

Fiche de poste

FONCTION : RESPONSABLE DE PLONGE (H/F)

Catégorie : C Emploi-type : G5B46 - Commis-se de cuisine et restauration Rémunération brute mensuelle : entre 1844€ et 2019€ selon profil	Poste à Temps Plein Pas de week-end, pas de soir Repas pris sur place Horaires : du lundi au vendredi de 6h00-14h00
CDD du 01/04/2026 au 31/08/2026 Possibilité de prolongation	Titulaires ou contractuels 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)	

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 plonge
Description du poste	MISSIONS : Sous l'autorité du chef de production : • Organise et coordonne le travail des plongeurs (titulaires et étudiants), • Effectue des tâches lourdes et pénibles liées à l'entretien de la batterie, de la platerie et des ustensiles de cuisine, • Veille au respect du Plan de Maitrise Sanitaire. Activités principales : • Supervise et organise l'activité des secteurs plonge de la structure (plonge batterie, plonge cafétéria, plonge R+1 et plonge R+2), • Gère et répartit les effectifs en lien avec le chef de production et les coordonnateurs lors du service en fonction des besoins, • Nettoie et entretient l'ensemble des équipements ayant servi à la préparation des repas, • Ramasse et évacue les détritux, • 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, • Renseigne Traqfood dans son secteur d'activité et contrôle la complétude de Traqfood par équipe, • Sensibilise les étudiants aux règles d'hygiène inhérentes à la restauration collective conformément à notre PMS. 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,

	• État d'esprit compatible avec ces obligations, • Loyauté envers la hiérarchie, • Sens de l'organisation, • Rendre compte autant que nécessaire, • Savoir prioriser les tâches, • Savoir faire preuve d'initiatives.
Conditions particulières d'exercice	Contraintes physiques : Port de charges, station debout. Travail en zone froide, humide voire 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 **14 mars 2026**.

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	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, • Un restaurant universitaire.	• 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).	• 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.