



RECRUTEMENT P.A.C.T.E. session 2021

Fiche de poste AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

- Corps et grade : Adjoint technique de recherche et formation C1
- Nature du recrutement : Parcours d'Accès aux Carrières de la fonction Publique Territoriale, hospitalière et d'Etat
- Branche d'activité professionnelle : BAP G
- Emploi-type : Commis-se de cuisine et restauration
- 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 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 :

- Maintient en état de propreté les locaux, les mobiliers et matériels,
- Participe à l'activité de la restauration, de l'hébergement ou des services.

Activités principales :

- Exécuter les travaux de nettoyage et d'entretien des locaux et équipements,
- Participer aux travaux de plonge,
- Effectuer la manutention des mobiliers, des matériels et des produits,
- Participer aux activités de préparation et de distribution des repas,
- Veiller au bon état des locaux, des biens et du matériel et informer les responsables,
- Jouer un rôle de sensibilisation au respect de la propreté,
- Possibilité d'assurer le service des poubelles,
- Appliquer les règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur,
- Veiller à l'application des mesures d'économie d'énergie,
- Participer à l'écoute des étudiants et à la qualité de leur accueil.

Compétences attendues

- Connaissance et utilisation des produits, matériels et techniques de nettoyage,
- Connaissance des techniques de manutention,
- Maîtrise du maniement des matériels de cuisine et de nettoyage (manuels et automatiques),
- Connaissance des règles d'hygiène de santé et sécurité au travail en vigueur.



RECRUTEMENT P.A.C.T.E. session 2021

Fiche de poste
AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Profil du candidat et contraintes du poste

- Sens du travail en équipe,
- Sens du service public,
- Connaissance du milieu étudiant.
- Polyvalence
- Disponibilité

Compétences opérationnelles

- Techniques de restauration,
- Gestuelle et ergonomie,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Techniques d'utilisation des EPI,
- Techniques d'utilisation du matériel d'entretien,
- Economie d'énergie.

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