

Restaurant Universitaire Gallia Strasbourg

Vous souhaitez contribuer aux missions du Crous.

**Vous recherchez un poste évolutif et inventif dans un restaurant collectif
implanté au cœur du campus.**

**Vous souhaitez concilier vie professionnelle et vie privée, ce poste est pour
vous !**

FONCTION : SERVEUR(SE) CAISSIER(E) REF : SCRUGAL1023

Catégorie : C Emploi-type : COMMIS DE CUISINE Salaire brut mensuel : 1860,- €	Poste à temps plein Pas de week-end Horaires Habituels : du lundi au vendredi de 7h à 15h et/ou 14h à 21h30 selon planning
Contrat à durée déterminée : Du 23/10/2023 (ou dès que possible) au 31/08/2024	
Localisation du poste : Restaurant Universitaire Gallia – 1 bd de la Victoire, 67000 Strasbourg	
Diplôme – Expérience : - Diplôme de niveau 3 souhaité (CAP ou équivalent) - Expérience de 2 ans souhaitée	

Environnement

Le Crous (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires) de Strasbourg intervient dans le cadre de ses missions de service public pour l'amélioration des conditions de vie matérielle des étudiants de l'académie de Strasbourg. Etablissement public, le Crous gère les aides financières (bourses), une offre de restauration à tarification sociale équivalente à 1 451 055 de repas étudiants par an et un parc de 4 870 logements. Il est animé, dans le cadre d'un réseau national, par le Centre National des Œuvres Universitaires et Scolaires (CNOUS).

Le restaurant Universitaire Gallia sert en moyenne 2000 repas par jour. Il est composé d'un self et d'une brasserie/vente à emporter.

Il est ouvert midi et soir du lundi au vendredi.

Pour plus d'informations : www.crous-strasbourg.fr

Effectifs	446 ETP
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 (SE) CAISSIER(E)
----------	--------------------------

Encadrement	Non
Missions	Participer à la production en cuisine, à la distribution (service au self) et tenir la caisse
Description du poste	- Distribue les plats et participe à la confection des entrées et des desserts - Tient une caisse - Participe à l'assemblage et à la confection des entrées et/ou desserts, - Peut gérer les points de distribution, - Coordonne éventuellement l'activité des agents de service, - 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, - Respecte les règles d'hygiène et de sécurité - PMS
Qualités requises	Connaissances : - Connaissance des règles HACCP, des normes d'hygiène de sécurité et des conditions de travail, du Plan de Maîtrise Sanitaire, - Connaissance des techniques et règles de conservation, de reconditionnement et d'assemblage, - Connaissance des techniques de présentation, - Connaissance des règles de préparation et d'accommodement propres à la restauration collective, - Connaissance des produits de nettoyage, - Connaissance de l'utilisation d'Equipements de Protection Individuelle, Compétences opérationnelles : - Maîtrise des techniques culinaires de base (cuissons, découpe, assemblage...), - Maîtrise des règles et procédures d'hygiène alimentaire, - Maîtrise des procédures de nettoyage et de désinfection, - Maîtrise des techniques de service selon le public accueilli, - Application des gestes et postures de travail à adopter dans le cas de manutention ou d'entretien des locaux. Compétences comportementales : - Sens du travail en équipe - Organisé - Rigoureux - Motivé - Dynamique - Autonome
Rattachement administratif / hiérarchique	Chef de cuisine

**Conditions
particulières
d'exercice**

Contraintes physiques :

Port de charge
Travail en zone froide (selon poste)
Station debout

Horaires :

Du lundi au vendredi de 7h à 15h et/ou 14h à 21h30 selon planning
Poste à temps plein

Pas de week-end

Vous trouverez aussi au Crous :

Des avantages sociaux

- Le remboursement d'une partie des frais de transport,
- Une contribution à la mutuelle,
- Un restaurant administratif
- Des prestations d'action sociale sous conditions

**La conciliation de la vie
personnelle et
professionnelle**

- Des droits à congés (45 jours/an)

Une carrière dynamique

- Un accompagnement personnalisé pour évoluer dans sa carrière,
- Une formation continue riche et accessible.

Modalités de candidature

Les **candidatures** accompagnées d'une lettre de motivation et d'un curriculum vitæ doivent être **envoyées** à l'adresse suivante avant le **05/11/2023** :

secretariat.drh@crous-strasbourg.fr

Merci de mentionner la référence de l'offre dans l'objet du mail

Pour tout renseignement sur le poste, vous pouvez contacter :

Madame **DOLL Sandra**, Directrice du Restaurant Universitaire Gallia

Téléphone : 03 88 21 28 98

Courriel : sandra.doll@crous-strasbourg.fr