

Vous souhaitez contribuer aux missions du Crous.

Vous recherchez un poste évolutif et inventif dans un restaurant collectif et une cafétéria implantés au cœur du campus d'Illkirch.

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

FONCTION : AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION PLONGEUR BATTERIE H/F

Catégorie : C Emploi-type : G5B46 - Commis-se de cuisine et restauration Groupe RIFSSSEP : Groupe 2 (ATRF) Si CDD : durée du contrat : 4 mois - salaire brut mensuel : 1815 €	Poste à Temps Plein Pas de week-end, pas de soir Repas pris sur place Horaires : du lundi au vendredi de 7h30 à 15h00
CDD du 06/01/2025 au 30/04/2025 (possibilité de prolongation)	Titulaires ou contractuels
Localisation du poste : Restaurant Universitaire Illkirch - 76 Rte du Rhin, 67400 Illkirch Graffenstaden	
Diplôme – expérience : <ul style="list-style-type: none"> - Diplôme de niveau 3 souhaité (CAP ou équivalent) - Débutant-e accepté-e 	

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. Établissement public, le Crous gère les aides financières (bourses), une offre de restauration à tarification sociale équivalente à 1 566 380 repas étudiants par an et un parc de 5 527 logements. Il est animé, dans le cadre d'un réseau national, par le Centre National des Œuvres Universitaires et Scolaires (CNOUS).

Le restaurant universitaire d'Illkirch est situé sur le campus universitaire d'Illkirch. L'équipe est composée d'une trentaine de personnes dont des emplois étudiants. Le restaurant sert en moyenne 1100 repas étudiants par jour et dispose d'une salle pour les personnels et d'une cafétéria. Il propose également un service traiteur. Le restaurant est ouvert tous les midis du lundi au vendredi.

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

Effectifs	449 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	Plongeur-se batterie
Description du poste	Missions : Effectue des tâches lourdes et pénibles liées à l'entretien de la batterie, de la platerie et des ustensiles de cuisine.

	<p>Activités principales :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nettoie et entretient l'ensemble des équipements ayant servi à la préparation des repas • Ramasse et évacue les détritrus, • Trie et range les ustensiles de cuisine, • Veille à la propreté du matériel utilisé et nettoie le local de plonge, • Vérifie l'approvisionnement en produits utilisés et l'état des stocks, • Vérifie le bon fonctionnement du matériel et signale les dysfonctionnements, • Applique les règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur, <p>Missions associées</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour nécessité de service, peut être amené à travailler en laverie avec l'aide d'étudiants durant le service • Pour nécessité de service, peut être amené à travailler ponctuellement en production
<p>Qualités requises</p>	<p>Connaissances :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des techniques de manutention lourde, - Connaissance des produits de nettoyage utilisés, - Connaissance des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur, - Connaissance du Plan de Maîtrise Sanitaire, - Connaissance de l'utilisation d'Équipements de Protection Individuelle, <p>Compétences opérationnelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise du maniement des matériels de cuisine et de nettoyage (manuels et automatiques) - Maîtrise des règles et procédures d'hygiène alimentaire, - Maîtrise des procédures de nettoyage et de désinfection, - Application des gestes et postures de travail à adopter <p>Compétences comportementales :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiabilité / Confidentialité / Rigueur - Sens du service public - Sens de l'organisation - Capacité d'écoute et sens relationnel - Savoir rendre compte - Savoir prioriser les tâches - Savoir faire preuve d'initiatives.
<p>Rattachement administratif / hiérarchique</p>	<p>Chef de production</p>
<p>Conditions particulières d'exercice</p>	<p>Contraintes physiques : Port de charges, station debout. Travail en zone froide (selon poste).</p>

Modalités de candidature

Les candidatures accompagnées d'une lettre de motivation et d'un curriculum vitæ doivent être envoyées avant le 01 décembre 2024 à l'adresse :
secretariat.drh@crous-strasbourg.fr

Pour tout renseignement sur le poste, vous pouvez contacter :
 Madame **VELCIN Isabelle**, Directrice du Restaurant Universitaire d'Illkirch
 Téléphone : 03 88 55 06 41
 Courriel : isabelle.velcin@crous-strasbourg.fr

Vous trouverez aussi au Crous :

Des avantages sociaux

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

La conciliation de la vie personnelle et professionnelle

- Des droits à congés (soit 45 jours/an pour un temps plein sous contrat de plus de 10 mois, ou 2.5 jours/mois pour un contrat de moins de 10 mois).

Une carrière dynamique

- Un accompagnement personnalisé pour évoluer : entretiens carrière, préparation concours,
- Une mobilité interne proposée aux personnels,
- Une formation continue riche et accessible.

Un établissement engagé

- Pour le service aux usagers,
- Pour l'égalité des chances,
- Pour la transition écologique.