



Fiche de poste

Catégorie C
Concours interne ITRF
BAP G – G5B46

Description du concours :

Corps : Adjoint Technique de Recherche et Formation – 2ème 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 - **G5B46**

RÉFérentiel des Emplois-types de la Recherche et de l'Enseignement Supérieur – REFERENS III :

<https://data.enseignementsup-recherche.gouv.fr/pages/referens>

Description de l'employeur :

Le CROUS de Lorraine est un établissement public administratif, qui gère :

- 31 000 étudiants boursiers sur critères sociaux (sur une totalité de 89 000 étudiants en Lorraine)
- 16 restaurants universitaires (2,5 millions de repas servis)
- 19 résidences universitaires (6848 logements)

Les missions du CROUS de lorraine : Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles

Description du poste :

Serveur - Caissier (H/F)

Localisation du poste :	Agglomération nancéienne ou messine
Missions :	<ul style="list-style-type: none">• Distribuer les plats et participe à la confection des entrées et des desserts.• Tenir une caisse.



Fiche de poste

Catégorie C
Concours interne ITRF
BAP G – G5B46

Activités principales :	<ul style="list-style-type: none">• Participer à l'assemblage des entrées et desserts.• Pouvoir gérer les points de distribution.• Coordonner éventuellement l'activité des agents de service.• Dresser, servir et desservir les tables.• Nettoyer et remettre en état les lieux de consommation et de distribution.• Dresser éventuellement les buffets.• Pouvoir tenir une caisse et tirer le journal de caisse.• Participer à l'accueil.
Compétences attendues :	<p><u>Connaissances :</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 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. <p><u>Compétences opérationnelles :</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Utiliser les outils bureautiques• Accueillir les populations concernées• Enregistrer et classer les documents• Rédiger des rapports ou des documents• Savoir alerter sa hiérarchie <p><u>Compétences comportementales :</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Savoir rendre compte• Travailler en équipe• Sens de l'organisation• Forte capacité relationnelle• Réactivité• Ecoute et disponibilité• Sens aigu de la confidentialité et discrétion
Conditions particulières d'exercice	<ul style="list-style-type: none">• Horaires de travail adaptés à l'activité et au calendrier universitaire.