



# Fiche de poste

## Responsable brasserie-cafeteria

<b>Corps ITRF : Adjoint technique de recherche et formation (C2)</b>	
<b>Emploi type ITRF : Commis de cuisine et restauration (G5B46)</b>	<b>BAP : G</b>
<b>Date de recrutement : 01/09/2021</b>	<b>Quotité : 100 %</b>
<b>Durée hebdomadaire de travail : Selon planning annuel fourni, sur la base de 1593h annuelles</b>	<b>Logement : Non</b>
<b>Site: Restauration de Bordeaux</b>	<b>Nombre de poste : 1</b>
<b>Affectation principale : Restaurant Universitaire Le Mascaret et Food-truck</b>	
<b>Affectations secondaires : Restaurant le Capu', la Bastide, les Chartrons</b>	

### 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).

<b>Domaine d'activité</b>	Education et Formation tout au long de la vie.
<b>Missions</b>	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

<b>Fonction</b>	<b>RESPONSABLE BRASSERIE-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 (non exhaustives)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Gestion globale d'un point de vente</li><li>- Produit des plats de restauration et de snacking type brasserie,</li><li>- Participe à l'accueil des étudiants,</li><li>- Tient la caisse,</li><li>- Dirige une ou plusieurs personnes,</li><li>- Assure la tenue des stocks entrées et sorties,</li><li>- Réceptionne et contrôle les marchandises (aspect qualitatif et quantitatif),</li><li>- Organise et participe à la préparation et à la distribution des prestations,</li><li>- Forme et encadre ses collaborateurs,</li><li>- Participe à la définition des besoins en matériels et équipement des locaux,</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>- Participe à la production en préparation froide</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analyse les ventes via le logiciel dédié pour adapter les productions et les commandes</li> <li>- Peut assurer le service des poubelles</li> </ul>
<b>Conditions d'exercice de l'activité</b>	<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>
<b>Horaires du poste : (Horaires à titre indicatif - susceptibles de changer dans le cadre des nécessités du service)</b>	7h00 – 15h30 ou 12h00 – 20h30 (suivant planning annuel fourni)

### **Compétences et connaissances professionnelles**

<b>Qualités requises</b>	<p><b>Connaissances, savoir :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir diriger une équipe</li> <li>- Savoir-faire culinaire,</li> <li>- Maîtrise de l'organisation du travail,</li> <li>- Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires et des normes de sécurité en vigueur,</li> <li>- Connaissance des méthodes d'animation d'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 de la 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 :

*Annie VIEIRA*

*Directrice de site*

*Tél : 05-47-30-43-80*

*Courriel : [annie.vieira@crous-bordeaux.fr](mailto:annie.vieira@crous-bordeaux.fr)*