

FICHE DE POSTE

RESPONSABLE BRASSERIE – CAFETERIA & MULTI SERVICES

- Corps et grade : Technicien de classe normale
- Nature du concours : Interne
- Branche d'activité professionnelle : BAP G « Patrimoine immobilier, Logistique, Restauration et Prévention »
- Emploi-type : Chef de cuisine / cuisinier
- Nombre de poste offert : 1 poste
- Localisation du poste : Toulouse

Environnement

Le Crous de Toulouse-Occitanie est un établissement public administratif qui accompagne la vie étudiante dans les 8 départements (Ariège, Aveyron, Gers, Haute-Garonne, Hautes-Pyrénées, Lot, Tarn, Tarn et Garonne) de l'Académie de Toulouse.

Il sert plus de 2,5 millions de repas par an par l'intermédiaire d'un réseau de plus de 46 points de restauration. Le Crous propose plus de 10 000 places au sein de 38 résidences universitaires pour les 140 000 étudiants de l'académie dont 45 630 boursiers. Ses différentes unités de gestion sont réparties dans les départements de la Haute-Garonne, de l'Aveyron, du Tarn, des Hautes-Pyrénées, du Lot et du Gers.

Il gère 616 personnels répartis dans les différentes unités de gestion et les services.

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

Descriptif du poste

Sous l'autorité du directeur du pôle de restauration, responsabilité de l'organisation et de la gestion d'un point de restauration, pilotage de l'offre cafétéria (Crous & Go).

Activités principales :

- Participer à l'accueil des étudiants,
- Tenir la caisse,
- Diriger une ou plusieurs personnes,
- Assurer la tenue des stocks entrées-sorties,
- Réceptionner et contrôler les marchandises (aspect qualitatif et quantitatif),
- Veiller à la bonne tenue des vitrines de présentation,
- Organiser et participer à la préparation et à la distribution des prestations,
- Former ses collaborateurs,
- Participer à la définition des besoins en matériels et équipement des locaux,
- Participer au suivi de la gestion comptable,
- Veiller et participer au nettoyage du matériel et des locaux placés sous sa responsabilité,
- Coordonner la mise en œuvre des procédures du P.M.S.,
- Appliquer les règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur,
- Peut-être amener à produire des plats de restauration type cafétéria.

Compétences principales

Connaissances

- Connaissance des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail et d'hygiène alimentaire en vigueur,
- Connaissance du fonctionnement des caisses,
- Maîtrise des techniques du service à table et de l'accueil,
- Connaissance des arts et techniques de présentation des mets.

Compétences opérationnelles

- Savoir-faire culinaire,
- Être force de proposition dans l'offre alimentaire cafétéria et le développement de l'activité,
- Capacités relationnelles garantissant la qualité d'accueil des usagers et le développement de partenariat,
- Maîtrise les techniques de vente et de gestion d'un point de vente en restauration,
- Maîtrise de l'organisation du travail,
- Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires, des normes de sécurité,
- Connaissance des méthodes d'animation d'une équipe,
- Connaissances liées à l'accueil des clients,
- Capacité à utiliser un logiciel métier,
- Connaissance des produits lessiviels et du matériel.

Profil du candidat et contrainte du poste

- Sens du service public
- Polyvalence
- Disponibilité
- Plages horaires variables en fonction de l'activité, possibilité de commencer tôt le matin et en fin d'après-midi ou début de soirée (cafétérias)
- Rigueur / Fiabilité
- Sens relationnel

Compétences comportementales

- Animer une équipe
- Travailler en équipe
- Autonomie
- Savoir rendre compte

Contact

Crous de Toulouse-Occitanie - 58 rue du Taur – CS 67096- 31070 Toulouse cedex 7
Direction des ressources humaines- service concours / Tél. 05.61.12.54.20 / concours@crous-toulouse.fr

19/04/2022



C.g