

Fiche de poste

Commis·se de cuisine et restauration

Corps ITRF : Adjoint technique principal de recherche et de formation 2ème classe - C2	
Emploi-type ITRF : Commis·se de cuisine (G5B46)	BAP : G
Date d'effet de la fiche de poste : 01/09/2025	Quotité : 100%
Durée hebdomadaire de travail : 42h30 en période haute – 35h en période basse (cf. planning annuel)	Logement : Non
Site : Restauration Campus Pessac	
Affectation principale : Le Sirtaki	
Affectations secondaires : Le Veracruz – (S)pace Campus	

Environnement

Le Crous de Bordeaux Aquitaine (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires), implanté dans les 5 départements de l'académie (Gironde, Landes, Pyrénées Atlantiques, Dordogne, Lot-et-Garonne) est un établissement public qui dépend du Ministère de l'Education Nationale, de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche. Au service de plus de 118 000 étudiants en Aquitaine, il emploie 830 personnels (administratifs, techniques et sociaux). Le Crous gère notamment les aides financières (33 500 étudiants boursiers), un parc de logements sociaux (10 200 places dans 51 résidences) et 27 points de restauration (environ 3 000 000 de repas servis par an).

Domaine d'activité	Education et Formation tout au long de la vie.
Missions	Etablissement public chargé principalement de l'aide sociale, de l'accueil des étudiants internationaux, du logement pour étudiants, de la restauration universitaire et de la vie culturelle étudiante.

Description du poste

Fonction	Service et caisse au self, au market ou au moovy market – Elaboration de préparations froides, dressage des entrées.
Description du poste	Selon un roulement établi, les fonctions peuvent varier d'une semaine à l'autre. Le ou la serveuse caissière peut aider en cuisine, tenir un point de vente, effectuer des tâches de nettoyage, servir les repas.
Rattachement hiérarchique	Chef·fe de cuisine ; Direction adjointe du site de restauration
Principales activités (non exhaustives)	<p>Les fonctions principales consistent à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tenir une caisse - Participer à la préparation froide (entrées, desserts) - Tenir un point de vente à emporter - Servir les repas - Mettre en place sa zone de travail pour le service (approvisionnement des vitrines, caisses, etc.) - Respecter les plans de nettoyages et désinfection - Appliquer les normes HACCP
Conditions d'exercice de l'activité	Les plannings peuvent varier en fonction des périodes d'activité et du roulement



Horaires du poste :
(Horaires à titre indicatif
- susceptibles de changer
dans le cadre des
nécessités du service)

7h à 14 :30 ou 9h45 à 17h15selon planning et roulement.

Compétences et connaissances professionnelles

Qualités requises

- Connaissances des règles de santé et sécurité au travail et des règles d'hygiène alimentaire en vigueur.
- Fonctionnement des caisses.
- Gestuelle et ergonomie.
- Technique du matériel d'entretien et d'utilisation des EPI

Contacts

Service des ressources humaines – pôle concours
Service.concours@crous-bordeaux.fr