



Fiche de poste

Responsable cafétéria Ensag Grenoble Centre restauration

Catégorie et accessibilité : Contractuel(le) de la fonction publique Groupe 1 (Catégorie C)	Ouverture du poste au 1 Novembre 2026
Poste à temps complet, soit 38 h/sem sur 5j avec 51 jours de congés et RTT) ; Horaires dans l'amplitude 06h00-16h00	Rémunération : Indice INM 383 (selon l'ancienneté)
Localisations : Restaurant le Home des étudiants 16, Ave du Général Champon 38000 Grenoble Cafétéria Ensag, 60 ave de Constantine 38100 Grenoble	

Environnement

Le Crous Grenoble Alpes, établissement public administratif relevant du Ministère de l'enseignement supérieur et de la Recherche, agit au quotidien pour l'amélioration des conditions de vie des 100 000 étudiants de l'académie de Grenoble au travers de la gestion des aides directes (bourses sur critères sociaux, autres aides financières, accompagnement social), de l'hébergement et de la restauration étudiante, de l'action culturelle et l'appui aux initiatives étudiantes. Doté d'un budget de plus de 50 M€ (hors bourses sur critères sociaux), il compte 572 personnels, fonctionnaires et agents sous contrat de droit public, sur les cinq sites universitaires de Grenoble, Valence, Chambéry, le Bourget, Annecy.	
Domaine d'activité	Restauration étudiante
Missions de l'unité de gestion	L'unité de gestion restauration Grenoble Centre Restauration est une unité spécialisée en restauration regroupant 10 structures de restauration (5 restaurants universitaires et 5 cafétérias) sur la Métropole de Grenoble hors du campus. L'unité de gestion met en œuvre la politique en matière de restauration décidée par la direction du Crous Grenoble Alpes. Elle assure la gestion administrative, humaine, matérielle et budgétaire des sites. Elle participe à l'optimisation de la fréquentation des sites de restauration et contribue à l'amélioration des conditions d'accueil des étudiants.

Poste



Responsable Cafétéria	
Fonction	
Mission	Placé(e) sous la responsabilité de la/du Directeur de l'unité de Gestion Grenoble Centre Restauration, composé d'environ 54 d'agent(e)s titulaires et contractuels. ☐ Participe à la production des plats de type cafétéria ☐ Responsable de l'organisation et de la gestion d'une cafétéria.
Activités principales	☐ Produire des plats de restauration type cafétéria, (sandwichs, salade, Paninis, ...) ☐ Participer à l'accueil des étudiants, ☐ Tenir la caisse et savoir en faire la clôture, ☐ Diriger une ou plusieurs étudiants vacataires, ☐ Assurer la tenue des stocks entrées-sorties, ☐ Réceptionner et contrôler les marchandises (aspect qualitatif et quantitatif), ☐ Organiser et participer à la préparation et à la distribution des prestations, ☐ Participer à la définition des besoins en matériels et équipement des locaux, ☐ Veiller et participer au nettoyage du matériel et des locaux placés sous sa responsabilité,
Compétences	
Compétences techniques	☐ Savoir-faire culinaire, ☐ Maîtrise de l'organisation du travail, ☐ Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires et des normes de sécurité en vigueur, ☐ Connaissance des méthodes d'animation d'une équipe, ☐ Connaissances liées à l'accueil des clients, ☐ Capacité à utiliser un logiciel métier, ☐ Connaissance des produits lessiviels et du matériel.
Conditions d'exercice de l'activité	• Congés annuels pris en tenant compte des contraintes du calendrier pédagogique et des sites ouverts sur l'unité de gestion. • Repas pris en charge par l'établissement dans le cadre d'une disponibilité durant la pause méridienne



Contacts

Pour plus d'informations sur le poste, contacter
M.Marco Hubert - 04 76 57 44 93/ 06 78 89 18 59

	Journée type Susceptible d'évolution en fonction de l'activité Horaires dans une amplitude maximum de 06h00 à 16h00
Home des Etudiants	<u>06h ou 06h30</u> ☐ Prise de poste ☐ Production froide ☐ Allotissements <u>09h</u> ☐ Livraison
Ensag	<u>09h30</u> ☐ Ouverture cafétéria ☐ Ventes ☐ Réservation repas <u>10h30-11h</u> ☐ Pause <u>11h00-13h30 ou 14h</u> ☐ Ventes ☐ Réservation repas <u>13h30 ou 14h</u> ☐ Commandes ☐ Nettoyages <u>13h30 ou 14h</u> ☐ Fin de service