

Fiche de poste

FONCTION : Responsable 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	Repas pris sur place Horaires : du lundi au vendredi de 7h30 à 15h30 Poste à temps plein. Pas de Week-end, pas de soir Permis B obligatoire
CDD du 01.10.2025 au 30.04.2026 (7 mois) Possibilité de prolongation	Titulaires ou Contractuels Création de poste au 01/10/2025
Localisation du poste : Cafétéria de l'INSPE – 141 avenue de Colmar – 67100 Strasbourg	

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 9 emplois étudiants. Le restaurant sert en moyenne 1300 repas étudiants par jour, 250 repas en salle des administratifs et enseignants du campus et réalise quotidiennement la vente d'environ 400 sandwiches et snacking chaud dans sa cafétéria. Il propose également un service traiteur. Le restaurant est ouvert tous les midis du lundi au vendredi.

Dans le cadre de l'ouverture d'une nouvelle cafétéria sur le site de la Meinau à compter de janvier 2026, l'équipe du restaurant comptera 3 collaborateurs supplémentaires.

Les ventes se dérouleront sur la journée (7h30 – 15h30 horaires encore à confirmer), les prestations qui y seront servies sont de type viennoiseries, cafés, sandwiches, salades et snacking chaud. La cafétéria sera ouverte tous les midis du lundi au vendredi.

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

Poste

Fonction	Responsable brasserie-Cafétéria
Description du poste	<p>Mission : Distribue les plats et participe à la confection des entrées et desserts. Tient une caisse</p> <p>Activités principales :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produire des plats de restauration type brasserie, • Participer à l'accueil des étudiants,

	<ul style="list-style-type: none"> • Tenir la caisse, • Diriger une ou plusieurs personnes, • Assurer la tenue des stocks entrées-sorties, • Réceptionner et contrôler les marchandises (aspect qualitatif et quantitatif), • Organiser et participer à la préparation et à la distribution des prestations, • Former ses collaborateurs, • Participer à la définition des besoins en matériels et équipement des locaux, • Participer au suivi de la gestion comptable, • Veiller et participer au nettoyage du matériel et des locaux placés sous sa responsabilité <p>Activités associées :</p> <p>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 nécessaire à l'organisation et au fonctionnement du service de restauration.</p> <p>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 requise par celui-ci.</p>
<p>Qualités requises</p>	<p>Connaissances :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires et des normes de sécurité en vigueur, • Connaissance des méthodes d'animation d'une équipe, • Connaissances liées à l'accueil des clients, • Connaissance des produits lessiviels et du matériel. <p>Compétences opérationnelles attendues :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Savoir-faire culinaire, • Capacité à utiliser un logiciel métier, • Maîtrise de l'organisation du travail, <p>Compétences comportementales :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respect des obligations attendues des agents titulaires ou contractuels de la fonction publique. Etat d'esprit compatible avec ces obligations • 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 • Polyvalence fonctionnelle et géographique (Activité qui se réalise sur le restaurant et la cafétéria)
<p>Conditions particulières d'exercice</p>	<p>A titre informatif, déroulement de la journée :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dès 7h30, accueil des clients et ventes • En milieu de matinée, réception de la production du jour, mise en place dans les vitrines • Ventes et accueil du public avec l'appui d'une serveuse caissière et d'un agent de service <p>Contraintes :</p>

- Port de charges, station debout.
- Manipulations sur écran
- Travail en zone froide et chaude (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 **12 septembre 2025**

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

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.

Retro-planning de la phase de recrutement

Étapes	Date / période
Transmission de la fiche de poste	avant le 23 juillet
Publication du poste	18 août 2025
Recueil des candidatures	du 18 août au 12 septembre
Entretiens de recrutement	2ème quinzaine de septembre
Prise de poste	1er octobre ou au plus tard 6 octobre (selon disponibilité de la personne recrutée)
Tuilage avec Mme Larhaoui (responsable cafet au RU)	jusqu'à fin décembre
Prise de poste à l'INSPE	5 Janvier 2026