



Restaurant Universitaire Gallia Strasbourg

**Vous souhaitez contribuer aux missions du Crous.
Vous recherchez un poste évolutif et inventif dans un restaurant collectif et des
cafétérias implantés au cœur du campus.
Vous souhaitez concilier vie professionnelle et vie privée, ce poste est pour
vous !**

Agent(e) de service restauration H/F ASRUGA22

Localisation : Restaurant universitaire Gallia du Crous de Strasbourg 1 quai du Maire Dietrich Strasbourg	Poste à plein temps - PAS DE WEEK-END Horaires : du lundi au vendredi de 7h00 à 15h00
Contrat à durée déterminée : Du 01/09/2022 Au 31/08/2023	
Salaire mensuel brut : entre 1670 et 1685 euros brut selon expérience	
Diplôme – Expérience : - Débutant accepté	

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. Etablissement public, le Crous gère les aides financières (bourses), une offre de restauration à tarification sociale équivalent à 1 283 619 de repas par an et un parc de 5 169 logements. **Le Restaurant Universitaire Gallia**, c'est une équipe de 20 personnes **avec 1200** repas servis en moyenne par jour.

Pour plus d'informations : www.crous-strasbourg.fr

Domaine d'activité	Restauration collective
---------------------------	-------------------------

Poste

Fonction	Agent(e) de service restauration
Missions	<ul style="list-style-type: none">Participe à l'activité du restaurant et maintenir en état de propreté les locaux, les mobiliers et matériels
Description du poste	<p><u>Descriptif des activités essentielles selon poste occupé (non exhaustives) :</u></p> <ul style="list-style-type: none">Participe aux activités de préparation et de distribution des repasParticipe à la plongeRéceptionne la marchandise / traçabilitéExécute les travaux de nettoyage et d'entretien des locaux et équipementsVeille au bon état des locaux, des biens et du matériel et informe les responsablesApplique les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail en vigueur

Rattachement administratif / hiérarchique	<ul style="list-style-type: none"> • Chef de production
Conditions d'exercice de l'activité	<ul style="list-style-type: none"> • Travail en équipe • Polyvalence • Port de charge • Respect des procédures • En contact avec une clientèle étudiante

Compétences

Compétences attendues	<ul style="list-style-type: none"> • Connaissance et utilisation des produits, matériels et techniques de nettoyage • Connaissance des techniques de manutention • Connaissance des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur
------------------------------	---

Qualités requises	<ul style="list-style-type: none"> • Savoir travailler en équipe • Capacité d'adaptation • Aptitude à la communication • Organisé
--------------------------	---

Contacts et Modalités de candidature

Personne à contacter pour plus d'informations :

Sandra Doll, Directrice du restaurant Gallia Strasbourg

Téléphone : 03 88 21 28 98 ou 07 88 81 58 46

Courriel : sandra.doll@crous-strasbourg.fr

Les candidatures accompagnées d'une lettre de motivation, d'un curriculum vitæ, **doivent être envoyées par mail à**

secretariat.drh@crous-strasbourg.fr

Mentionner impérativement la référence de l'offre dans l'objet du mail.

Ou par voie postale au :

Crous de Strasbourg à l'attention de Mme Albrecht DRH,
1 Quai du Maire Dietrich C.S.50168 67004 STRASBOURG CEDEX