

Fiche de poste

FONCTIONS : PLONGEUR BATTERIE (H/F)

Catégorie : C Emploi-type : G5B46 - Commis-se de cuisine et restauration Groupe RIFSSEP : Groupe 2 (ATRF) Si CDD : durée : 8 mois Rémunération brute mensuelle : entre 1844€ et 1924€ selon profil	Poste à Temps Plein Pas de week-end, pas de soir Repas pris sur place Horaires : du lundi au vendredi de 7h30 à 15h30
CDD du 05.01.2026 au 31.08.2026 Possibilité de prolongation	Titulaires ou contractuels Poste vacant
Localisation du poste : Restaurant Universitaire Illkirch - 76 Rte du Rhin, 67400 Illkirch Graffenstaden	
Diplôme – expérience : - 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 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.

L'ouverture d'une cafétéria sur le site de l'INSPE (Meinau) est prévue pour janvier 2026. L'équipe du restaurant comptera 3 collaborateurs supplémentaires.

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	Plongeur batterie (H/F)
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 Activités principales : • 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 Activités associées : • En fonction de la charge de travail relative à la mission principale, renforce les équipes de production froide ou chaude : Mise en place diverses, aide aux cuisiniers, service au self le midi • Pour nécessité de service, peut être amené à travailler en laverie avec l'aide d'étudiants durant le service
Qualités requises	Connaissances : • 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 des éléments constitutifs d'un Plan de Maîtrise Sanitaire • Connaissance de l'utilisation d'Équipements de Protection Individuelle Compétences opérationnelles : • 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 selon poste de travail Compétences comportementales : • Respect des obligations attendues des agents titulaires ou contractuels de la fonction publique. Etat d'esprit compatible avec ces obligations • Loyauté envers la hiérarchie • Sens de l'organisation • Savoir prioriser les tâches • Savoir faire preuve d'initiatives
Conditions particulières d'exercice	Contraintes physiques : Port de charges, station debout. Travail en zone froide et humide (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 décembre 2025**

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.