



# RESPONSABLE BRASSERIE-CAFETERIA & MULTI-SERVICES

## Fiche de poste type - Répertoire des métiers

### Famille d'activités professionnelles spécifique aux CROUS: restauration

Référence dans les emplois ITRF

**BAP G**

**Emploi type : CHEF DE CUISINE / CUISINIER ( G4B49 )**

**Classement statutaire dans le corps d'accueil, ITRF ou DAPOOUS:**

**Technicien ou agent de maîtrise (AM 6)**

**Mission:**

Responsable de l'organisation et de la gestion d'une unité.

**Activités principales :**

- Produire des plats de restauration type brasserie,
- Participer à l'accueil des étudiants,
- Tenir la caisse,
- Diriger une ou plusieurs personnes,
- Assurer la tenue des stocks entrées-sorties,
- Réceptionner et contrôler les marchandises (aspect qualitatif et quantitatif),
- Organiser et participer à la préparation et à la distribution des prestations,
- Former ses collaborateurs,
- Participer à la définition des besoins en matériels et équipement des locaux,
- Participer au suivi de la gestion comptable,
- Veiller et participer au nettoyage du matériel et des locaux placés sous sa responsabilité,

**Dispositions communes relatives à la continuité et aux nécessités du service public**

Dans le cadre de ses missions et lorsque la continuité du service est engagée, l'agent peut être appelé, dans la prolongation cohérente de ses activités principales, à se voir confier toute autre tâche nécessaire à l'organisation et au fonctionnement du service de restauration.

Dans les cas particuliers de sous-service, ou dans les cas exceptionnels (notamment urgence et remplacement) de rupture de service, l'agent peut être amené temporairement, sur décision de l'autorité de gestion de proximité, à exercer des activités relevant du même emploi-type de qualification comparable et sous réserve des aptitudes, des compétences et de formation requises par celui-ci.

Lorsque les fonctions temporairement occupées le justifient, un complément indemnitaire égal à la différence de rémunération de celles-ci avec celles ordinairement occupées par l'agent lui est versé au *prorata temporis*.

**Compétences attendues (notamment pour le recrutement et l'affectation dans le réseau des œuvres):**

- Savoir-faire culinaire,
- Maîtrise de l'organisation du travail,
- Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires et des normes de sécurité en vigueur,
- Connaissance des méthodes d'animation d'une équipe,
- Connaissances liées à l'accueil des clients,
- Capacité à utiliser un logiciel métier,
- Connaissance des produits lessiviels et du matériel.

**Formations:**

- Direction d'une équipe,
- Utilisation des logiciels « métiers »,
- Economie d'énergie,
- Utilisation des EPI,
- Gestuelle et ergonomie.
- Habilitation électrique,
- Accueil,
- Informatique,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,

**Fiche de poste type**  
**Dispositions spécifiques aux fiches de poste individuelles**

Référence dans les emplois ITRF

**BAP G**

**Emploi type : CHEF DE CUISINE / CUISINIER ( G4B49 )**

**Classement statutaire dans le corps d'accueil, ITRF ou DAPOOUS:**

**Technicien ou agent de maîtrise (AM 6)**

**Caractéristiques spécifiques du poste :**

**Site:**

Campus Z

**Structures habituelles d'affectation :**

Brasserie X  
Cafétéria Y  
Restaurant Z  
Restaurant W

**Rattachement administratif et fonctionnel :**

Unité de gestion / unité de service restauration Z

**Caractéristique du régime indemnitaire :**