

## FICHE DE POSTE

### SERVEUR CAISSIER

- Corps et grade : Adjoint technique de recherche et de formation principal de deuxième classe
- Nature du concours : Interne
- Branche d'activité professionnelle : BAP G « Patrimoine immobilier, Logistique, Restauration et Prévention »
- Emploi-type : Commis de cuisine et restauration
- Nombre de poste offert : 3 postes
- Localisation du poste : Toulouse

### Environnement

Le Crous de Toulouse-Occitanie est un établissement public administratif qui accompagne la vie étudiante dans les 8 départements (Ariège, Aveyron, Gers, Haute-Garonne, Hautes-Pyrénées, Lot, Tarn, Tarn et Garonne) de l'Académie de Toulouse.

Il sert plus de 2,5 millions de repas par an par l'intermédiaire d'un réseau de plus de 46 points de restauration. Le Crous propose plus de 10 000 places au sein de 38 résidences universitaires pour les 140 000 étudiants de l'académie dont 45 630 boursiers. Ses différentes unités de gestion sont réparties dans les départements de la Haute-Garonne, de l'Aveyron, du Tarn, des Hautes-Pyrénées, du Lot et du Gers.

Il gère 616 personnels répartis dans les différentes unités de gestion et les services.

<b>Domaine d'activité</b>	Opérateur « Vie étudiante »
<b>Missions</b>	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, action culturelle et vie de campus.

### Mission

Sous l'autorité du Directeur de l'unité de restauration, tenir une caisse, participer à la confection des entrées, des desserts et au service, assurer l'interface avec les usagers.

### Activités principales

- Participe à l'assemblage des entrées et desserts,
- Peut gérer les points de distribution,
- Coordonne éventuellement l'activité des agents de service,
- Dresse, sert et dessert les tables,
- Participation à la préparation, mise en place et la distribution de buffets, cocktails, repas et pauses,
- 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,
- Peut participer aux travaux de plonge,
- Appliquer les règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur,
- Participer à l'écoute des étudiants et à la qualité de leur accueil.

*Validé*  
*David*



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**CONCOURS ITRF**  
**Session 2022 – Interne**  
**Emploi-type : Commis de cuisine et restauration**  
**BAP G – Adjoint technique de recherche et de**  
**formation principal 2<sup>ème</sup> classe**



## Compétences principales

### Compétences opérationnelles

- Connaissance du fonctionnement des caisses.
- 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 et utilisation des produits, matériels et techniques de nettoyage,
- Connaissance du type de surface et des objets à traiter,

### Compétences comportementales

- Travailler en équipe
- Ecoute
- Sens du relationnel
- Autonomie

## Contact

Crous de Toulouse-Occitanie - 58 rue du Taur – CS 67096- 31070 Toulouse cedex 7  
Direction des ressources humaines- service concours / Tél. 05.61.12.54.20 / [concours@crous-toulouse.fr](mailto:concours@crous-toulouse.fr)

*Validé  
Crous*