

Fiche de poste

Responsable de cafétéria H/F CROUS MONTPELLIER-OCCITANIE

Echelle 6	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	Responsable de cafétéria
Description du poste	<p>Sous l'autorité du Directeur de l'unité de gestion, le/la responsable de la cafétéria aura pour missions :</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.

Qualités requises	<p>Savoir-faire :</p> <ul style="list-style-type: none">• 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. <p>Savoir-être :</p> <ul style="list-style-type: none">• Sens de l'organisation• Savoir diriger une équipe• Sens de l'accueil• Capacité d'adaptation• Capacité à travailler en équipe
--------------------------	---

Conditions particulières d'exercice : Site de Montpellier

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**