

Fiche de poste

Commis de cuisine et de restauration G5B46

Serveur-Caissier

Corps : **Adjoint Technique Principal de 2^{ème} classe**

Nature du concours : **interne**

BAP : **G – Patrimoine, Logistique, Restauration et Prévention**

Emploi-type : **Commis de cuisine et de restauration**

Nombre de postes offerts : **1**

Localisation du poste : **CROUS de NICE-TOULON – site Nice**

Missions principales du serveur-caissier :

Participer à la confection des entrées et des desserts,

Contribuer à la diversification de l'offre et à sa continuité tout au long du service,

Accueillir les usagers,

Tenir une caisse,

Entretenir les locaux et matériels.

Activités :

Participer à la confection des entrées et desserts,

Respecter les consignes de remise en température des plats livrés par la cuisine centrale,

Réaliser des cuissons minutes,

Réaliser des jus de fruits, crêpes, réchauffage wok ou crêpes ...

Etiqueter quotidiennement les produits livrés,

Veiller à la qualité visuelle des vitrines,

Veiller au réassort en cours de service,

Tenir une caisse et tirer le journal de caisse,

Accueillir et renseigner les usagers en valorisant l'image de Crous,

validé

Dauvergne

Nettoyer et remettre en état les lieux de consommation et de distribution,
Dresser éventuellement les buffets.

Positionnement hiérarchique :

Sous l'autorité du responsable de site

Compétences attendues :

Maîtrise des techniques 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.

Validé
Jesseck