



Fiche de poste

Serveur caissier / Serveuse caissière Au Crous des Antilles et de la Guyane

Métier : Serveur caissier / serveuse caissière	Ouvert au concours ATRF interne
Emploi type ITRF : Commis·e de cuisine et restauration G5B46	BAP : G – Catégorie : C
Date d'affectation : 01/09/2025	Quotité : 100%
Localisation du poste : MARTINIQUE	

Environnement

Le périmètre du Crous des Antilles et de la Guyane s'étend sur les 3 académies de Guadeloupe, de Martinique et de Guyane. Les services centraux du Crous se situent en Guadeloupe (Pointe-à-Pitre). Deux Clous sont implantés l'un en Martinique, l'autre en Guyane, et un Directeur de site est en charge de la Guadeloupe.

Le Crous exerce ses missions d'amélioration des conditions de vie des étudiants dans le cadre de partenariats avec les établissements d'enseignement supérieur et les collectivités territoriales. Il assure ainsi un accompagnement social, au travers de la gestion des bourses et des aides financières directes, de l'hébergement, de la restauration universitaire ou du soutien aux actions culturelles.

Effectifs	143
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	SERVEUR CAISSIER / SERVEUSE CAISSIERE
Description du Poste	<ul style="list-style-type: none">- Distribue les plats et participe à la confection des entrées et des desserts.- Tient une caisse
Rattachement hiérarchique	Directeur d'unité de gestion
Principales activités	Descriptif des activités essentielles : <ul style="list-style-type: none">-Participe à l'assemblage des entrées et desserts,-Peut tenir une caisse et tirer le journal de caisse-Peut gérer les points de distribution,-Dresse, sert et dessert les tables,-Nettoie et remet en état les lieux de consommation et de distribution,-Dresse éventuellement les buffets,-Participe à l'accueil,-Produire des plats de restauration type brasserie

Qualités requises

CONNAISSANCE / COMPETENCES TECHNIQUES :

- Maîtrise des techniques du service à table et de l'accueil,
- Connaissance des arts et techniques de présentation des mets,
- Connaissance des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail et d'hygiène alimentaire en vigueur
- Connaissance du fonctionnement des caisses

QUALITES :

- Esprit d'équipe
- Sens de l'organisation