

## Fiche de poste

### FONCTION : SERVEUSE-CAISSIÈRE H/F

Catégorie : C Emploi-type : G5B46 - Commis-se de cuisine et restauration Groupe RIFSEP : Groupe 2 (ATRF) Rémunération mensuelle brute : entre 1844 et 1924 € selon profil	Repas pris sur place Horaires : du lundi au vendredi de 7h30 à 15h30 Poste à temps plein. <b>Pas de Week-end, pas de soir</b>
Démarrage du 09/02/2026 au 31/08/2026 avec possibilité de prolongation	Titulaires ou Contractuels Recrutement suite à départ à la retraite
Localisation du poste : Restaurant universitaire d'Illkirch – 76 route du Rhin à Illkirch	

### 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 sandwichs 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](http://www.crous-strasbourg.fr)

<b>Effectifs</b>	454 ETP
<b>Domaine d'activité</b>	Opérateur « Vie étudiante »
<b>Missions</b>	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles

### Poste

<b>Fonction</b>	Serveur-caissier (H/F)
<b>Description du poste</b>	<p><b>Mission : Distribue les plats et participe à la confection des entrées et desserts. Tient une caisse</b></p> <p><b>Activités principales :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Participe à l'assemblage des entrées et desserts</li> <li>Participe à l'élaboration de sandwichs et produits de snacking chauds</li> <li>Participe à la production chaude en appui au second de cuisine</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peut gérer les points de distribution,</li> <li>Coordonne éventuellement l'activité des agents de service,</li> <li>Nettoie et remet en état les lieux de consommation et de distribution,</li> <li>Peut tenir une caisse et tirer le journal de caisse,</li> <li>Participe à l'accueil des convives</li> <li>Participe éventuellement au dressage des buffets</li> <li>Peut assurer exceptionnellement un service à table</li> </ul> <p><b>Activités associées :</b></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>
<b>Qualités requises</b>	<p><b>Connaissances :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Connaissance des règles HACCP, des normes d'hygiène de sécurité et des conditions de travail,</li> <li>Connaissance des éléments constitutifs d'un Plan de Maîtrise Sanitaire,</li> <li>Connaissance des arts et techniques de présentation des mets,</li> <li>Connaissance des techniques et règles de conservation, de reconditionnement et d'assemblage</li> <li>Connaissance du fonctionnement des caisses</li> </ul> <p><b>Compétences opérationnelles attendues :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Maîtrise et mise en œuvre des techniques du service à table et de l'accueil,</li> <li>Maitrise et mise en œuvre des techniques de nettoyage</li> <li>Aptitude au travail en équipe</li> <li>Application des normes, procédures et règles en vigueur</li> </ul> <p><b>Compétences comportementales :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Respect des obligations attendues des agents titulaires ou contractuels de la fonction publique. Etat d'esprit compatible avec ces obligations</li> <li>Fiabilité / Confidentialité / Rigueur</li> <li>Sens du service public</li> <li>Sens de l'organisation</li> <li>Capacité d'écoute et sens relationnel</li> <li>Savoir rendre compte</li> <li>Savoir prioriser les tâches</li> <li>Savoir faire preuve d'initiatives</li> <li>Polyvalence fonctionnelle et géographique (Activité qui se réalise sur le restaurant et la cafétéria)</li> </ul>
<b>Conditions particulières d'exercice</b>	<p><b>Contraintes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Travail en zones froides et chaudes</li> <li>Port de charges lourdes</li> <li>Station debout</li> <li>Manipulations sur écran</li> </ul>

## 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 février 2026**

Pour tout renseignement sur le poste, vous pouvez contacter :  
Madame **VELCIN Isabelle**, Directrice du Restaurant Universitaire d'Illkirch  
Courriel : [isabelle.velcin@crous-strasbourg.fr](mailto: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.