

Fiche de poste

FONCTION : SERVEUR(SE) – CAISSIER(ÈRE) H/F

Catégorie : C Emploi-type : Commis-se de cuisine et restauration – G5B46 Salaire brut mensuel : entre 1844 € et 1924 €	Poste à temps plein Pas de week-end Horaires Habituels : du lundi au vendredi de 6h30 à 14h30
Si CDD : 10/11/2025 au 31/08/2026 (renouvellement possible)	Titulaires ou Contractuels Poste vacant
Localisation du poste : Restaurant universitaire Paul Appell – 23, Rue du Jura – 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. 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).

L'unité de gestion Paul Appell c'est 2 restaurants, 4 cafétérias, 70 personnes et 3500 repas servis en moyenne par jour.

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	Serveur-caissier / Serveuse-caissière
Description du poste	Activités principales : • Participe à l'assemblage des desserts et/ou des entrées, • Gère quotidiennement le point de distribution « L'Annexe », • Coordonne l'activité des étudiants en CDD, • Nettoie et remet en état les lieux de consommation et de distribution, • Service à table et gestion du restaurant « Le Palerme » (28 couverts), • Gère la caisse et tire le journal de caisse,

	• Participe à l'accueil des clients, • Respecte les règles d'hygiène et de sécurité, • Maîtrise le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire).
Qualités requises	Connaissances : • Connaissance des règles d'hygiène générales, hygiène et diététique alimentaires et des normes de sécurité en vigueur, • Connaissance du Plan de Maîtrise Sanitaire, Compétences opérationnelles : • Connaissance des arts et techniques de l'élaboration et de la présentation des mets. • Expérience du service à table (un atout) Compétences comportementales : • Réactivité, • Dynamisme, • Travail en équipe et sens du relationnel, • Résistance physique, • Adaptabilité, • Polyvalence, • Autonomie.
Conditions particulières d'exercice	Poste à temps plein Contraintes physiques : Port de charges, station debout.

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 **03 novembre 2025**

Pour tout renseignement sur le poste, vous pouvez contacter :
Mr Julien LEDOGAR, directeur du restaurant Paul Appell
 Julien.ledogar@crous-strasbourg.fr

Vous trouverez aussi au Crous :

Des avantages sociaux	La conciliation de la vie personnelle et professionnelle	Une carrière dynamique	Un établissement engagé
• Le remboursement d'une partie des frais de transport, • Une contribution à la mutuelle, • Des prestations d'action sociale sous conditions.	• 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).	• Un accompagnement personnalisé pour évoluer : entretiens carrière, préparation concours, • Une mobilité interne proposée aux personnels, • Une formation continue riche et accessible.	• Pour le service aux usagers, • Pour l'égalité des chances, • Pour la transition écologique.