



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 :

Distribuer les plats et participe à la confection des entrées et des desserts.

Tenir une caisse

Activités :

Participer à l'assemblage des entrées et desserts,

Dresser, servir et desservir les tables,

Tenir une caisse et tirer le journal de caisse,

Coordonner éventuellement l'activité des agents de service,

Nettoyer et remettre en état les lieux de consommation et de distribution,

Dresser éventuellement les buffets,

Participer à l'accueil.



Positionnement hiérarchique :

Sous l'autorité du directeur de l'unité de gestion restauration de Nice

Compétences attendues :

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.