4 universités que compte la région. L'activité immobilière du Crous connaît un véritable développement avec un encours annuel d'investissements d'environ 12 M€. L'établissement est engagé dans une dynamique pluriannuelle projetée jusqu'en 2027.

Effectifs	679
Domaine d'activité	Opérateur « vie étudiante »
Missions	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles

Poste

Fonction	Agent Polyvalent de Restauration (F/H)
Description du poste	Domaine d'activité : Restauration
	Missions : <ul style="list-style-type: none">• Distribuer les plats, participer à la confection des entrées et des desserts et tenir une caisse• Effectuer des tâches liées à l'entretien de la batterie, de la platerie et des ustensiles de cuisine.

Description du poste	<p>Activités principales :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Participe à l'assemblage des entrées et des desserts • Dresse, sert et dessert les tables et éventuellement les buffets • Nettoie et remet en état les locaux, les lieux de consommation, de distribution • Nettoie et entretient l'ensemble des équipements ayant servi à la préparation des repas ou le matériel utilisé, trie et range les ustensiles de cuisine • Ramasse et évacue les détritrus • Vérifie le bon fonctionnement du matériel et signale les dysfonctionnements • Vérifie l'approvisionnement en produits utilisés et l'état des stocks • Applique les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail • Peut gérer les points de distribution • Coordonne éventuellement l'activité des agents de service • Peut tenir une caisse et tirer le journal de caisse • Participe à l'accueil
Qualités requises	<p>Compétences attendues :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 de sécurité au travail et d'hygiène alimentaire en vigueur • Connaissance du fonctionnement des caisses • Maîtrise du maniement des matériels de cuisine et de nettoyage (manuels et automatiques) • Connaissance des techniques de manutention lourde • Connaissance des produits de nettoyage utilisés • Connaissance du Plan de Maîtrise Sanitaire • Connaissance de l'utilisation des Équipements de Protection Individuelle <p>Formations :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accueil • Tenue d'une caisse • Techniques du service • Informatique • Hygiène, santé et sécurité au travail • Gestuelle et ergonomie • Technique du matériel d'entretien et d'utilisation des EPI, plan de maîtrise sanitaire • Connaissance et usage des produits lessiviels
Conditions particulières d'exercice	<ul style="list-style-type: none"> • Action sociale attractive en faveur des personnels et de leurs enfants • Congés : 45 jours annuels + ARTT • Accès à la restauration • Centre Régional de Formation


Laurence LE BON
 Directrice du Groupement de la Restauration
 Ille et Vilaine Ouest