



# Fiche de poste

Responsable de brasserie et de cafeteria	
Corps ITRF : <b>ATRF C2</b>	BAP : <b>G</b>
Emploi type ITRF : <b>Commis-se de cuisine et restauration (G5B46)</b>	Quotité : <b>100%</b>
Date de recrutement : <b>01/09/2022</b>	Logement : <b>Non</b>
Durée hebdomadaire de travail : <b>selon planning annuel fourni, sur la base de 1593h annuelles</b>	Nombre de poste : <b>1</b>
Site/Service : <b>Site restauration Campus Bordeaux Centre</b>	

## Environnement

Le Crous (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires) de Bordeaux-Aquitaine, implanté dans les 5 départements de l'académie (Gironde, Landes, Pyrénées Atlantiques, Dordogne, Lot-et-Garonne) est un établissement public qui relève du Ministère de l'Éducation Nationale, de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

Au service de plus de 130.000 étudiants aquitains, le Crous emploie 700 personnels permanents et il est doté d'un budget de 80 M€ (hors bourses sur critères sociaux). Le Crous est chargé de l'allocation des aides financières (33.500 étudiants boursiers), des dispositifs d'accompagnement social, d'un parc de logements sociaux (10.500 places dans 53 résidences) et de 27 points de restauration (environ 3.000.000 de repas servis par an).

Aux côtés des Universités et des autres établissements d'enseignement supérieur, le Crous participe activement en lien avec les collectivités à la dynamisation de la vie de campus. L'ensemble de ces missions de service public contribuent à l'amélioration des conditions de vie étudiante et concourt à l'attractivité des sites universitaires.

<b>Domaine d'activité</b>	Vie étudiante
<b>Missions</b>	Bourses, logement, restauration, soutien aux initiatives étudiantes, vie de campus

## Poste

<b>Fonction</b>	<b>Responsable de brasserie et de cafeteria</b>
<b>Description du poste</b>	Responsable de l'organisation et de la gestion du CROUS Market
<b>Rattachement hiérarchique</b>	Second de cuisine - Chef de cuisine – Direction de site
<b>Principales activités</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestion globale d'un point de vente,</li> <li>- Réceptionne et contrôle les marchandises (aspect qualitatif et quantitatif),</li> <li>- Assure la tenue des stocks entrées et sorties,</li> <li>- Organise et participe à la préparation et à la distribution des prestations,</li> <li>- Participe à la production en préparation froide</li> <li>- Produit des plats de restauration et de snacking type brasserie,</li> <li>- Participe à l'accueil des étudiants,</li> <li>- Forme et encadre ses collaborateurs,</li> <li>- Dirige une ou plusieurs personnes,</li> <li>- Participe à la définition des besoins en matériels et équipement des locaux,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tient la caisse,</li> <li>- Participe au suivi de la gestion comptable,</li> <li>- Veille et participe au nettoyage du matériel et des locaux placés sous sa responsabilité</li> <li>- Analyse les ventes via le logiciel dédié pour adapter les productions et les commandes</li> <li>- Peut assurer le service des poubelles et de plonge,</li> </ul>
<b>Conditions d'exercice de l'activité</b>	<p><u>Astreintes</u> : Soir en rotation</p> <p><u>Déplacements</u> : Oui</p> <p><u>Autres</u> :</p> <p>Rotations sur les postes selon planning fourni</p> <p>Déplacement possible sur les affectations secondaires.</p> <p>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 de service et d'entretien.</p> <p>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 du directeur de site, du directeur-adjoint ou du chef de cuisine, 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.</p>

## Compétences

<b>Qualités requises</b>	<p><b>Connaissances, savoir :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir-faire culinaire,</li> <li>- Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires et des normes de sécurité en vigueur,</li> <li>- Maîtrise de l'organisation du travail,</li> <li>- Connaissance des méthodes d'animation d'une équipe et de service,</li> <li>- Savoir diriger une équipe</li> <li>- Connaissances liées à l'accueil des clients,</li> <li>- Capacité à utiliser un logiciel métier,</li> <li>- Connaissance des produits lessiviels et du matériel.</li> </ul>
	<p><b>Savoir-être :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etre organisé, rigoureux, méthodique</li> <li>- Etre autonome dans son travail et avoir le sens du travail en équipe</li> <li>- Etre réactif, ponctuel</li> <li>- Avoir le sens du contact</li> <li>- Etre ponctuel</li> <li>- Etre aimable avec la clientèle</li> <li>- Etre disponible avec la clientèle</li> <li>- Devoir de réserve</li> </ul>

**Autres remarques:**

- Horaires propres à chaque structure
- Cadences soutenues sur certains créneaux horaires
- L'activité s'exerce en et hors présence des usagers et connaît des pics d'activités
- Règles d'hygiène et de sécurité particulières
- Expositions fréquentes à des projections, à la chaleur, au froid, à l'humidité, au bruit
- Manipulation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...) et de produits dangereux
- Utilisation de machines, appareils électriques et outils de travail spécifiques
- Port de vêtements professionnels et équipements de protection individuels (EPI)

**Contacts**

Personne à contacter pour plus d'informations :

Fadela SEFFOUHI  
Directrice du site de restauration Campus Bordeaux Centre  
Tel : 05 47 30 43 80 / 06 07 16 92 41  
Courriel : [fadela.seffouhi@crous-bordeaux.fr](mailto:fadela.seffouhi@crous-bordeaux.fr)

