

## Un (e) agent de restauration

**Corps** : Contractuel catégorie C

**BAP** : G

**Quotité** : 100%

**Affectation** : INSA RENNES Restaurant

**Nature** : Contrat à durée déterminée

**Rémunération mensuelle brute** : à partir de 1455 € brut / mois

### Missions principales :

- Mise en place du petit matériel
- Préparer les entrées et desserts dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective
- Approvisionnement des vitrines froides selon les protocoles en vigueur
- Service aux postes (chaud et froid)
- Débarrassage des invendus (vitrines)
- Travail en légumerie
- Travail à la plonge vaisselle par roulement sur les différents postes
- Remise en état des postes de travail
- Entretien des locaux et le matériel
- Service des prestations exceptionnelles (buffets, repas de direction)

Glissement de poste selon les besoins du service (travail ponctuel sur l'ensemble des postes du service)

### Activités secondaires :

- Traitement et préparation des légumes selon les process mis en place
- Préparer la vaisselle pour les entrées et desserts
- Assemblage des préparations froides
- Assurer le dressage des entrées et desserts.
- Assurer la distribution au poste froid, au poste chaud
- Evacuation des déchets
- Nettoyer les surfaces et mobiliers selon les protocoles mis en place
- Inscrire les menus aux endroits réservés à cet effet

### Le savoir

- Organiser son travail
- Savoir appliquer un plan de nettoyage
- Savoir travailler rapidement

#### INSA RENNES

20, Avenue des Buttes de Coësmes  
CS 70839 - 35 708 Rennes Cedex 7  
Tél.+ 33 [0]2 23 23 82 00 - Fax + 33 [0]2 23 23 83 96  
[www.insa-rennes.fr](http://www.insa-rennes.fr)

### **Le savoir-faire**

- Connaître les règles d'hygiène en vigueur
- Connaître les grammages selon le gsmcn
- Respecter la chaîne du chaud et du froid
- Organiser son travail
- Savoir appliquer un plan de nettoyage
- Capacité à travailler rapidement

### **Le savoir-faire comportemental**

- Capacité à travailler en équipe
- Avoir le sens de la communication
- Être irréprochable sur l'hygiène et la tenue
- 

### **Spécificités et contraintes du poste**

- Pénibilité physique liée à l'exposition au bruit ainsi qu'aux postures et à la station debout prolongée
- Manipulation de matériels lourds et tranchants
- Exposition fréquente à la chaleur ou au froid
- Responsabilité de la qualité des préparations culinaires
- Port de vêtements professionnels adaptés
- Travail en équipe et roulement sur les différents postes du service
- Travail en 2x8 et certains dimanches (8 par an)
- 

### **Candidature**

Les candidatures (lettre de motivation et CV) devront être adressées par e-mail uniquement à [recrutement@insa-rennes.fr](mailto:recrutement@insa-rennes.fr)

#### **INSA RENNES**

20, Avenue des Buttes de Coësmes  
CS 70839 - 35 708 Rennes Cedex 7  
Tél.+ 33 [0]2 23 23 82 00 - Fax + 33 [0]2 23 23 83 96  
[www.insa-rennes.fr](http://www.insa-rennes.fr)

  
MINISTÈRE  
DE L'ENSEIGNEMENT  
SUPÉRIEUR,  
DE LA RECHERCHE  
ET DE L'INNOVATION  
Élaborer  
Évaluer  
Financer