

Fiche de poste

FONCTION : SERVEUR-CAISSIER - H/F **CROUS de Poitiers (Campus de La Rochelle)**

Poste de catégorie : C	BAP G – Adjoint technique de recherche et formation
Métier ou emploi type : Serveur-Caissier	
Localisation du poste : La Rochelle (17)	
Groupe RIFSEEP : 2	

Environnement

Le Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires (Crous) de Poitiers est un établissement public administratif placé (EPA) sous la tutelle du Ministère chargé de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation (MESRI). Il est régi par les décrets n°87-155 du 5 mars 1987 et n°2016-1042 du 29 juillet 2016 relatifs aux missions et à l'organisation des œuvres universitaires. Il a pour mission d'améliorer les conditions de vie et d'étude des étudiants de l'académie de Poitiers.

Le Crous est doté d'un budget annuel de 36 millions d'euros (29 en fonctionnement et 7 en investissement). Il intervient au service des 58 000 étudiants situés sur quatre départements (Vienne, Deux-Sèvres, Charente, Charente-Maritime) de l'académie de Poitiers.

Effectifs	327
Domaine d'activité	Opérateur « Vie étudiante »
Missions du Crous	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, vie de campus, job étudiant.

Poste

Fonction	Serveur-caissier (h/f) du restaurant universitaire République (La Rochelle)
Description du poste	Placé(e) sous l'autorité du responsable de site et intégrant une équipe de 40 personnes, le(a) serveur(se)-caissier(ère) exerce ses fonctions au sein du restaurant universitaire République situé avenue de la République (La Rochelle), où le nombre de repas journalier sur l'année universitaire s'élève en moyenne à 1200 convives (étudiants, personnels de l'université et hôtes ponctuels). Le(a) serveur(se)-caissier(ère) a pour activités principales : • Tenir la caisse et tirer le journal de caisse. • Participer à l'accueil des usagers et au contrôle du contenu des plateaux lors de l'encaissement. • Procéder aux rechargements des cartes Izly. • Gérer les stands et vitrines de distribution, leur mise en place et leur approvisionnement pendant le service. • Prendre part à la confection et à l'assemblage des entrées, salades, desserts et plats à emporter. • Dresser, servir et desservir les tables, distribuer les plats. • Nettoyer et vérifier le bon état des mobiliers, matériels et lieux de consommation et distribution, aider aux travaux de plonge si nécessaire. • Veiller au respect des règles d'hygiène, de traçabilité et de sécurité. • Assurer la gestion des Dates Limites de Consommation (DLC), des stocks et du réassort. • Elaborer et mettre en place les buffets et cocktails occasionnellement. Dans le cadre de ses missions et lorsque la continuité du service est engagée, le(a) serveur(se)-caissier(ère) peut être appelé(e) à se voir confier toute autre tâche nécessaire à l'organisation et au fonctionnement du service restauration.

Compétences	• Connaissance des nouveaux modes de restauration, notamment collective, des méthodes et règles qui s'y attachent. • Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires et des normes de sécurité et santé en vigueur. • Maîtrise des techniques du service à table et de l'accueil. • Connaissance des arts et techniques de présentation des mets. • Utilisation d'une caisse. • Maîtrise de l'outil informatique. • Connaissance des produits et techniques de nettoyage. • Management et animation d'équipe.
Qualités requises	• Aisance relationnelle, accueil et écoute. • Disponibilité et sens du service à l'usager. • Esprit d'équipe. • Autonomie, sens de l'initiative et de l'anticipation. • Organisation et rigueur. • Adaptabilité, réactivité, dynamisme. • Gestion du stress et des situations d'urgence. • Respect de la hiérarchie. • Savoir rendre compte.
Conditions particulières d'exercice	• Contraintes du calendrier universitaire et d'horaires en fonction des nécessités de service.

le 31/03/25

**Quentin
GUILLE
MAIN**

Signature
numérique de
Quentin
GUILLEMAIN
Date : 2025.03.24
18:34:41 +01'00'

Laurence LE BON

Directrice du Groupement de la Restauration
Ille et Vilaine Ouest

