



CONCOURS ITRF – session 2021- Interne
Emploi-type : Commis-se de cuisine et restauration

FICHE DE POSTE
SERVEUR(SE) CAISSIER(E)

SERVEUR(SE) CAISSIER(E)

- Corps et grade : Adjoint technique de recherche et de formation principal deuxième classe
- Nature du concours : Interne
- Branche d'activité professionnelle : BAP G « Patrimoine immobilier, Logistique, Restauration et Prévention »
- Emploi-type : Commis-se de cuisine et restauration
- Nombre de poste offert : 2 postes
- Localisation des postes : 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 40 restaurants et cafétérias. Le Crous propose 9 089 logements au sein de 36 résidences universitaires pour les 130 000 étudiants de l'académie dont 40 000 boursiers. Ses différentes unités de services sont réparties dans les départements de la Haute-Garonne, de l'Aveyron, du Tarn, des Hautes-Pyrénées, du Lot et du Gers.

Il gère 618 personnels répartis dans les différentes unités de service.

Le budget de l'établissement s'élève à 65 millions d'euros.

Domaine d'activité

Opérateur « Vie étudiante »

Missions

Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles.

Descriptif du poste

Mission :

- Distribue les plats et participe à la confection des entrées et des desserts
- Tient une caisse

Activités principales :

- Participe à l'assemblage des entrées et desserts,
- Peut gérer les points de distribution,
- Coordonne éventuellement l'activité des agents de service,
- Dresse, sert et dessert les tables,
- Nettoie et remet en état les lieux de consommation et de distribution,
- Dresse éventuellement les buffets
- Peut tenir une caisse et tirer le journal de caisse,
- Participe à l'accueil,

Compétences principales et comportementales

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



CONCOURS ITRF – session 2021- Interne
Emploi-type : Commis-se de cuisine et restauration

FICHE DE POSTE
SERVEUR(SE) CAISSIER(E)

Profil du candidat et contraintes 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)

Compétences opérationnelles

- Accueil,
- Tenue d'une caisse
- Techniques du service à table
- Animation d'une équipe
- Informatique
- Hygiène, santé et sécurité au travail
- Gestuelle et ergonomie
- Technique du matériel d'entretien et d'utilisation des EPI

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