



SERVEUR(SE) CAISSIER(E)

Référence dans les emplois ITRF

BAP G

Emploi type : COMMIS DE CUISINE (G5B46)

Localisation du Poste : CROUS DE PARIS

Classement statutaire dans le corps d'accueil : Adjoint technique – filière ITRF (ADTRF C2)

Mission

- Distribue les plats et participe à la confection des entrées et des desserts.
- Tient une caisse

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,
- 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,

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 afin d'assurer le 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 *pro rata temporis*.

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

- 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.

Formations:

- Accueil,
- Tenue d'une caisse,
- Techniques du service à table,
- Animation d'une équipe,
- Informatique,
- Hygiène, santé et sécurité au travail
- Gestuelle et ergonomie
- Technique du matériel d'entretien et d'utilisation des EPI