

Fiche de poste

Agent de service restauration / Commis de cuisine et de restauration (G5B46) - H/F Crous Normandie

Catégorie : ATRF C2	Bénéficiaires de l'obligation d'emploi (BOE)
Poste vacant le : 1^{er} septembre 2026	
Localisation du poste : Restaurant universitaire de Lébisey – Caen	

Environnement

Au cœur de la vie étudiante, le Crous Normandie est un établissement public administratif qui met en œuvre de nombreux dispositifs pour aider et soutenir tous les étudiants de Normandie.

Le Crous Normandie, c'est une offre d'hébergement de qualité et diversifiée représentant 10 464 lits (chambres, studios, T1, T2, T3). Dans chacune des résidences, outre des espaces en libre accès de coworking, de nombreux espaces de détente et bien-être sont ouverts aux étudiants (salles de sports, guitares en libre accès, salles de musique, etc.). De nombreux aménagements extérieurs ont également été installés, contribuant au bien vivre des étudiants.

En restauration, le Crous dispose de 45 points de restauration répartis dans 10 villes, proposant une offre de restauration saine et durable, équilibrée avec de nombreux plats faits maison. Des espaces de ventes à emporter complètent la restauration assise, permettant un large éventail de choix. Bien évidemment soucieux de la transition écologique mais aussi des évolutions dans les goûts des étudiants, le Crous propose tous les jours une offre végétarienne.

En matière d'accompagnement social, ce sont près de 100 millions € de bourses qui sont, chaque année, versées aux étudiants, et notre service social vient très largement compléter ce dispositif de soutien auprès des étudiants. Et tout au long de l'année, le Crous Normandie propose de nombreuses animations culturelles, festives, sportives, ouvertes à tous les étudiants en résidences ou dans des espaces dédiés favorisant le lien social entre étudiants.

Opérateur de la vie étudiante, le Crous Normandie ce sont plus de 750 personnels entièrement au service de l'étudiant pour faciliter ses conditions d'études et de réussite. Le Crous Normandie fait partie d'un réseau unique en France, composé de 26 Crous répartis sur l'ensemble du territoire.

Effectifs	770
Domaine d'activité	Opérateur « Vie étudiante »
Missions	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles
Mission du service/site	La restauration du site de Lébisey est composée d'un restaurant universitaire et de trois cafétérias (Le Mambo, la MDE et à la cité U d'Hérouville-saint-Clair). Des prestations exceptionnelles de type traiteur sont organisées tout au long de l'année.

Poste

Fonction	Agent de service restauration – Commis de cuisine et de restauration H/F
Description du poste	<p>Missions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participe à l'activité de la restauration, - Maintient en état de propreté les locaux, les mobiliers et matériels.

	<p>Activités principales :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participer aux activités de préparation et de distribution des repas (restauration traditionnelle ou de type traiteur, vente à emporter), - Participer aux activités de caisse, - Participer à l'écoute des étudiants et à la qualité de leur accueil, - Exécuter les travaux de nettoyage et d'entretien des locaux et équipements, - Participer aux travaux de plonge, - Effectuer la manutention des mobiliers, des matériels et des produits, - Veiller au bon état des locaux, des biens et du matériel et informer les responsables, - Jouer un rôle de sensibilisation au respect de la propreté, - Possibilité d'assurer le service des poubelles, - Appliquer les règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur, - Veiller à l'application des mesures d'économie d'énergie. <p><u>Dispositions communes relatives à la continuité et aux nécessités du service public :</u></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 au fonctionnement du site.</p>
<p>Qualités requises</p>	<p><u>Savoir-faire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des techniques de restauration, - Connaissance et utilisation des produits, matériels et techniques de nettoyage, - Connaissance du type de surface et des objets à traiter, - Connaissance des techniques de manutention, - Maîtrise du maniement des matériels de cuisine et de nettoyage (manuels et automatiques), - Connaissance des règles d'hygiène de santé et sécurité au travail en vigueur. <p><u>Savoir-être :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Sens de l'écoute, - Savoir travailler en autonomie, - Savoir travailler en équipe, - Savoir rendre compte, - Savoir alerter, - Sens du service public. <p><u>Formations nécessaires au poste :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Accueil, - Tenue d'une caisse, - Techniques du service à table, - Informatique, - Hygiène, santé et sécurité au travail - Gestuelle et ergonomie - Technique du matériel d'entretien et d'utilisation des EPI