

**FICHE DE POSTE**
**Fonctions :** Agent de cafétéria

**Emploi-type :** Opérateur-trice logistique

**Catégorie :** C

**Corps :** ATRF

**BAP :** G

**Nature :** Recrutement Direct

*Les activités qui composent la fiche de poste sont appelées à évoluer en fonction des connaissances du métier et des nécessités de service*

**Présentation de Sorbonne Université**

Sorbonne Université est une université pluridisciplinaire et de recherche intensive. Poursuivant la tradition humaniste de la Sorbonne, elle s'attache à répondre aux enjeux scientifiques du 21<sup>e</sup> siècle et à transmettre les connaissances issues de ses laboratoires et de ses équipes de recherche à ses étudiantes et étudiants et à la société tout entière.

Déployant ses formations auprès de 54 000 étudiantes et étudiants dont 4 700 doctorantes et doctorants et 10 200 étudiantes et étudiants étrangers, elle emploie 6 300 enseignantes et enseignants, enseignantes-chercheuses et enseignants-chercheurs, chercheuses et chercheurs et 4 900 personnels de bibliothèque, administratifs, technique, sociaux et de santé. Son budget est de 670 M€.

Sorbonne Université, principalement située au cœur de Paris, dispose d'un potentiel de premier plan et étend sa présence dans plus de vingt sites en Ile-de-France et en régions.

Sorbonne Université présente une organisation originale en trois facultés de « Lettres », « Médecine » et « Sciences et Ingénierie » qui disposent d'une importante autonomie de mise en œuvre de la stratégie de l'université dans leur périmètre sur la base d'un contrat d'objectifs et de moyens. La gouvernance universitaire se consacre prioritairement à la promotion de la stratégie de l'université, au pilotage, au développement des partenariats et à la diversification des ressources.

**Présentation de la structure**

**Ce poste est à pourvoir au sein de la faculté des lettres • <http://lettres.sorbonne-universite.fr>**

**Présentation de l'INSPÉ :**

L'INSPÉ a succédé en septembre 2019 à l'ESPÉ qui avait été créé le 1<sup>er</sup> septembre 2013 suite à la réforme de l'IUFM. Il est depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2018 une composante de la faculté des lettres (anciennement Université Paris-Sorbonne), au sein de Sorbonne Université.

L'Institut est chargé de la préparation au concours des enseignants et CPE. Ses missions concernent la formation initiale des étudiants se destinant aux métiers de l'enseignement, la formation continuée des professeurs stagiaires et la formation continue des personnels enseignants en poste. Pour la formation initiale, il agit en partenariat avec toutes les universités parisiennes impliquées dans la formation des maîtres. Pour la formation continuée et continue, il intervient en collaboration avec le rectorat de l'académie de Paris.

L'Institut est implanté sur trois sites parisiens : Molitor (16<sup>ème</sup> arrondissement), Batignolles et Boursault (17<sup>ème</sup> arrondissement), représentant au total une surface de 25000 m<sup>2</sup>. Il dispose d'un budget de 3,2M€, hors masse salariale gérée au niveau de l'université.

Il emploie 149 enseignants permanents (53 enseignants-chercheurs, 96 enseignants du premier et second degré), ainsi que 119 personnels administratifs et techniques.

**Localisation du service** : 10, rue Molitor – 75016 Paris

## Missions et activités principales

### Mission :

Entretien des locaux, accueil, restauration (plonge, préparation, dressage et service).

### Activités principales :

- Service en cafeteria et restauration légère.
- Accueil et relation clientèle.
- Gestion de stock
- Tenue de caisses
- Respecter les règles d'hygiène et sécurités selon la méthode HACCP
- Entretien des locaux (salle de cours, bureaux, couloirs, toilettes, escaliers, vitres, gymnase) du patrimoine bâti et non bâti de la structure
- Service de restauration (service, préparation, débarrassage, plonge, plonge batterie...)
- Nettoyage et entretien du restaurant (tables, mobilier, sols, couloirs)
- Nettoyage du matériel et des machines, après usage,
- Effectuer des opérations de manutention

### Le cas échéant autres activités du poste :

- Accueil (tenue du standard, gestion des clefs, affranchissement du courrier, utilisation des outils informatiques, fonctionnement alarme incendie)
- Participation aux diverses prestations de restauration
- Mise en place et entretien des conteneurs à déchets
- Remplacement du personnel absent

Conduite de projets : Non/oui

Encadrement : Non/oui — X A ; X B ; X C

*Dans le cadre de ses fonctions, l'agent pourra être amené à partager ses connaissances, à animer des formations internes et à participer à des concours en tant que membre de jury.*

## Connaissances et compétences\*

### Connaissances transversales requises :

- Organisation et fonctionnement de l'INSPE
- Organisation et fonctionnement de Sorbonne Université
- Réglementation applicable à son domaine d'activité professionnelle

### Savoir-faire :

- Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité en matière de restauration (HACCP),
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité,
- Maîtriser les techniques de nettoyage des locaux,
- Savoir suivre une fiche technique culinaire pour la préparation culinaire,
- Utiliser à bon escient des produits et des matériels de nettoyage,
- Savoir faire preuve d'initiative et d'anticipation,
- Savoir appliquer les consignes données,
- Savoir travailler en équipe,
- Avoir une bonne connaissance du fonctionnement, de l'organisation du site et de la localisation des services.
- Maîtriser l'utilisation de la console téléphonique et des machines destinées à l'affranchissement du courrier (pèse-lettres, machine à affranchir ...),
- Connaître le fonctionnement des alarmes incendie, intrusion,...
- Savoir réagir et garder son sang-froid face à une situation grave.

**Savoir-faire transversaux :**

- Informer et rendre compte à sa hiérarchie
- Prendre en compte les demandes et y répondre de manière appropriée
- Travailler en collaboration avec les interlocuteurs internes et externes

**Savoir être :**

- Excellent relationnel
- Réactivité
- Disponibilité
- Autonomie
- Organisation et rigueur
- Sens du service public

**Exposition aux risques professionnels, conditions particulières d'exercice et formations réglementaires****Exposition aux risques professionnels :**

Non

Oui : *si oui, indiquer les informations relatives aux risques physiques (port de charge, machines dangereuses, vibrations...), biologiques, chimiques, rayonnements ionisants ou non ionisants. Si l'agent est exposé aux produits dangereux dont les CMR, il doit impérativement disposer d'une Fiche Individuelle d'Exposition téléchargeable sur intranet dans la rubrique « Prevention-des-risques-professionnels/fiche-individuelle-d-exposition-aux-agents-chimiques-dangereux ».*

**Conditions particulières d'exercice :**

- Contraintes horaires : horaires décalés et/ou plages horaires variables – Utilisation de produits d'entretien

**Formations obligatoires :**

Non

Oui : *si oui, indiquer les formations réglementaires obligatoires sur les risques santé et sécurité propres au poste de travail (radioprotection, expérimentation animale, risques CMR, risques biologiques, SSIAP 1, 2, 3, habilitation électrique, conduite des autoclaves, ...)*