

Rennes, le 03 juin 2010

## L'INSA recrute 2 agents de service Restauration

### 1. Identification du poste

Département, Service ou Centre : Service Restauration  
 Niveau de qualification demandé par le poste : Catégorie C  
 Corps : Adjoints

### 1. Missions principales, activités et champs d'autonomie du poste

<p>➤ <b>Mission(s) principale(s) du poste :</b></p>	<p><u>Assurer au sein d'une équipe :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La restauration de 1200 usagers (étudiants et personnels) le midi.</li> <li>- La restauration 800 étudiants le soir.</li> <li>- 150 petits déjeuners.</li> <li>- Le service de repas servis à table dans le cadre des missions de l'établissement.</li> </ul> <p>La restauration est principalement liée à l'hébergement de 1200 élèves ingénieurs.</p>
<p>➤ <b>Activités principales :</b></p>	<p><u>Assurer les préparations simples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- (tranchage, râpage, H.O).</li> <li>- desserts à dresser suivant les consignes du responsable de secteur.</li> <li>- Travail en plonge vaisselle</li> <li>- Nettoyage et entretien des locaux en respectant le guide d'hygiène et de sécurité alimentaire (respect de l'ensemble des procédures définies par le document en vigueur dans le service</li> <li>- Service au self (froid et chaud).</li> <li>- Service des repas spéciaux.</li> <li>- Mise en place de la légumerie.</li> </ul>
<p>➤ <b>Champs d'autonomie</b></p>	<p>L'agent est responsable des tâches qu'il effectue en respectant les process de travail.          Il transmet au responsable secteur les difficultés ou les dysfonctionnements (qualitatifs et quantitatifs).          Il doit être capable de juger le travail demandé</p>



## 2. Compétences exigées.

<p>➤ <b>Connaissances théoriques et pratiques :</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître l'hygiène en restauration et les règles. essentielles de la marche en avant.</li> <li>- Assurer le service du poste chaud et froid.</li> <li>- Connaître les grammages.</li> </ul>
<p>➤ <b>Aptitudes, compétence, techniques et qualités professionnelles :</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- respecter la chaîne du chaud et du froid.</li> <li>- organiser rationnellement son travail.</li> <li>- connaître les produits à mettre en œuvre.</li> <li>- savoir appliquer un plan de nettoyage.</li> <li>- capacité à travailler rapidement.</li> </ul>
<p>➤ <b>Qualités relationnelles :</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sens de l'accueil.</li> <li>- capacité à travailler en équipe. savoir répondre positivement à l'usager. Avoir une présentation irréprochable (respect de la tenue et hygiène personnelle).</li> <li>- Etre capable de respecter les consignes écrites et orales des Responsables de secteur.</li> </ul>

Ces deux postes sont à pourvoir au **1<sup>er</sup> septembre 2010.**

Pour toute demande d'information, adressez vous à **M. Lionel Piro.**  
 (Responsable du service Restauration).  
 (Tel :02.23.23.83.66) [Lionel.Piro@insa-rennes.fr](mailto:Lionel.Piro@insa-rennes.fr)

Les candidatures (**CV+ LM**) devront être adressées au plus tard avant le **25 juin 2010**  
 (Cachet de la poste faisant foi) :

**A l'attention de Mr Le Directeur de l'INSA**  
**Service des Ressources Humaines**  
**20 Avenue des Buttes de Coësmes**  
**CS70839**  
**35708 RENNES CEDEX 7**

Le Directeur,



A.JIGOREL