

Fiche de poste

FONCTION : Responsable de brasserie - cafétéria H/F

Catégorie : C Emploi-type : G5B46 - Commis-se de cuisine et restauration Groupe RIFSEEP : 1 Si CDD : salaire brut mensuel : entre 1915 € et 2005 € selon expérience	Titulaires ou Contractuels Pas de week-end, pas de soir Repas pris sur place Horaires : du lundi au vendredi de 7h00 à 15h00
Durée : 6 mois 25/08/2025 au 25/02/2026 (avec possibilité de prolongation)	Poste vacant
Localisation du poste : Restaurant universitaire de l'Esplanade – 32 bd de la Victoire 67000 Strasbourg	
Diplôme – Expérience : - Diplôme de niveau 3 souhaité (CAP ou équivalent) - Expérience de 2 ans minimum souhaitée dans un poste équivalent ou comportant de l'encadrement d'équipe.	

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 Resto'U Esplanade est situé au cœur du campus de Strasbourg. Ce restaurant sert 2500 repas à midi en pic d'activité et 1000 repas le soir. Il dispose de plusieurs pôles de distribution sur 2 étages et d'une cafétéria libre-service au RDC, le Cristal Shop. Au 2e étage, le Restaurant Le 32 propose un service à table dans un cadre élégant. C'est la table des universitaires par excellence d'une capacité de 150 places avec des menus de saison et une cuisine 100% maison pour les séminaires, colloques et repas de service. La brigade est composée de 30 agents et 25 personnels étudiants le midi et de 3 agents et 12 étudiants le soir. Le Resto'U Esplanade a obtenu le label Mon restau responsable depuis 2019 et le label assiette végétale en 2024.

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

Effectifs	454 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	Responsable de l'équipe de serveurs(es) / caissiers(es) pour les phases de production et la distribution sous la supervision du chef de cuisine
-----------------	---

Encadrement	<ul style="list-style-type: none"> • 2 à 3 agents du Crous (selon activité) • Entre 1 et 4 étudiants (selon activité)
Description du poste	<p>Activités principales :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Participe à la distribution et à la confection des entrées et des desserts, • Contribue à servir et desservir les tables, au dressage des tables et des buffets, • Nettoie et remet en état les lieux de consommation et de distribution, • Participe à l'accueil, • Produit des plats de restauration type brasserie, • Coordonne et organise les services proposés aux usagers de la cafétéria, • Planifie le travail des activités de service (cafétéria, service courant, prestations externes), • Anime l'équipe en place, • Met en œuvre les moyens nécessaires, selon les flux, pour assurer la qualité de l'accueil des usagers, • Élabore les menus, organise et participe à la préparation et la distribution des repas en liaison avec le chef de cuisine, • Participe à la définition des besoins en denrées, en matériel et en équipement des locaux, • Veille et participe au nettoyage du matériel et des locaux, • Veille à l'application du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), • Rend compte quotidiennement de l'activité auprès de la direction du RU. <p>Activités associées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dresse éventuellement les buffets, • Participe en cas de besoin aux travaux de plonge.
Qualités requises	<p>Connaissances :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Connaissance des techniques de conservation, de conditionnement, de reconditionnement et d'assemblage, • Connaissance des matériels et des nouveaux modes de restauration, • Connaissance des règles d'hygiène générales, hygiène et diététique alimentaires, et des normes de sécurité en vigueur, • Connaissance des règles de préparation et d'accommodement propres à la restauration collective, • Connaissance des techniques de présentation, • Connaissance des produits de nettoyage/lessiviels, • Connaissance du dispositif d'économie d'énergie. <p>Compétences opérationnelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aptitude à manager une équipe, • Maîtrise de l'organisation du travail et des méthodes d'animation d'une équipe, • Savoir rendre compte. • Gestion de projet dans son champ de compétence, • Expérience dans le domaine de la restauration, • Techniques de stockage, de transport, de conservation et de conditionnement alimentaire, • Savoir-faire culinaire, • Maîtrise des procédures de nettoyage et de désinfection, • Pratiques « gestes et postures », <p>Compétences comportementales :</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Sens de l'écoute, créativité, • Travail en équipe et aisance relationnelle, • Sens du service public, sens des responsabilités • Capacité d'adaptation, • Prise d'initiative et sens des priorités, • Rigueur, Fiabilité, loyauté, • Autonomie dans la gestion de son secteur.
Rattachement administratif / hiérarchique	Chef de production
Conditions particulières d'exercice	Poste à temps plein Pas de week-end, pas de soir Contraintes physiques : Port de charges, station debout. Travail en zone froide (selon poste).

Modalités de candidature

Les candidatures accompagnées d'une **lettre de motivation** et d'un **curriculum vitæ** doivent être transmises via le bouton « **Postuler** » du **site internet** avant le **10 juillet 2025**

Pour tout renseignement sur le poste, vous pouvez contacter :
 Madame **Julie JOUBLLOT**, directrice du restaurant universitaire Esplanade
julie.joublot@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,
- Chèques cadeaux.

La conciliation de la vie personnelle et professionnelle

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

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.