

Fiche de poste

Serveur caissier H/F CROUS MONTPELLIER-OCCITANIE

Echelle 4	Poste à temps plein
Poste à pourvoir à partir du 1 ^{er} septembre 2026	Localisation du poste : Montpellier

Environnement

Le Crous de Montpellier Occitanie est un établissement public administratif qui a pour mission d'accompagner les étudiants dans la réussite de leurs études.

Le budget de l'établissement s'élève à 70 M€ (crédits de paiement).

600 personnes sont au service de près de 110 000 étudiants dans les domaines de l'hébergement de la restauration, de l'action sociale et l'action culturelle.

Le parc de logement mis à la disposition des étudiants comprend plus de 10 354 lits au sein de 7 cités et 33 résidences universitaires.

3 millions de repas sont servis au sein des 37 structures de restaurations que compte l'établissement (restaurants, cafétérias, brasseries...)

Plus de 130 M€ sont versés annuellement sous forme de bourses à 38 000 étudiants.

Effectifs	600 personnels fonctionnaires et CDI de droit public
Domaine d'activité	Opérateur « Vie étudiante »
Missions	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles

Poste

Fonction	Serveur caissier
Encadrement	NON
Description du poste	<p><u>Mission :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Distribue les plats et participe à la confection des entrées et des desserts. - Tient une caisse. <p><u>Activités principales :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Participe à l'assemblage des entrées et desserts, - Peut gérer les points de distribution, - Dresse, sert et dessert les tables, - Nettoie et remet en état les lieux de consommation et de distribution, - Dresse éventuellement les buffets, - Peut tenir une caisse et tirer le journal de caisse, - Participe à l'accueil.

Qualités requises	<p><u>Compétences attendues (notamment pour le recrutement et l'affectation dans le réseau des œuvres):</u></p> <ul style="list-style-type: none">- 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>Formations :</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Accueil,- Tenue d'une caisse,- Informatique,- Hygiène, santé et sécurité au travail- Gestuelle et ergonomie- Technique du matériel d'entretien et d'utilisation des EPI.
Conditions particulières d'exercice	<p><u>Dispositions communes relatives à la continuité et aux nécessités du service public</u></p> <p>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 d'entretien ainsi que, le cas échéant, les missions de base nécessaires au fonctionnement du service de restauration.</p> <p>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 grade de qualification comparable et sous réserve des aptitudes, des compétences et de formations requises par celui-ci.</p> <p>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 peut être versé au <i>pro rata temporis</i>.</p>

Modalités de candidature

Ce dossier complet est à envoyer à la DRH au plus tard le **lundi 27 avril 2026**, cachet de la poste faisant foi :

**Crous de Montpellier Occitanie
Direction des ressources humaines
2 rue Monteil
34093 MONTPELLIER Cedex 5**