

## Fiche de poste

### FONCTION : Responsable de cafétéria F/H – Crous de Lyon

Catégorie : B / C	Titulaires et contractuels
Poste vacant le : 01/09/2025	Poste à temps plein : 2
Localisation du poste : Lyon - Cafétéria Le Studio ; Cafétaria St-Etienne	

### Environnement

Le Crous de Lyon est un Etablissement Public Administratif qui a en charge la gestion des bourses sur critères sociaux, du logement social étudiant et de la restauration universitaire au profit des étudiants de l'Académie de Lyon.

Le Crous de Lyon gère 40 résidences, 15 restaurants et 26 cafétérias, pour un budget annuel de fonctionnement de 63 Millions d'euros, dont un peu plus de 21 Millions d'euros au titre de la masse salariale.

<b>Effectifs</b>	655
<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>	Chef de cuisine/Cuisinier/Responsable de cafétéria F/H
<b>Description du poste</b>	<p><b>Mission :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sous l'autorité du gestionnaire, assurer la gestion matérielle, administrative et humaine de la cafétéria. Réceptionner, stocker et préparer les produits destinés à la vente dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.</li> <li>- Sous l'autorité du régisseur et sur sa délégation, assurer la gestion comptable liée à la régie</li> <li>- Responsable de l'organisation et de la gestion d'une unité</li> </ul> <p><b>Activités principales :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fonctionnement :           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Participer à l'organisation administrative et matérielle du site</li> <li>- Participer à l'accueil des étudiants et usagers</li> <li>- Tenir une caisse</li> <li>- Organiser et participer à la préparation et à la distribution des consommations</li> <li>- Organiser et contrôler la gestion quotidienne des stocks</li> <li>- Réaliser les inventaires de stock</li> <li>- Réceptionner et contrôler la conformité des livraisons</li> <li>- Participer au nettoyage des locaux</li> <li>- Gérer les prestations traiteur</li> <li>- Application des règles d'hygiène</li> </ul> </li> <li>2. Gestion du personnel :           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Animer et encadrer une équipe</li> <li>- Participer à l'élaboration des plannings et au suivi du temps de travail</li> </ul> </li> </ol>

	<p>3. Gestion budgétaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Suivre l'exécution budgétaire</li> <li>- Assurer le suivi des non conformités</li> <li>- Sous l'autorité du régisseur, participation à la gestion comptable du site</li> <li>- Participer à la logistique matérielle du site</li> </ul>
<p><b>Qualités requises</b></p>	<p><b><u>Savoir-faire</u></b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir-faire culinaire</li> <li>- Maîtrise de l'organisation du travail</li> <li>- Connaissance des règles HACCP</li> <li>- Connaissances liées à l'accueil des clients</li> <li>- Capacité à utiliser les logiciels métiers</li> <li>- Connaissance du matériel et des produits lessiviels</li> <li>- Maîtrise des règles de gestion des stocks</li> <li>- Connaissance des techniques de manutention et de gestes et postures</li> <li>- Maîtrise des règles marketing en cafétéria</li> <li>- Maîtrise des procédures d'encaissement</li> <li>- Aptitude à organiser et diriger le travail d'équipe</li> </ul> <p><b><u>Savoir-être</u></b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sens de l'organisation et de la rigueur</li> <li>- Sens du relationnel</li> <li>- Sens de la communication</li> <li>- Capacités d'analyses</li> </ul>
<p><b>Conditions particulières d'exercice</b></p>	

## Pourquoi candidater au Crous de Lyon ?

### Des avantages sociaux

- Le remboursement d'une partie des frais de transport,
- Une contribution à la mutuelle,
- De nombreuses prestations d'action sociale sous conditions.

### La conciliation de la vie personnelle et professionnelle

- Des droits à congés (à partir de 45 jours/an), modulation annuelle du temps de travail,
- En restauration : horaires de travail uniquement en semaine et le midi et congés universitaires,
- Télétravail sous conditions,
- Le Crous de Lyon s'engage pour le développement durable, la diversité, pour l'égalité professionnelle et contre toutes formes de discriminations.

### Une carrière dynamique

- Une mobilité interne proposée aux personnels,
- Un accompagnement personnalisé pour évoluer dans sa carrière : entretiens carrière, préparation concours, mobilité,
- Une formation continue riche et accessible.

## Modalités de candidature

Les candidatures accompagnées d'une lettre de motivation et d'un curriculum vitæ doivent être envoyées à l'adresse suivante : [recrutement@crous-lyon.fr](mailto:recrutement@crous-lyon.fr)

*Dans le cadre du poste pour lequel vous candidatez, des informations concernant vos données personnelles sont nécessairement traitées par le service Ressources Humaines du Crous de Lyon aux fins d'examiner votre candidature. Ces données seront conservées pendant un délai de deux ans.*

*Conformément aux dispositions de la loi informatique et libertés n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée (ci-après « Loi Informatique et Libertés »), vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux données personnelles vous concernant, ainsi que du droit de définir des directives concernant le sort de vos données après votre décès. Vous disposez en outre du droit de solliciter une limitation du traitement, d'un droit à l'oubli et à l'effacement numérique, et du droit d'introduire une réclamation auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et Libertés (CNIL)*

*Vous pouvez exercer vos droits sur vos données, sur simple demande ,auprès du Délégué à la Protection des Données du Crous de Lyon, à l'adresse suivante : [dpo@crous-lyon.fr](mailto:dpo@crous-lyon.fr).*

*Si vous souhaitez avoir plus d'informations, vous pouvez consulter la politique de protection des données sur le site internet du Crous de Lyon. (<https://www.crous-lyon.fr/wp-content/uploads/sites/33/2021/04/Crous-de-Lyon-Politique-protection-donnees.pdf>)*