

Agent de service	p.2	
Aide de cuisine	p.3	
Cuisinier	p.4	
Boulangier-pâtissier	p.5	
Second de cuisine 1	p.6	
Second de cuisine 2	p.7	
Chef de cuisine 1	p.8	
Chef de cuisine 2	p.9	
Responsable nutrition qualité	p.10	
Coordonnateur technique de la restauration	p.11	
Plongeur-batterie	p.12	
Responsable de plonge	p.13	
Chef de rang-serveur-chef d'étage-serveur caissier	p.14	<b><u>RESTAURATION</u></b>
Responsable brasserie, cafeteria	p.15	
Responsable brasserie, cafeteria et multi-services	p.16	
Responsable de parc en distribution automatique 1	p.17	
Responsable de parc en distribution automatique 2	p.18	
Agent d'approvisionnement	p.19	
Responsable de l'approvisionnement 1	p.20	
Responsable de l'approvisionnement 2	p.21	
Assistant d'accueil et secrétariat	p.22	
Assistant d'accueil et secrétariat principal	p.23	
Agent de service	p.25	
Agent d'accueil	p.26	
Agent d'accueil et de veille	p.27	
Agent d'accueil et de sécurité	p.28	
Responsable d'accueil et de sécurité	p.29	
Lingère	p.30	
Gouvernante	p.31	<b><u>HEBERGEMENT</u></b>
Gouvernante principale	p.32	
Assistant d'accueil et secrétariat	p.33	
Assistant d'accueil et secrétariat principal	p.34	
Responsable d'unité 1	p.35	
Responsable d'unité 1	p.36	
Agent d'entretien général,	p.38	
Agent d'installation et de maintenance généraliste	p.39	
Agent d'installation et de maintenance :		
Menuisier	p.40	
Plombier	p.41	
Jardinier paysagiste	p.42	<b><u>ENTRETIEN</u></b>
Electricien	p.43	
Peintre-vitrier	p.44	
Maçon-carreleur	p.45	
Responsable de la maintenance et de l'exploitation	p.46	
Responsable des services techniques	p.47	
Gestionnaire de parc et d'exploitation informatique	p.49	<b><u>INFORMATIQUE</u></b>
Développeur et intégrateur d'application	p.50	
Agent d'animation socio-culturelle	p.52	<b><u>VIE ETUDIANTE</u></b>

# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**AGENT DE SERVICE**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESTAURANT OU RESIDENCE UNIVERSITAIRE ET SERVICES CENTRAUX**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**ECHELLE 3**

**DEFINITION DU METIER :**

- Maintient en état de propreté les locaux, les mobiliers et matériels,
- Participe à l'activité de la restauration, de l'hébergement ou des services.

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Exécute les travaux de nettoyage et d'entretien des locaux et équipements,
- Participe aux travaux de plonge,
- Effectue la manutention des mobiliers, des matériels et des produits,
- Participe aux activités de préparation et de distribution des repas,
- Veille au bon état des locaux, des biens et du matériel et informe les responsables,
- Joue un rôle de sensibilisation au respect de la propreté,
- Peut assurer les états des lieux d'entrée et de sortie,
- Peut assurer le service des poubelles,
- Applique les règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur,
- Veille à l'application des mesures d'économie d'énergie,
- Participe à l'écoute des étudiants et à la qualité de leur accueil.

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):**

- Connaissance et utilisation des produits, matériels et techniques de nettoyage,
- Connaissance du type de surface et des objets à traiter,
- Connaissance des techniques de manutention,
- Maîtrise du maniement des matériels de cuisine et de nettoyage (manuels et automatiques),
- Connaissance des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur.

**FORMATIONS:**

- Techniques de restauration,
- Gestuelle et ergonomie,
- Ecoute et connaissance du milieu étudiant,
- Hygiène, santé et Sécurité au travail,
- Techniques d'utilisation des EPI,
- Techniques d'utilisation du matériel d'entretien,

# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**AIDE DE CUISINE**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESTAURANT UNIVERSITAIRE, BRASSERIE, CAFETERIA**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**ECHELLE 4**

**DEFINITION DU METIER :**

- Participe à la production en cuisine et à la distribution.

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Aide à la préparation des produits, à la confection des repas, au conditionnement des plats, à la distribution et au service,
- Assure la manutention des denrées et produits,
- Entretien des matériels et les locaux de cuisine,
- Applique les normes d'hygiène alimentaire et culinaire et les normes d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur,
- Veille à l'application du dispositif d'économie d'énergie,

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (compétences) :**

- Connaissance des règles HACCP, des normes d'hygiène de sécurité et des conditions de travail, du Plan de Maîtrise Sanitaire,
- Connaissance des techniques et règles de conservation, de reconditionnement et d'assemblage,
- Connaissance des techniques de présentation,
- Connaissance des règles de préparation et d'accommodement propres à la restauration collective,
- Connaissance des produits de nettoyage.
- Connaissance du dispositif d'économie d'énergie,

**FORMATIONS :**

- Notions culinaires,
- Techniques de restauration,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Economie d'énergie,
- Techniques d'utilisation des EPI,
- Techniques d'utilisation du matériel d'entretien,
- Habilitation électrique,

# FICHE METIER

<b>APPELLATION :</b> <b>CUISINIER</b>
<b>STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :</b> <b>RESTAURANT UNIVERSITAIRE, BRASSERIE, CAFETERIA</b>
<b>ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :</b> <b>ECHELLE 5</b>
<b>DEFINITION DU METIER :</b> Confectionne et présente les plats à servir en restauration collective.
<b>DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Réalise les recettes et les menus selon les indications fournies,</li><li>- Peut exercer une activité de traiteur,</li><li>- Met en place et prépare la distribution des plats (liaison froide et liaison chaude),</li><li>- Transmet aux personnels de son équipe les éléments de savoir-faire culinaire,</li><li>- Vérifie l'approvisionnement en produits et matériels du secteur dont il a la responsabilité,</li><li>- Participe à l'entretien des matériels et les locaux de cuisine,</li><li>- Applique les normes d'hygiène alimentaire et culinaire et les normes de sécurité en vigueur,</li></ul>
<b>CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Savoir-faire culinaire,</li><li>- Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires et des normes de sécurité en vigueur,</li><li>- Connaissance des techniques et règles de conservation, de conditionnement et de reconditionnement et d'assemblage,</li><li>- Connaissance des règles de préparation et d'accommodement propres à la restauration, notamment collective,</li><li>- Connaissance des nouveaux modes de restauration, notamment collective, des méthodes et règles qui s'y attachent,</li><li>- Connaissance des dispositifs d'économie d'énergie.</li></ul>
<b>FORMATIONS:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mise à jour des connaissances culinaires,</li><li>- Gestion des menus,</li><li>- Informatique,</li><li>- Hygiène, santé et sécurité au travail,</li><li>- Utilisation des EPI,</li><li>- Habilitation électrique,</li><li>- Economie d'énergie,</li><li>- Gestuelle et ergonomie,</li><li>- Utilisation des logiciels « métiers ».</li></ul>

# FICHE METIER

<b>APPELLATION :</b> <b>BOULANGER-PATISSIER</b>
<b>STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :</b> <b>RESTAURANT UNIVERSITAIRE, UNITE CENTRALE DE FABRICATION</b>
<b>ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :</b> <b>ECHELLE 5</b>
<b>DEFINITION DU METIER :</b> Confectionne et réalise des desserts, des pâtisseries et des entrées (salées et sucrées), fabrique le pain.
<b>DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Réalise les desserts et les pâtisseries à partir de denrées alimentaires de base, de produits frais et éventuellement, de produits semi-élaborés,</li><li>- Fabrique le pain,</li><li>- Participe à l'activité traiteur,</li><li>- Vérifie l'approvisionnement en produits et matériels,</li><li>- Veille au suivi des livraisons,</li><li>- Transmet à ses collaborateurs les éléments de son savoir-faire,</li><li>- Veille et participe au nettoyage des locaux et matériels dont il a la responsabilité,</li><li>- Applique et fait appliquer les règles d'hygiène alimentaire et culinaire et les normes de sécurité en vigueur.</li></ul>
<b>CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Savoir-faire culinaire,</li><li>- Connaissance des techniques de conservation, de conditionnement, de reconditionnement et d'assemblage,</li><li>- Connaissance des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire en vigueur,</li><li>- Aptitude à manager et à travailler en équipe.</li></ul>
<b>FORMATIONS:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mise à jour des connaissances culinaires,</li><li>- Formation sur les produits et denrées,</li><li>- Hygiène, santé et sécurité au travail,</li><li>- Utilisation des logiciels « métiers »,</li><li>- Economie d'énergie,</li><li>- Habilitation électrique,</li><li>- Gestuelle et ergonomie,</li></ul>

# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**SECOND DE CUISINE 1**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESTAURANT UNIVERSITAIRE**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT**

**SELON LA TAILLE ET L'IMPORTANCE DE LA STRUCTURE :**

**ECHELLE 5**

**DEFINITION DU METIER :**

Il cuisine et seconde le chef de cuisine qu'il peut être appelé à suppléer.

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Sous l'autorité du chef de cuisine, participe directement à la réalisation des recettes et des menus,
- Coordonne et encadre les personnels qui travaillent en cuisine et dans les différents services,
- En l'absence du chef de cuisine, il le supplée,
- Assure les activités de traiteur,
- Assume la responsabilité des tâches que lui délègue le chef de cuisine,
- Participe et veille à l'entretien des matériels et des locaux de cuisine.

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences) :**

- Savoir-faire culinaire,
- Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires et normes de sécurité en vigueur,
- Connaissance des techniques de conservation, de conditionnement et de reconditionnement et d'assemblage,
- Aptitude à manager une équipe,
- Connaissance des méthodes d'animation d'une équipe,
- Connaissance des matériels et des nouveaux modes de restauration,
- Mise en œuvre des fiches techniques.

**FORMATIONS:**

- Mise à jour des connaissances culinaires,
- Gestion des menus,
- Informatique,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Economie d'énergie,
- Habilitation électrique,
- Gestuelle et ergonomie,
- Utilisation des logiciels « métiers ».

# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**SECOND DE CUISINE 2**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESTAURANT UNIVERSITAIRE**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT**

**SELON LA TAILLE ET L'IMPORTANCE DE LA STRUCTURE :**

**ECHELLE 6**

**DEFINITION DU METIER :**

Il cuisine et seconde le chef de cuisine qu'il peut être appelé à suppléer.

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Sous l'autorité du chef de cuisine, participe directement à la réalisation des recettes et des menus,
- Coordonne et encadre les personnels qui travaillent en cuisine et dans les différents services,
- En l'absence du chef de cuisine, il le supplée,
- Assure les activités de traiteur,
- Assume la responsabilité des tâches que lui délègue le chef de cuisine,
- Participe et veille à l'entretien des matériels et des locaux de cuisine.

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences) :**

- Savoir-faire culinaire,
- Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires et normes de sécurité en vigueur,
- Connaissance des techniques de conservation, de conditionnement et de reconditionnement et d'assemblage,
- Aptitude à manager une équipe,
- Connaissance des méthodes d'animation d'une équipe,
- Connaissance des matériels et des nouveaux modes de restauration,
- Mise en œuvre des fiches techniques.

**FORMATIONS:**

- Mise à jour des connaissances culinaires,
- Gestion des menus,
- Informatique,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Economie d'énergie,
- Habilitation électrique,
- Gestuelle et ergonomie,
- Utilisation des logiciels « métiers ».

# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**CHEF DE CUISINE 1**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESTAURANT UNIVERSITAIRE, UNITE CENTRALE DE PRODUCTION**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT**

**SELON LA TAILLE ET L'IMPORTANCE DE LA STRUCTURE :**

**ECHELLE 6**

**DEFINITION DU METIER :**

Responsable du service de restauration

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES:**

- Elabore les menus et choisit les denrées en collaboration avec le gestionnaire, le responsable de l'approvisionnement et le second de cuisine,
- Participe à la mise au point des recettes et transmet à l'équipe de cuisine les éléments du savoir-faire culinaire,
- Elabore les fiches techniques,
- Participe à l'élaboration des documents techniques liés aux produits dans le cadre de la procédure d'achat des marchés publics,
- Participe au processus d'achats, respecte et exécute les marchés,
- Réalise des mets ou des repas à partir de denrées alimentaires de base, de produits semi-élaborés ou de produits finis,
- Veille et participe aux équilibres alimentaires et propose les améliorations à apporter (qualité, quantité, variété),
- Coordonne la mise en œuvre des procédures du P.M.S.,
- Veille et peut participer au nettoyage et à la remise en état de la cuisine,
- Dirige et coordonne le travail des personnels opérant en cuisine et les différents services du restaurant et unité de restauration,
- Prépare l'organisation du travail annuel, hebdomadaire et journalier,
- Est consulté sur les besoins en personnels,
- Participe à la définition des besoins en matériels et équipement du restaurant,
- Participe aux réunions et consultations où sa compétence peut être utile,
- Participe au suivi des coûts de gestion,
- Participe à l'accueil des étudiants.

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):**

- Savoir-faire culinaire,
- Connaissance des techniques de conservation, de conditionnement et reconditionnement et d'assemblage,
- Connaissance des matériels et des nouveaux modes de restauration,
- Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires, et des normes de sécurité en vigueur,
- Maîtrise de l'organisation du travail,
- Connaissances des règles de gestion des personnels ouvriers,
- Aptitude aux méthodes de direction et d'animation d'une équipe,
- Maîtrise à utiliser un programme informatique et logiciels « métiers »,
- Connaissance du processus des achats,
- Connaissance des dispositifs d'économie d'énergie.

**FORMATIONS:**

- Mise à jour des connaissances culinaires,
- Informatique,
- Gestion des menus,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Habilitation électrique,
- Economie d'énergie.
- Direction et animation d'une équipe,
- Utilisation des logiciels « métiers »,
- Marchés publics,
- Utilisation des EPI,
- Gestuelle et ergonomie,



# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**CHEF DE CUISINE 2**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESTAURANT UNIVERSITAIRE, UNITE CENTRALE DE PRODUCTION**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT**

**SELON LA TAILLE ET L'IMPORTANCE DE LA STRUCTURE :**

**ECHELLE 7**

**DEFINITION DU METIER :**

Responsable du service de restauration

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES:**

- Elabore les menus et choisit les denrées en collaboration avec le gestionnaire, le responsable de l'approvisionnement et le second de cuisine,
- Participe à la mise au point des recettes et transmet à l'équipe de cuisine les éléments du savoir-faire culinaire,
- Elabore les fiches techniques,
- Participe à l'élaboration des documents techniques liés aux produits dans le cadre de la procédure d'achat des marchés publics,
- Participe au processus d'achats, respecte et exécute les marchés,
- Réalise des mets ou des repas à partir de denrées alimentaires de base, de produits semi-élaborés ou de produits finis,
- Veille et participe aux équilibres alimentaires et propose les améliorations à apporter (qualité, quantité, variété),
- Coordonne la mise en œuvre des procédures du P.M.S.,
- Veille et peut participer au nettoyage et à la remise en état de la cuisine,
- Dirige et coordonne le travail des personnels opérant en cuisine et les différents services du restaurant et unité de restauration,
- Prépare l'organisation du travail annuel, hebdomadaire et journalier,
- Est consulté sur les besoins en personnels,
- Participe à la définition des besoins en matériels et équipement du restaurant,
- Participe aux réunions et consultations où sa compétence peut être utile,
- Participe au suivi des coûts de gestion,
- Participe à l'accueil des étudiants.

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):**

- Savoir-faire culinaire,
- Connaissance des techniques de conservation, de conditionnement et reconditionnement et d'assemblage,
- Connaissance des matériels et des nouveaux modes de restauration,
- Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires, et des normes de sécurité en vigueur,
- Maîtrise de l'organisation du travail,
- Connaissances des règles de gestion des personnels ouvriers,
- Aptitude aux méthodes de direction et d'animation d'une équipe,
- Maîtrise à utiliser un programme informatique et logiciels « métiers »,
- Connaissance du processus des achats,
- Connaissance des dispositifs d'économie d'énergie.

**FORMATIONS:**

- Mise à jour des connaissances culinaires,
- Informatique,
- Gestion des menus,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Habilitation électrique,
- Economie d'énergie.
- Direction et animation d'une équipe,
- Utilisation des logiciels « métiers »,
- Marchés publics,
- Utilisation des EPI,
- Gestuelle et ergonomie,

# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**RESPONSABLE NUTRITION QUALITE**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESTAURANT UNIVERSITAIRE, CAFETERIA, UNITE CENTRALE DE PRODUCTION  
SERVICES CENTRAUX**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**ECHELLE 7**

**DEFINITION DU METIER :**

- Met en place la démarche qualité,
- Met en œuvre la charte qualité en restauration universitaire dans le cadre du schéma directeur et de la politique de site,
- Participe à l'offre alimentaire,

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Participe à la bonne présentation de l'offre de restauration,
- Participe à la mise en œuvre de la démarche qualité,
- Participe à la formation à la démarche Hygiène,
- Participe à l'élaboration du plan alimentaire,
- Participe à l'élaboration des menus,
- Veille au bon équilibre alimentaire,
- Participe à la mise en œuvre des repas à thème,
- Participe à la mise en œuvre des animations sur les thèmes de la santé et de la nutrition,
- Renseigne les étudiants sur leur équilibre alimentaire,
- Réalise les enquêtes de besoins et de satisfaction.
- Participe aux CCTP et à leurs mises en œuvre,

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):**

- Connaissance de la méthode Hygiène,
- Connaissance de la démarche qualité
- Connaissance de la nutrition et de la microbiologie,
- Connaissance des besoins alimentaires des étudiants.

**FORMATIONS:**

- Formation sur les nouveaux textes en matière d'hygiène,
- Formation sur les produits et denrées,
- Formation de formateurs,
- Formation sur les filières alimentaires

# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**COORDONNATEUR TECHNIQUE DE LA RESTAURATION**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESTAURANT UNIVERSITAIRE, SERVICES CENTRAUX**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**ECHELLE 7**

**DEFINITION DU METIER :**

- Coordonne les activités d'un ensemble de structures de restauration.

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Coordonne et anime l'activité des chefs de cuisine, des cuisiniers et des responsables de cafétéria,
- Veille à l'application des normes du P.M.S.,
- Participe à la coordination des menus et achats avec les services de l'approvisionnement,
- Participe aux commissions d'appels d'offres pour les marchés alimentaires,
- Exerce le rôle de conseil et de proposition auprès de la direction du CROUS,
- Participe à la promotion des prestations de la restauration,
- Participe à la formation des personnels de cuisine et à leur recrutement,
- Participe à l'optimisation des outils informatiques utilisés en cuisine, pour l'approvisionnement et pour les caisses,
- Veille aux innovations et tendances culinaires.

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):**

- Expérience dans le domaine de la restauration,
- Savoir-faire culinaire,
- Connaissance des techniques de conservation, de conditionnement, de reconditionnement et d'assemblage,
- Connaissance des matériels et des nouveaux modes de restauration,
- Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires, et des normes de sécurité en vigueur,
- Maîtrise de l'organisation du travail,
- Connaissances des règles de gestion des personnels ouvriers,
- Connaissance des méthodes de direction et d'animation et aptitude à manager et animer une équipe,
- Maîtrise à utiliser un programme informatique et les logiciels « métiers ».

**FORMATIONS:**

- Mise à jour des connaissances culinaires,
- Informatique,
- Gestion des menus,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Habilitation électrique,
- Economie d'énergie,
- Direction et animation d'une équipe,
- Marchés publics,
- Utilisation des logiciels « métiers »,
- Utilisation des EPI,
- Gestuelle et ergonomie,

## FICHE METIER

### APPELLATION :

**PLONGEUR BATTERIE**

### STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

**RESTAURANT UNIVERSITAIRE**

### ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

**ECHELLE 4**

### DEFINITION DU METIER :

Effectue des tâches lourdes et pénibles liées à l'entretien de la batterie, de la platerie et des ustensiles de cuisine.

### DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES:

- Nettoie et entretient l'ensemble des équipements ayant servi à la préparation des repas,
- Ramasse et évacue les détritrus,
- Trie et range les ustensiles de cuisine,
- Veille à la propreté du matériel utilisé et nettoie le local de plonge,
- Vérifie l'approvisionnement en produits utilisés et l'état des stocks,
- Vérifie le bon fonctionnement du matériel et signale les dysfonctionnements,
- Applique les règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur,

### CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences) :

- Maîtrise du maniement des matériels de cuisine et de nettoyage (manuels et automatiques),
- Connaissance des techniques de manutention lourde,
- Connaissance des produits de nettoyage utilisés,
- Connaissance des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur,
- Connaissance du Plan de Maîtrise Sanitaire,
- Connaissance de l'utilisation d'Equipements de Protection Individuelle,

### FORMATIONS:

- Produits lessiviels,
- Gestuelle et ergonomie,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Plan de Maîtrise Sanitaire et utilisation des EPI,
- Economie d'énergie,
- **Formation en vue d'une reconversion professionnelle.**

## FICHE METIER

**APPELLATION :**

**RESPONSABLE DE PLONGE**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESTAURANT UNIVERSITAIRE, BRASSERIE**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**ECHELLE 5**

**DEFINITION DU METIER :**

- Responsable du fonctionnement des machines et équipements de plonge,
- Encadre son équipe,

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Assure l'encadrement de son équipe,
- Alimente et vérifie les machines et équipements de plonge,
- S'assure du bon fonctionnement et de la sécurité des machines dont il est responsable,
- Surveille la propreté de la vaisselle,
- Assure l'approvisionnement en produits de nettoyage de la plonge,
- Gère les stocks de produits d'entretien et de vaisselle,
- Veille et participe au nettoyage des machines et des locaux,
- Assure la maintenance de premier niveau, identifie l'origine des dysfonctionnements et les signale,
- Applique et fait appliquer les règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur,
- Applique et fait appliquer le Plan de Maîtrise Sanitaire et le dispositif d'économie d'énergie,

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences) :**

- Connaissance technique des machines et de leur utilisation,
- Connaissance des produits de nettoyage et de leur utilisation,
- Connaissance des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur.
- Connaissance du Plan de Maîtrise Sanitaire, de l'utilisation d'Equipements de Protection Individuelle,
- Connaissance du dispositif d'économie d'énergie,

**FORMATIONS:**

- Notions de fonctionnement des machines et équipements de plonge,
- Notions sur la sécurité dans l'utilisation des produits lessiviels,
- Gestuelle et ergonomie,
- Encadrement d'une équipe,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Plan de Maîtrise Sanitaire et utilisation des EPI,
- Economie d'énergie,

## FICHE METIER

### APPELLATION :

**CHEF DE RANG – SERVEUR (SE) PRINCIPAL(E) - CHEF D'ETAGE -  
SERVEUR (SE)- CAISSIER (E)**

### STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

**RESTAURANT UNIVERSITAIRE, BRASSERIE, CAFETERIA**

### ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

**ECHELLE 4**

### DEFINITION DU METIER :

- Distribue les plats et participe à la confection des entrées et des desserts.
- Tient une caisse

### DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES:

- Participe à l'assemblage des entrées et desserts,
- Peut gérer les points de distribution,
- Coordonne éventuellement l'activité des agents de service,
- Dresse, sert et dessert les tables,
- Nettoie et remet en état les lieux de consommation et de distribution,
- Dresse éventuellement les buffets,
- Peut tenir une caisse et tirer le journal de caisse,
- Participe à l'accueil.

### CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):

- Savoir diriger une équipe,
- Maîtrise des techniques du service à table et de l'accueil,
- Connaissance des arts et techniques de présentation des mets,
- Connaissance des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail et d'hygiène alimentaire en vigueur,
- Connaissance du fonctionnement des caisses.

### FORMATIONS:

- Accueil,
- Tenue d'une caisse,
- Techniques du service à table,
- Animation d'une équipe,
- Informatique,
- Hygiène, santé et sécurité au travail
- Gestuelle et ergonomie
- Technique du matériel d'entretien et d'utilisation des EPI

# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**RESPONSABLE BRASSERIE, CAFETERIA**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESTAURANT UNIVERSITAIRE, BRASSERIE, CAFETERIA**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**SELON LA TAILLE ET L'IMPORTANTCE DE LA STRUCTURE :**

**ECHELLE 5**

**DEFINITION DU METIER :**

Responsable de l'organisation et de la gestion d'une unité.

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES:**

- **Produit des plats de restauration type brasserie,**
- Participe à l'accueil des étudiants,
- Tient la caisse,
- Dirige une ou plusieurs personnes,
- Assure la tenue des stocks entrées-sorties,
- Réceptionne et contrôle les marchandises (aspect qualitatif et quantitatif),
- Organise et participe à la préparation et à la distribution des prestations,
- Forme ses collaborateurs,
- Participe à la définition des besoins en matériels et équipement des locaux,
- Participe au suivi de la gestion comptable,
- Veille et participe au nettoyage **du matériel et** des locaux placés sous sa responsabilité.

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):**

- 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.

**FORMATIONS:**

- Direction d'une équipe,
- Accueil,
- Informatique,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Habilitation électrique,
- Utilisation des logiciels « métiers »,
- Economie d'énergie,
- Utilisation des EPI,
- Gestuelle et ergonomie.

# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**RESPONSABLE BRASSERIE, CAFETERIA ET  
MULTI-SERVICES**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESTAURANT UNIVERSITAIRE, BRASSERIE, CAFETERIA**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**SELON LA TAILLE ET L'IMPORTANCE DE LA STRUCTURE :**

**ECHELLE 6**

**DEFINITION DU METIER :**

Responsable de l'organisation et de la gestion **d'une ou plusieurs unités.**

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES:**

- **Produit des plats de restauration type brasserie,**
- Participe à l'accueil des étudiants,
- Tient la caisse,
- Dirige une ou plusieurs personnes,
- Assure la tenue des stocks entrées-sorties,
- Réceptionne et contrôle les marchandises (aspect qualitatif et quantitatif),
- Organise et participe à la préparation et à la distribution des prestations,
- Forme ses collaborateurs,
- Participe à la définition des besoins en matériels et équipement des locaux,
- Participe au suivi de la gestion comptable,
- Veille et participe au nettoyage **du matériel** et des locaux placés sous sa responsabilité.

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):**

- 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.

**FORMATIONS:**

- Direction d'une équipe,
- Accueil,
- Informatique,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Habilitation électrique,
- Utilisation des logiciels « métiers »,
- Economie d'énergie,
- Utilisation des EPI,
- Gestuelle et ergonomie.



# FICHE METIER

## APPELLATION :

**RESPONSABLE DE PARC DE DISTRIBUTION AUTOMATIQUE 1**

## STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

**RESTAURATION**

## ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

**SELON LA TAILLE ET L'IMPORTANCE DU PARC**

**ECHELLE 5**

## DEFINITION DU METIER :

- Responsable de l'approvisionnement, de la maintenance et de la gestion d'un parc de distribution automatique,

## DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :

- **Peut** animer une équipe,
- **Forme les personnels à l'utilisation des matériels,**
- Commande les produits distribués (boissons, alimentaires,...)
- Gère les stocks,
- Est responsable de l'approvisionnement des appareils,
- Est responsable de la maintenance de 1<sup>er</sup> niveau et des dépannages basiques,
- Participe **et suit l'exécution** des contrats de location ou de mise à disposition,
- Veille au bon nettoyage des appareils,
- Gère les recettes et les relevés de compteurs,
- Participe à la définition des nouveaux produits et des besoins en matériels,
- Participe à la définition des besoins,
- Participe à l'élaboration des documents techniques liés aux produits dans le cadre de la procédure d'achat des marchés publics.

## CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):

- Lecture des codes,
- Connaissance des techniques de rangement et de déstockage,
- Connaissance des critères de péremption,
- Connaissance des règles de santé et sécurité au travail, d'hygiène alimentaire en vigueur,
- Connaissances électroniques **et électriques** de base, **petites maintenances**,
- Connaissance des techniques de nettoyage,
- Connaissance des logiciels métier.

## FORMATIONS:

- Diagnostic et **intervention** de 1<sup>er</sup> niveau des pannes,
- Habilitation électrique,
- Comptabilité,
- Gestuelle et ergonomie,
- Informatique,
- Utilisation des EPI,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Economie d'énergie

# FICHE METIER

## APPELLATION :

**RESPONSABLE DE PARC DE DISTRIBUTION AUTOMATIQUE 2**

## STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

**RESTAURATION**

## ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

**SELON LA TAILLE ET L'IMPORTANCE DU PARC**

**ECHELLE 6**

## DEFINITION DU METIER :

- Responsable de l'approvisionnement, de la maintenance et de la gestion d'un parc de distribution automatique,

## DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :

- Anime une équipe,
- **Forme les personnels à l'utilisation des matériels,**
- Commande les produits distribués (boissons, alimentaires,...)
- Gère les stocks,
- Est responsable de l'approvisionnement des appareils,
- Est responsable de la maintenance de 1<sup>er</sup> niveau et des dépannages basiques,
- Participe **et suit l'exécution** des contrats de location ou de mise à disposition,
- Veille au bon nettoyage des appareils,
- Gère les recettes et les relevés de compteurs,
- Participe à la définition des nouveaux produits et des besoins en matériels,
- Participe à la définition des besoins,
- Participe à l'élaboration des documents techniques liés aux produits dans le cadre de la procédure d'achat des marchés publics.

## CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):

- Lecture des codes,
- Connaissance des techniques de rangement et de déstockage,
- Connaissance des critères de péremption,
- Connaissance des règles de santé et sécurité au travail, d'hygiène alimentaire en vigueur,
- Connaissances électroniques **et électriques** de base, **petites maintenances**,
- Connaissance des techniques de nettoyage,
- Connaissance des logiciels métier.

## FORMATIONS:

- Diagnostic et **intervention** de 1<sup>er</sup> niveau des pannes,
- Comptabilité,
- Informatique,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Habilitation électrique,
- Gestuelle et ergonomie,
- Utilisation des EPI,
- Economie d'énergie

# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**AGENT D'APPROVISIONNEMENT**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESTAURANT UNIVERSITAIRE**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**ECHELLE 5**

**DEFINITION DU METIER :**

- Seconde le responsable de l'approvisionnement qu'il peut être appelé à suppléer,
- Prend en charge les opérations de réception, de rangement, de stockage et de distribution des denrées alimentaires, des matériels et des fournitures,
- Peut assurer les livraisons sur les sites extérieurs.
- Veille au respect des règles d'hygiène et de sécurité,
- S'assure de la qualité des livraisons,

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Assure sous l'autorité du responsable de l'approvisionnement la réception, le stockage et la distribution des différentes livraisons,
- Vérifie la conformité de la livraison (qualité, quantité) aux bons de commande et de livraison.
- Assure la tenue des stocks entrées-sorties,
- Assure la bonne tenue des zones de réception et de stockage,
- Vérifie la conformité des produits allotis avec les bons de livraison et les plannings de livraison,
- Assure la livraison des produits,
- Veille au strict respect de la chaîne du froid,
- Informe son responsable de toutes anomalies,
- Veille au respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur,
- Veille au nettoyage et au bon entretien du véhicule placé sous sa responsabilité,

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):**

- Connaissance des zones de stockage des denrées alimentaires, matériels, produits d'entretien, etc...
- Connaissance des techniques de rangement et de déstockage,
- Connaissance des critères de péremption,
- Lecture des codes,
- Savoir-faire gestuel,
- Connaissance des règles de santé et sécurité au travail, d'hygiène alimentaire en vigueur,
- Capacité à utiliser un programme informatique de restauration,
- Utilisation des logiciels métiers,

**FORMATIONS:**

- Formation sur les produits et denrées,
- Comptabilité,
- Informatique,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- En cas de besoin, permis B,
- Utilisation des EPI,
- Habilitation électrique,
- Gestuelle et ergonomie,
- Economie d'énergie,

# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**RESPONSABLE DE L'APPROVISIONNEMENT 1**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESTAURANT UNIVERSITAIRE**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT**

**SELON LA TAILLE ET L'IMPORTANCE DE LA STRUCTURE:**

**ECHELLE 6**

**DEFINITION DU METIER :**

Responsable de la qualité de l'approvisionnement,  
Responsable des opérations matérielles et administratives (comptabilité-matières) relatives à la gestion des stocks de denrées alimentaires, de matériels et de fournitures.

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Peut encadrer une équipe,
- Responsable de la bonne tenue du magasin, il tient la comptabilité denrées, matériels, produits d'entretien, linge,
- Participe à la définition d'une politique d'achat,
- Participe à l'élaboration des documents techniques liés aux produits dans le cadre de la procédure d'achat des marchés publics,
- Assure la tenue des stocks entrées-sorties,
- Interlocuteur des fournisseurs, il passe notamment les commandes courantes,
- Connaît le seuil de réapprovisionnement et informe le chef de cuisine des marchandises manquantes,
- Réceptionne et contrôle les marchandises (aspect qualitatif et quantitatif),
- Collabore à l'élaboration des menus avec le gestionnaire et le chef de cuisine,
- Participe au suivi de gestion comptable du restaurant,
- Suit et veille à la bonne exécution des marchés,
- Participe à la recherche de nouveaux produits,
- Veille au nettoyage des locaux placés sous sa responsabilité,
- Veille au respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité en vigueur.

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):**

- Connaissance de la comptabilité-matières,
- Capacité à utiliser les logiciels métiers,
- Lecture des codes,
- Connaissances techniques des matériels et produits d'entretien,
- Connaissance des techniques de rangement et déstockage,
- Connaissance des critères de péremption,
- Connaissance des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire en vigueur,
- Connaissance des critères de qualité définis dans les clauses des marchés et des prix en vigueur.

**FORMATIONS:**

- Comptabilité,
- Informatique,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Formation sur les produits et denrées,
- En cas de besoin, permis B,
- Gestuelle et ergonomie,
- Utilisation des EPI,
- Economie d'énergie,

# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**RESPONSABLE DE L'APPROVISIONNEMENT 2**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESTAURANT UNIVERSITAIRE**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT**

**SELON LA TAILLE ET L'IMPORTANCE DE LA STRUCTURE:**

**ECHELLE 7**

**DEFINITION DU METIER :**

Responsable de la qualité de l'approvisionnement,  
Responsable des opérations matérielles et administratives (comptabilité-matières) relatives à la gestion des stocks de denrées alimentaires, de matériels et de fournitures.

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Peut encadrer une équipe,
- Responsable de la bonne tenue du magasin, il tient la comptabilité denrées, matériels, produits d'entretien, linge,
- Participe à la définition d'une politique d'achat,
- Participe à l'élaboration des documents techniques liés aux produits dans le cadre de la procédure d'achat des marchés publics,
- Assure la tenue des stocks entrées-sorties,
- Interlocuteur des fournisseurs, il passe notamment les commandes courantes,
- Connaît le seuil de réapprovisionnement et informe le chef de cuisine des marchandises manquantes,
- Réceptionne et contrôle les marchandises (aspect qualitatif et quantitatif),
- Collabore à l'élaboration des menus avec le gestionnaire et le chef de cuisine,
- Participe au suivi de gestion comptable du restaurant,
- Suit et veille à la bonne exécution des marchés,
- Participe à la recherche de nouveaux produits,
- Veille au nettoyage des locaux placés sous sa responsabilité,
- Veille au respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité en vigueur.

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):**

- Connaissance de la comptabilité-matières,
- Capacité à utiliser les logiciels métiers,
- Lecture des codes,
- Connaissances techniques des matériels et produits d'entretien,
- Connaissance des techniques de rangement et déstockage,
- Connaissance des critères de péremption,
- Connaissance des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire en vigueur,
- Connaissance des critères de qualité définis dans les clauses des marchés et des prix en vigueur.

**FORMATIONS:**

- Comptabilité,
- Informatique,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Formation sur les produits et denrées,
- En cas de besoin, permis B,
- Gestuelle et ergonomie,
- Utilisation des EPI,
- Economie d'énergie,

## FICHE METIER

**APPELLATION :**

**ASSISTANT D'ACCUEIL ET SECRETARIAT**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESIDENCE UNIVERSITAIRE, RESTAURANT UNIVERSITAIRE  
ET SERVICES CENTRAUX**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**ECHELLE 5**

**DEFINITION DU METIER :**

Accueille le public et participe à l'administration et à la gestion de la structure.

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Sous l'autorité du gestionnaire, accueille et facilite la vie des étudiants (contact, information, orientation, courrier, formalités administratives...)
- Sous la responsabilité du régisseur, encaisse les loyers et travaille en liaison avec les différents services du CROUS et la CAF,
- Assure les états des lieux d'entrée et de sortie, veille à l'occupation optimum de la résidence,
- Assure le standard,
- Accueille les entreprises et suit la réalisation des prestations fournies,
- Participe à la sécurité des personnels et des biens,
- Assure la vente de prestations de services divers,
- Vérifie les factures,
- Gère les situations d'urgence,
- Participe aux tâches de gestion,
- Peut tenir la planification des chambres.

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences) :**

- Maîtrise des nouvelles technologies de communication, de gestion (logiciels, Internet, Intranet, domotique...),
- Maîtrise de l'expression écrite et orale,
- Connaissance souhaitée d'une deuxième langue,
- Connaissance des outils de communication et de gestion (logiciels, fax...),
- Connaissance de l'organisation intérieure de l'unité d'affectation et de son environnement (réseaux d'eau, de gaz, de chauffage, d'électricité ; implantation du matériel de sécurité)
- Connaissance des problèmes du milieu étudiant,
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Connaissance des techniques d'accueil et de communication,
- Connaissance des produits d'entretien, des matériels et équipements.

**FORMATIONS:**

- Ecoute et accueil,
- Informatique, bureautique,
- Gestion administrative et financière,
- Langues étrangères,
- Hygiène, santé et sécurité, secourisme,
- Sensibilisation aux problèmes du milieu étudiant,
- Gestion des conflits et des personnalités difficiles,
- Habilitation électrique,
- Formation au dispositif de sécurité installé dans l'établissement.

## FICHE METIER

**APPELLATION :**

**ASSISTANT D'ACCUEIL ET SECRETARIAT PRINCIPAL**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESIDENCE UNIVERSITAIRE, RESTAURANT UNIVERSITAIRE  
ET SERVICES CENTRAUX**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**ECHELLE 6**

**DEFINITION DU METIER :**

- Sous la responsabilité du gestionnaire, accueille le public et participe aux opérations de gestion, à la maintenance des équipements, des locaux et de leurs abords.

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Peut encadrer des agents,
- Sous la responsabilité du régisseur, encaisse les loyers,
- Sous l'autorité de son supérieur hiérarchique, assure la gestion administrative et la gestion matérielle et financière :
- Travaille en liaison avec les différents services du CROUS, de la CAF, des bailleurs, de la Trésorerie Générale,
- Veille à la mise en œuvre des différentes conventions passées par le CROUS,
- Veille à l'occupation optimum de la Résidence,
- Assure le suivi des états des lieux,
- Accueille et facilite la vie des étudiants,
- Veille à la sécurité des étudiants et des lieux de vie,
- Est sensible aux problèmes liés à la vie des étudiants et les oriente vers les services compétents.

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):**

- Maîtrise des nouvelles technologies de communication, de gestion (logiciels, Internet, Intranet, domotique...),
- Connaissance souhaitée d'une deuxième langue,
- Connaissance de l'organisation intérieure de l'unité d'affectation et de son environnement technique et sécuritaire,
- Connaissance du milieu étudiant,
- Connaissance des techniques d'accueil et de communication,
- Connaissance des règles d'hygiène, de santé et de sécurité en vigueur.

**FORMATIONS:**

- Ecoute et accueil,
- Gestion administrative et financière,
- Informatique, bureautique,
- Direction et management d'une équipe,
- Hygiène, santé et sécurité, secourisme,
- Langues étrangères,
- Sensibilisation aux problèmes du milieu étudiant,
- Gestion des conflits et des personnalités difficiles,
- Habilitation électrique,
- Formation au dispositif de sécurité installé dans l'établissement.





## FICHE METIER

**APELLATION :**

**AGENT DE SERVICE**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESTAURANT OU RESIDENCE UNIVERSITAIRE ET SERVICES CENTRAUX**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**ECHELLE 3**

**DEFINITION DU METIER :**

- Maintient en état de propreté les locaux, les mobiliers et matériels,
- Participe à l'activité de la restauration, de l'hébergement ou des services.

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Exécute les travaux de nettoyage et d'entretien des locaux et équipements,
- Participe aux travaux de plonge,
- Effectue la manutention des mobiliers, des matériels et des produits,
- Participe aux activités de préparation et de distribution des repas,
- Veille au bon état des locaux, des biens et du matériel et informe les responsables,
- Joue un rôle de sensibilisation au respect de la propreté,
- Peut assurer les états des lieux d'entrée et de sortie,
- Peut assurer le service des poubelles,
- Applique les règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur,
- Veille à l'application des mesures d'économie d'énergie,
- Participe à l'écoute des étudiants et à la qualité de leur accueil.

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):**

- Connaissance et utilisation des produits, matériels et techniques de nettoyage,
- Connaissance du type de surface et des objets à traiter,
- Connaissance des techniques de manutention,
- Maîtrise du maniement des matériels de cuisine et de nettoyage (manuels et automatiques),
- Connaissance des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur.

**FORMATIONS:**

- Techniques de restauration,
- Gestuelle et ergonomie,
- Ecoute et connaissance du milieu étudiant,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Techniques d'utilisation des EPI,
- Techniques d'utilisation du matériel d'entretien,
- Economie d'énergie,

# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**AGENT D'ACCUEIL**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESIDENCE UNIVERSITAIRE, SERVICES CENTRAUX**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**ECHELLE 4**

**DEFINITION DU METIER :**

- Constitue un relais entre l'étudiant et l'administration,
- Accueille les usagers du service, les informe et les oriente,
- Veille à la sécurité des locaux, des biens et des personnes de l'unité d'affectation.

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Facilite la vie des étudiants (contact, information, orientation, courrier, formalités administratives),
- Réceptionne et transmet les messages écrits, oraux, téléphoniques,
- Peut assurer l'ouverture et la fermeture des accès aux bâtiments,
- Participe à la sécurité, contrôle les entrées et les sorties,
- Peut tenir la planification des chambres,
- Prévient les services compétents en cas d'incidents ou d'accidents,
- Participe à l'entretien de son local de travail,
- Peut encaisser les loyers.

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):**

- Maîtrise des nouvelles technologies de communication, de gestion (logiciels, Internet, Intranet, domotique...),
- Maîtrise de l'expression écrite et orale,
- Connaissance souhaitée d'une deuxième langue,
- Connaissance de l'organisation intérieure de l'unité d'affectation et de son environnement (réseaux d'eau, de gaz, de chauffage, d'électricité ; implantation du matériel de sécurité),
- Connaissance des techniques d'accueil et de communication,
- Connaissance des règles d'hygiène, de santé et de sécurité en vigueur,
- Connaissance des problèmes du milieu étudiant.

**FORMATIONS:**

- Ecoute et accueil,
- Informatique, bureautique,
- Langues étrangères,
- Hygiène, santé et sécurité, secourisme,
- Sensibilisation aux problèmes du milieu étudiant,
- Gestion des conflits et des personnalités difficiles,
- Habilitation électrique,
- Formation au dispositif de sécurité installé dans l'établissement.

## FICHE METIER

**APPELLATION :**

**AGENT D'ACCUEIL ET DE VEILLE**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESIDENCE UNIVERSITAIRE**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**ECHELLE 4**

**DEFINITION DU METIER :**

Veille à la sécurité des locaux, des biens et des personnes de l'unité d'affectation.

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Assure une fonction d'accueil et d'écoute,
- Veille au bien-être des résidents,
- Assure une fonction de veille et d'alerte face aux comportements délictueux,
- Assure la protection préventive des personnes,
- Intervient de façon adaptée en cas d'intrusion, de troubles ou de menaces à l'intégrité des personnes ou des biens,
- Contrôle l'accès des lieux,
- Veille au respect du règlement intérieur et à la bonne tenue des animations,
- Effectue des rondes dans le secteur dont il a la charge,
- Effectue des comptes-rendus immédiats ou différés,
- Participe à la politique d'économie d'énergie,

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):**

- Connaissance de la configuration des lieux, des règlements, des réseaux matériels de sécurité, et des moyens de communication,
- Connaissance des moyens de lutte contre l'incendie,
- Connaissance des types de réponses adaptées aux différentes situations rencontrées,
- Bonne maîtrise de l'expression orale et écrite,
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Notions de secourisme,
- Connaissance en informatique,

**FORMATIONS:**

- Utilisation des systèmes de communication et de surveillance,
- Rédaction des rapports,
- Ecoute et accueil,
- Hygiène, santé et sécurité, secourisme,
- Sensibilisation aux problèmes du milieu étudiant,
- Habilitation électrique,
- Informatique,
- Economie d'énergie,
- Utilisation des EPI,
- Formation incendie,

# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**AGENT D'ACCUEIL ET DE SECURITE**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESTAURANT, RESIDENCE UNIVERSITAIRE ET SERVICES CENTRAUX**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**ECHELLE 5**

**DEFINITION DU METIER :**

Assure la sécurité des locaux, des biens et des personnes d'un site géographique.

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Coordonne les activités de veille et de gardiennage de son secteur d'intervention,
- Assure une fonction d'accueil et d'écoute,
- Veille au bien-être des personnes,
- Assure une fonction de veille et d'alerte face aux comportements délictueux,
- Assure la protection préventive des personnes et des biens,
- Intervient de façon adaptée en cas d'intrusion, de troubles ou de menaces à l'intégrité des personnes ou des biens,
- Contrôle l'accès des lieux,
- Veille au respect du règlement intérieur,
- Effectue des rondes dans le secteur dont il a la charge,
- Rédige des comptes-rendus immédiats ou différés,
- Assure les liens privilégiés avec les autorités compétentes en matière de police,
- Participe au choix des matériels de sécurité, des systèmes d'alarme,
- Participe à l'organisation du planning,
- Peut être amené à diriger une équipe d'agents d'accueil et de veille.

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):**

- Connaissance de l'environnement social,
- Connaissance de la configuration des lieux, des règlements, des réseaux de sécurité, et des moyens de communication,
- Connaissance des moyens de lutte contre l'incendie,
- Connaissance des types de réponses adaptées aux différentes situations rencontrées,
- Bonne maîtrise de l'expression orale et écrite,
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur,
- Secourisme,
- Notions de procédures pénales et de libertés publiques.

**FORMATIONS:**

- Notions juridiques,
- Utilisation des systèmes de communication et de surveillance,
- Rédaction des rapports,
- Ecoute et accueil,
- Hygiène, santé et sécurité, secourisme,
- Sensibilisation aux problèmes du milieu étudiant,
- Utilisation des EPI,
- Habilitation électrique,
- Economie d'énergie,
- **Formation en vue d'une reconversion professionnelle,**

# FICHE METIER

<b>APPELLATION :</b> <b>RESPONSABLE D'ACCUEIL ET DE SECURITE</b>
<b>STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :</b> <b>RESTAURANT, RESIDENCE UNIVERSITAIRE ET SERVICES CENTRAUX</b>
<b>ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :</b> <b>ECHELLE 6</b>
<b>DEFINITION DU METIER :</b> Assure la sécurité des locaux, des biens et des personnes d'un site géographique.
<b>DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- dirige une équipe d'agents d'accueil et de veille,</li><li>- Coordonne les activités de veille et de gardiennage de son secteur d'intervention,</li><li>- Assure une fonction d'accueil et d'écoute,</li><li>- Veille au bien-être des personnes,</li><li>- Assure une fonction de veille et d'alerte face aux comportements délictueux,</li><li>- Assure la protection préventive des personnes et des biens,</li><li>- Intervient de façon adaptée en cas d'intrusion, de troubles ou de menaces à l'intégrité des personnes ou des biens,</li><li>- Contrôle l'accès des lieux,</li><li>- Veille au respect du règlement intérieur,</li><li>- Effectue des rondes dans le secteur dont il a la charge,</li><li>- Rédige des comptes-rendus immédiats ou différés,</li><li>- Assure les liens privilégiés avec les autorités compétentes en matière de police,</li><li>- Participe au choix des matériels de sécurité, des systèmes d'alarme,</li><li>- Participe à l'organisation du planning,</li></ul>
<b>CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Connaissance de l'environnement social,</li><li>- Connaissance de la configuration des lieux, des règlements, des réseaux de sécurité, et des moyens de communication,</li><li>- Connaissance des moyens de lutte contre l'incendie,</li><li>- Connaissance des types de réponses adaptées aux différentes situations rencontrées,</li><li>- Bonne maîtrise de l'expression orale et écrite,</li><li>- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur,</li><li>- Secourisme,</li><li>- Connaissance des techniques de management,</li><li>- Notions de procédures pénales et de libertés publiques.</li></ul>
<b>FORMATIONS:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Notions juridiques,</li><li>- Utilisation des systèmes de communication et de surveillance,</li><li>- Rédaction des rapports,</li><li>- Ecoute et accueil,</li><li>- Hygiène, santé et sécurité, secourisme,</li><li>- Direction et management d'une équipe,</li><li>- Sensibilisation aux problèmes du milieu étudiant,</li><li>- Utilisation des EPI,</li><li>- Habilitation électrique,</li><li>- Economie d'énergie,</li><li>- <b>Formation en vue d'une reconversion professionnelle,</b></li></ul>

# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**LINGERE**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESIDENCE UNIVERSITAIRE, RESTAURANT UNIVERSITAIRE**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**ECHELLE 5**

**DEFINITION DU METIER :**

Entretient le linge de maison et les vêtements de travail.  
Confectionne les ouvrages en tissu.

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Vérifie, nettoie, raccommode, repasse le linge,
- Entretient et remet en état les vêtements de travail,
- Vérifie l'état d'hygiène des locaux,
- Désinfecte le linge et les vêtements de travail,
- Réalise des travaux de confection et de couture d'ouvrages en tissu,
- Assure la gestion des stocks des pièces de linge, vêtements et produits,
- Assure l'entretien quotidien des machines (à laver, à coudre, sèche-linge),
- Peut assurer les états des lieux d'entrée et de sortie.

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences) :**

- Connaissance des différentes techniques de remise en état du linge ou des vêtements en fonction de la nature de leur détérioration,
- Connaissance des différents textiles et de leurs caractéristiques,
- Connaissance des techniques de marquage des pièces de linge et vêtements.
- Connaissance des règles d'hygiène, de désinfection et de sécurité en vigueur,
- Notions élémentaires de parasitologie,
- Connaissance des produits d'entretien et des matériels, pour une utilisation adaptée aux différents types de pièces à traiter.

**FORMATIONS :**

- Techniques de lingerie,
- Ecoute du milieu étudiant,
- Hygiène, santé et sécurité,
- Habilitation électrique,
- Techniques d'utilisation des EPI,
- Techniques d'utilisation du matériel d'entretien,
- Gestuelle et ergonomie,
- Economie d'énergie,

# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**GOUVERNANTE**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESIDENCE UNIVERSITAIRE**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**ECHELLES 5**

**DEFINITION DU METIER :**

Responsable de l'entretien et de la propreté de la résidence.

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Veille à l'entretien et à la propreté des chambres,
- Encadre les personnels qui en sont chargés et les lingères,
- Vérifie le bon fonctionnement des installations sanitaires et électriques,
- Assure la gestion des stocks des produits servant à l'entretien des chambres et des couloirs,
- Assure les stocks de pièces de linge, vêtements,
- Contrôle l'application des standards de qualité et sens du détail et de l'observation,
- Travaille en étroite partenariat avec l'accueil et le service de maintenance,
- Peut participer au recrutement et à l'évaluation de ses équipes,
- Peut participer au projet de rénovation des chambres et des lieux publics,
- Participe au conseil de résidence,

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences) :**

- Connaissance des différentes techniques de remise en état du linge ou des vêtements,
- Connaissance des différents textiles et de leurs caractéristiques, des différents types de mobilier,
- Connaissance des règles d'hygiène, de santé et sécurité, de désinfection en vigueur,
- Connaissance des produits d'entretien et des matériels, des techniques de nettoyage pour une utilisation adaptée,
- Notions d'une langue étrangère,
- Connaissance des techniques d'accueil, de communication et d'informatique,
- Connaissance des méthodes d'animation d'une équipe,
- Connaissance des dispositifs d'économie d'énergie,

**FORMATIONS:**

- Sens du détail et de l'observation,
- Techniques de lingerie, de l'entretien et du nettoyage,
- Ecoute et accueil,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Langues étrangères,
- Management d'une équipe,
- Utilisation des EPI,
- Habilitation électrique,
- Gestion des conflits et des personnalités difficiles,
- Economie d'énergie,

# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**GOVERNANTE PRINCIPALE**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESIDENCE UNIVERSITAIRE**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT SELON LA TAILLE ET L'IMPORTANCE DE LA STRUCTURE :**

**ECHELLES 6**

**DEFINITION DU METIER :**

Responsable de l'entretien et de la propreté de la résidence.

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Veille à l'entretien et à la propreté des chambres,
- Encadre les personnels qui en sont chargés et les lingères,
- Vérifie le bon fonctionnement des installations sanitaires et électriques,
- Assure la gestion des stocks des produits servant à l'entretien des chambres et des couloirs,
- Assure les stocks de pièces de linge, vêtements,
- Contrôle l'application des standards de qualité et sens du détail et de l'observation,
- Travaille en étroite partenariat avec l'accueil et le service de maintenance,
- Peut participer au recrutement et à l'évaluation de ses équipes,
- Peut participer au projet de rénovation des chambres et des lieux publics,
- Participe au conseil de résidence,

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences) :**

- Connaissance des différentes techniques de remise en état du linge ou des vêtements,
- Connaissance des différents textiles et de leurs caractéristiques, des différents types de mobilier,
- Connaissance des règles d'hygiène, de santé et sécurité, de désinfection en vigueur,
- Connaissance des produits d'entretien et des matériels, des techniques de nettoyage pour une utilisation adaptée,
- Notions d'une langue étrangère,
- Connaissance des techniques d'accueil, de communication et d'informatique,
- Connaissance des méthodes d'animation d'une équipe,
- Connaissance des dispositifs d'économie d'énergie,

**FORMATIONS:**

- Sens du détail et de l'observation,
- Techniques de lingerie, de l'entretien et du nettoyage,
- Ecoute et accueil,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Langues étrangères,
- Management d'une équipe,
- Utilisation des EPI,
- Habilitation électrique,
- Gestion des conflits et des personnalités difficiles,
- Economie d'énergie,



# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**ASSISTANT D'ACCUEIL ET SECRETARIAT**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESIDENCE UNIVERSITAIRE ET SERVICES CENTRAUX**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**ECHELLE 5**

**DEFINITION DU METIER :**

Accueille le public et participe à l'administration et à la gestion de la structure.

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Sous l'autorité du gestionnaire, accueille et facilite la vie des étudiants (contact, information, orientation, courrier, formalités administratives...)
- Sous la responsabilité du régisseur, encaisse les loyers et travaille en liaison avec les différents services du CROUS et la CAF,
- Assure les états des lieux d'entrée et de sortie, veille à l'occupation optimum de la résidence,
- Assure le standard,
- Accueille les entreprises et suit la réalisation des prestations fournies,
- Participe à la sécurité des personnels et des biens,
- Assure la vente de prestations de services divers,
- Vérifie les factures,
- Gère les situations d'urgence,
- Participe aux tâches de gestion,
- Peut tenir la planification des chambres.

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences) :**

- Maîtrise des nouvelles technologies de communication, de gestion (logiciels, Internet, Intranet, domotique...),
- Maîtrise de l'expression écrite et orale,
- Connaissance souhaitée d'une deuxième langue,
- Connaissance des outils de communication et de gestion (logiciels, fax...),
- Connaissance de l'organisation intérieure de l'unité d'affectation et de son environnement (réseaux d'eau, de gaz, de chauffage, d'électricité ; implantation du matériel de sécurité)
- Connaissance des problèmes du milieu étudiant,
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Connaissance des techniques d'accueil et de communication,
- Connaissance des produits d'entretien, des matériels et équipements.

**FORMATIONS:**

- Ecoute et accueil,
- Informatique, bureautique,
- Gestion administrative et financière,
- Langues étrangères,
- Hygiène, santé et sécurité, secourisme,
- Sensibilisation aux problèmes du milieu étudiant,
- Gestion des conflits et des personnalités difficiles,
- Habilitation électrique,
- Formation au dispositif de sécurité installé dans l'établissement.

# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**ASSISTANT D'ACCUEIL ET SECRETARIAT PRINCIPAL**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESIDENCE UNIVERSITAIRE ET SERVICES CENTRAUX**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**ECHELLE 6**

**DEFINITION DU METIER :**

- Sous la responsabilité du gestionnaire, accueille le public et participe aux opérations de gestion, à la maintenance des équipements, des locaux et de leurs abords.

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Peut encadrer des agents,
- Sous la responsabilité du régisseur, encaisse les loyers,
- Sous l'autorité de son supérieur hiérarchique, assure la gestion administrative et la gestion matérielle et financière :
- Travaille en liaison avec les différents services du CROUS, de la CAF, des bailleurs, de la Trésorerie Générale,
- Veille à la mise en œuvre des différentes conventions passées par le CROUS,
- Veille à l'occupation optimum de la Résidence,
- Assure le suivi des états des lieux,
- Accueille et facilite la vie des étudiants,
- Veille à la sécurité des étudiants et des lieux de vie,
- Est sensible aux problèmes liés à la vie des étudiants et les oriente vers les services compétents.

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):**

- Maîtrise des nouvelles technologies de communication, de gestion (logiciels, Internet, Intranet, domotique...),
- Connaissance souhaitée d'une deuxième langue,
- Connaissance de l'organisation intérieure de l'unité d'affectation et de son environnement technique et sécuritaire,
- Connaissance du milieu étudiant,
- Connaissance des techniques d'accueil et de communication,
- Connaissance des règles d'hygiène, de santé et de sécurité en vigueur.

**FORMATIONS:**

- Ecoute et accueil,
- Gestion administrative et financière,
- Informatique, bureautique,
- Direction et management d'une équipe,
- Hygiène, santé et sécurité, secourisme,
- Langues étrangères,
- Sensibilisation aux problèmes du milieu étudiant,
- Gestion des conflits et des personnalités difficiles,
- Habilitation électrique,
- Formation au dispositif de sécurité installé dans l'établissement.

# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**RESPONSABLE D'UNITE 1**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESIDENCE UNIVERSITAIRE ET SERVICES CENTRAUX**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**ECHELLES 6**

**DEFINITION DU METIER :**

- Coordonner, organiser et manager les services aux usagers d'une unité d'hébergement sous la responsabilité d'un gestionnaire.

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Participe au suivi comptable et financier de l'unité et veille à la maintenance et l'installation des bâtiments,
- Assure le contrôle de gestion de son unité,
- Organise et planifie le travail au sein de l'unité, pilote l'accueil,
- Met en œuvre les moyens nécessaires, selon les flux, pour assurer la fiabilité et la qualité des réponses et la sécurité de l'accueil,
- Prend en charge les accueils spécifiques, difficiles ou conflictuels et les dossiers nécessitant un niveau d'expertise élevé,
- Évalue la qualité de l'accueil au moyen d'indicateurs quantitatifs et qualitatifs,
- Met en œuvre les actions de prévention et de contrôle,
- Applique la réglementation dans son domaine,
- Peut être responsable de la régie,
- suit et contrôle les interventions des entreprises extérieures.

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):**

- Maîtrise des nouvelles technologies de communication, de gestion (logiciels, Internet, Intranet, domotique...),
- Connaissance souhaitée d'une deuxième langue,
- Connaissance de l'unité, de son fonctionnement et des missions des services, de l'environnement administratif, technique et sécuritaire,
- Connaissance du milieu étudiant,
- Connaissance des techniques d'accueil et de communication,
- Connaissance des règles d'hygiène, de santé et de sécurité en vigueur,
- Connaissance des techniques de management,
- Connaissance des économies d'énergie.

**FORMATIONS:**

- Ecoute et accueil,
- Gestion administrative et financière,
- Informatique, bureautique,
- Direction et management d'une équipe,
- Hygiène, santé et sécurité, secourisme,
- Langues étrangères,
- Sensibilisation aux problèmes du milieu étudiant,
- Gestion des conflits et des personnalités difficiles,
- Habilitation électrique,
- Formation au dispositif de sécurité installé dans l'établissement
- Economie d'énergie,
- Techniques d'utilisation des EPI,

# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**RESPONSABLE D'UNITE 2**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESIDENCE UNIVERSITAIRE ET SERVICES CENTRAUX**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT SELON LA TAILLE DU GROUPE ET L'IMPORTANCE DE LA STRUCTURE:**

**ECHELLES 7**

**DEFINITION DU METIER :**

- Coordonner, organiser et manager les services aux usagers d'une unité d'hébergement sous la responsabilité d'un gestionnaire.

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Participe au suivi comptable et financier de l'unité et veille à la maintenance et l'installation des bâtiments,
- Assure le contrôle de gestion de son unité,
- Organise et planifie le travail **de l'équipe qu'il encadre**, pilote l'accueil,
- Met en œuvre les moyens nécessaires, selon les flux, pour assurer la fiabilité et la qualité des réponses et la sécurité de l'accueil,
- Prend en charge les accueils spécifiques, difficiles ou conflictuels et les dossiers nécessitant un niveau d'expertise élevé,
- Évalue la qualité de l'accueil au moyen d'indicateurs quantitatifs et qualitatifs,
- Met en œuvre les actions de prévention et de contrôle,
- Applique la réglementation dans son domaine,
- Peut être responsable de la régie,
- suit et contrôle les interventions des entreprises extérieures.

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):**

- Maîtrise des nouvelles technologies de communication, de gestion (logiciels, Internet, Intranet, domotique...),
- Connaissance souhaitée d'une deuxième langue,
- Connaissance de l'unité, de son fonctionnement et des missions des services, de l'environnement administratif, technique et sécuritaire,
- Connaissance du milieu étudiant,
- Connaissance des techniques d'accueil et de communication,
- Connaissance des règles d'hygiène, de santé et de sécurité en vigueur,
- Connaissance des techniques de management,
- Connaissance des économies d'énergie.

**FORMATIONS:**

- Ecoute et accueil,
- Gestion administrative et financière,
- Informatique, bureautique,
- Direction et management d'une équipe,
- Hygiène, santé et sécurité, secourisme,
- Langues étrangères,
- Sensibilisation aux problèmes du milieu étudiant,
- Gestion des conflits et des personnalités difficiles,
- Habilitation électrique,
- Formation au dispositif de sécurité installé dans l'établissement
- Economie d'énergie,
- Techniques d'utilisation des EPI,



# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**AGENT D'ENTRETIEN GENERAL**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESTAURANT UNIVERSITAIRE, BRASSERIE, CAFETERIA,  
RESIDENCE UNIVERSITAIRE, SERVICES CENTRAUX**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**ECHELLE 4**

**DEFINITION DU METIER :**

Assure la maintenance permanente du fonctionnement des installations et des locaux

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Surveille l'état de bon fonctionnement des installations,
- Etablit une demande d'intervention directe, soit une demande d'intervention spécialisée,
- Assure les interventions de premier niveau,
- Entretien les installations extérieures,
- Participe également en cas de besoin à toutes manutentions lourdes,
- Effectue les travaux préparatoires aux interventions spécialisées,
- Relève les compteurs, effectue les réglages simples,
- Peut gérer les stocks (outils et matériaux) et procéder à l'évaluation quantitative des besoins en matériels,
- Entretien l'outillage utilisé et l'atelier,
- Remet les locaux en état après son intervention,
- Assure un rôle de sensibilisation au respect de la sécurité, des installations, et des économies d'énergie,
- Propose des améliorations de fonctionnement,
- Peut assurer les états des lieux d'entrée et de sortie.
- Peut assurer le service des poubelles et leur nettoyage,

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences) :**

- Connaissances techniques de base aux métiers du bâtiment,
- Connaissance des règles de conformité et d'hygiène, de santé et de sécurité au travail en vigueur,
- Connaissance des techniques de manutentions lourdes,
- Connaissance approfondie des différents réseaux de fluides de l'établissement et du dispositif d'économie d'énergie.

**FORMATIONS:**

- Habilitation électrique,
- Economie d'énergie,
- Formation technique générale,
- Gestuelle et ergonomie,
- Hygiène, santé et de sécurité au travail.

# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**AGENT D'INSTALLATION ET DE MAINTENANCE**

**GENERALISTE**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESTAURANT UNIVERSITAIRE, RESIDENCE UNIVERSITAIRE,  
SERVICES CENTRAUX**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**ECHELLE 5**

**DEFINITION DU METIER :**

Assure l'installation, la maintenance et le dépannage des équipements techniques

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Réalise les installations et effectue l'entretien et la maintenance des équipements,
- S'assure de l'état de fonctionnement des équipements,
- Répare les pannes ou établit un diagnostic en vue d'une prise de décision,
- Assure le nettoyage de son chantier,
- Transmet les éléments de facturation d'intervention après dégradation,
- Gère le stock de pièces détachées et transmet les bons de livraison et les factures,
- Conseille sur le choix du matériel des équipements à utiliser et sur le dispositif d'économie d'énergie,
- Conseille les utilisateurs.

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences) :**

- Connaissance des nouvelles techniques et des nouveaux matériaux,
- Connaissance des principes de circulation des fluides et du dispositif d'économie d'énergie,
- Connaissance de la technologie des équipements,
- Maîtrise des gestes techniques,
- Connaissance des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur.

**FORMATIONS:**

- Techniques d'utilisation des produits d'entretien,
- Techniques nouvelles d'installations et de maintenance,
- Hygiène, santé et sécurité au travail, secourisme,
- Gestuelle et ergonomie,
- Utilisation des EPI,
- Economie d'énergie,
- Habilitation électrique,

# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**AGENT D'INSTALLATION ET DE MAINTENANCE**

**DOMINANTE : MENUISIER****STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESTAURANT UNIVERSITAIRE, RESIDENCE UNIVERSITAIRE  
ET SERVICES CENTRAUX**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**ECHELLE 5**

**DEFINITION DU METIER :**

Confectionne, agence, entretient et répare les éléments en bois ou matériaux rigides en respectant les normes et règles de l'art.

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Intervient dans tous les domaines d'activité de ses compétences techniques,
- Conseille sur le choix des matériaux à utiliser,
- Répare les portes, fenêtres, meubles et parquets,
- Réalise les plans et dessins techniques simples préalables à certains travaux,
- Planifie les travaux de maintenance en collaboration avec le gestionnaire ou le chef d'équipe,
- Organise son travail et son chantier,
- Prévoit les besoins en matériel et matériaux tout en suivant leur évolution technologique,
- Assure le nettoyage de son chantier,
- Entretient le matériel et l'outillage qui lui est confié,
- Peut participer à l'élaboration d'un projet et à sa programmation,
- Suggère les améliorations à apporter dans son métier, voire, en collaboration avec ses collègues, dans d'autres métiers,
- Peut encadrer les personnels et participe à leur formation,
- Participe à l'élaboration des spécifications techniques des produits et équipements et à leur choix,
- Respecte les règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur.

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences) :**

- Connaissance des lois et règles de l'art,
- Connaissance approfondie des techniques du métier,
- Maîtrise des gestes techniques,
- Connaissance des principaux bois et des matériaux dérivés ou substitués,
- Connaissance de la standardisation des portes et fenêtres,
- Connaissance des produits et équipements utilisés,
- Capacité à lire et interpréter un plan, schéma ou croquis,
- Capacité à établir un devis de base pour une commande de matériel ou matériaux,
- Capacité à évaluer la durée nécessaire à la réalisation d'une intervention,
- Connaissance de base des règles de stockage et gestion de stocks,
- Connaissance des méthodes d'animation d'une équipe,
- Connaissance des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur,
- Notion d'ergonomie.
- Connaissance des dispositifs d'économie d'énergie

**FORMATIONS:**

- Mise à jour des connaissances techniques,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Animation d'équipe,
- Gestuelle, ergonomie,
- Utilisation des EPI,
- Travail en hauteur,
- Economie d'énergie,
- Habilitation électrique.



# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**AGENT D'INSTALLATION ET DE MAINTENANCE  
DOMINANTE : PLOMBIER**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESTAURANT UNIVERSITAIRE, RESIDENCE UNIVERSITAIRE  
ET SERVICES CENTRAUX**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**ECHELLE 5**

**DEFINITION DU METIER :**

Effectue le montage et la connexion des divers éléments des installations à circulation de fluides en respectant les normes et règles de l'art.

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES:**

- Intervient dans tous les domaines d'activité de ses compétences techniques,
- Conseille sur le choix des matériaux à utiliser,
- Réalise des installations sanitaires complètes ou met en place des parties d'installation sur des chantiers importants,
- Assure les interventions de dépannage et de réparation,
- Intervient, dans la limite de la réglementation, sur tout le réseau de distribution et d'évacuation des fluides,
- Planifie les travaux de maintenance en collaboration avec le gestionnaire ou le chef d'équipe,
- Organise son travail et son chantier,
- Prévoit les besoins en matériel et matériaux tout en suivant leur évolution technologique,
- Entretien le matériel et l'outillage qui lui est confié,
- Assure le nettoyage de son chantier,
- Peut participer à l'élaboration d'un projet et à sa programmation,
- Suggère les améliorations à apporter dans son métier, voire, en collaboration avec ses collègues, dans d'autres métiers,
- Peut encadrer les personnels et participe à leur formation,
- Participe à l'élaboration des spécifications techniques des produits et équipements et à leur choix,
- Respecte les règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur.

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences) :**

- Connaissance des lois et règles de l'art,
- Connaissance approfondie des techniques du métier,
- Maîtrise des gestes techniques,
- Connaissance des propriétés des principaux matériaux utilisés,
- Connaissance des principes de circulation des fluides,
- Connaissance du code de la plomberie : règles générales permettant la distribution et l'évacuation d'eau dans un bâtiment,
- Capacité à lire et interpréter un plan, schéma ou croquis,
- Capacité à établir un devis de base pour une commande de matériel ou matériaux,
- Capacité à évaluer la durée nécessaire à la réalisation d'une intervention,
- Connaissance de base des règles de stockage et gestion de stocks,
- Connaissance des méthodes d'animation d'une équipe,
- Connaissance des règles d'hygiène de santé et sécurité au travail en vigueur,
- Notions d'ergonomie.

**FORMATIONS:**

- Mise à jour des connaissances techniques,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Animation d'équipe,
- Gestuelle, ergonomie,
- Utilisation des EPI,
- Habilitation électrique.

# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**AGENT D'INSTALLATION ET DE MAINTENANCE**

**DOMINANTE : JARDINIER-PAYSAGISTE**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESTAURANT, RESIDENCE UNIVERSITAIRE ET SERVICES CENTRAUX**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**ECHELLE 5**

**DEFINITION DU METIER :**

Assure la création, l'entretien et la maintenance des espaces verts en respectant les normes et règles de l'art.

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Effectue les plantations horticoles et arboricoles selon un plan qu'il aura élaboré,
- Réalise les travaux d'ensemencement, plantation, entretien, traitement prophylactique des espaces verts ainsi que la taille des arbres et des arbustes, dans le respect de la nature et de l'environnement,
- Contrôle l'état des revêtements des installations sportives, en assure la maintenance, la réparation ou le remplacement,
- Planifie les travaux en collaboration avec le gestionnaire ou le chef d'équipe,
- Etablit les plans de travail et prépare les devis,
- Conseille sur les produits et outils à utiliser,
- Prévoit les besoins en matériels et produits tout en suivant leur évolution technologique,
- Entretien le matériel et l'outillage qui lui est confié,
- Peut encadrer les personnels et participe à leur formation,
- Suggère les améliorations à apporter à l'environnement naturel,
- Respecte les règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur,
- Veille au respect de l'environnement,
- Assure le nettoyage de son chantier,

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences) :**

- Connaissance des lois et règles de l'art,
- Connaissance des techniques de composition des massifs,
- Connaissance des cycles de végétation et des caractéristiques des plantes ornementales,
- Maîtrise des règles et des techniques de l'arboriculture et de l'horticulture,
- Maîtrise de l'utilisation des outils et matériels de jardin et des règles de sécurité afférentes,
- Maîtrise des règles et précautions d'emploi des produits utilisés,
- Capacité à évaluer le coût et la durée d'une intervention ou d'un projet d'aménagement,
- Notions de botanique,

**FORMATIONS:**

- Mise à jour des connaissances techniques,
- Animation d'une équipe,
- Gestuelle et ergonomie,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Travail en hauteur,
- Habilitation électrique,

# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**AGENT D'INSTALLATION ET DE MAINTENANCE**

**DOMINANTE : ELECTRICIEN****STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESTAURANT UNIVERSITAIRE, RESIDENCE UNIVERSITAIRE ET SERVICES CENTRAUX**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**ECHELLE 5**

**DEFINITION DU METIER :**

Installe les circuits électriques et effectue leurs réparations ainsi que celles des appareils électriques en respectant les normes et règles de l'art.

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES:**

- Intervient dans tous les domaines d'activité de ses compétences techniques,
- Conseille sur le choix des matériaux à utiliser,
- Réalise et installe les circuits d'éclairage et d'alimentation (moyenne tension, basse tension et courant faible),
- Effectue l'entretien courant de tous les circuits électriques,
- Assure le dépannage et l'entretien préventif des installations, des machines et des appareils électriques.
- Assure les relations avec les organismes de contrôle et de sécurité,
- Planifie les travaux de maintenance en collaboration avec le gestionnaire ou le chef d'équipe,
- Organise son travail et son chantier,
- Prévoit les besoins en matériel et matériaux tout en suivant leur évolution technologique,
- Entretien le matériel et l'outillage qui lui est confié,
- Assure le nettoyage de son chantier,
- Peut participer à l'élaboration d'un projet et à sa programmation,
- Suggère les améliorations à apporter dans son métier, voire, en collaboration avec ses collègues, dans d'autres métiers,
- Peut encadrer les personnels et participe à leur formation,
- Participe à l'élaboration des spécifications techniques des produits et équipements et à leur choix,
- Respecte les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences) :**

- Connaissance des lois et règles de l'art,
- Connaissance approfondie des techniques du métier,
- Maîtrise des gestes techniques,
- Connaissance théorique et pratique de la distribution et de l'utilisation de l'électricité,
- Connaissance des normes dans le domaine de l'électricité,
- Connaissances spécifiques liées à la sécurité dans l'emploi de l'énergie et au respect des règles de réalisation des installations,
- Capacité à lire et interpréter un plan, schéma ou croquis,
- Capacité à établir un devis de base pour une commande de matériel ou matériaux,
- Capacité à évaluer la durée nécessaire à la réalisation d'une intervention,
- Connaissance de base des règles de stockage et gestion de stocks,
- Connaissance des méthodes d'animation d'une équipe,
- Connaissance des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur,
- Notions d'ergonomie,
- Connaissance des dispositifs d'économie d'énergie

**FORMATIONS:**

- Mise à jour des connaissances techniques,
- Habilitation électrique,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Economie d'énergie,
- Utilisation des EPI,
- Travail en hauteur,
- Animation d'équipe,
- Gestuelle et ergonomie,

# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**AGENT D'INSTALLATION ET DE MAINTENANCE**

**DOMINANTE : PEINTRE-VITRIER****STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESTAURANT UNIVERSITAIRE, RESIDENCE UNIVERSITAIRE  
ET SERVICES CENTRAUX**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**ECHELLE 5**

**DEFINITION DU METIER :**

- Assure la finition et la maintenance des surfaces construites du bâtiment en peinture, vitrerie et revêtements de sols et murs en respectant les normes et règles de l'art.

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Intervient dans tous les domaines d'activité de ses compétences techniques,
- Conseille sur le choix des matériaux à utiliser,
- Pose les revêtements de sols et murs,
- Remplace les vitres,
- Planifie les travaux de maintenance en collaboration avec le gestionnaire ou le chef d'équipe,
- Organise son travail et son chantier,
- Prévoit les besoins en matériel et matériaux tout en suivant leur évolution technologique,
- Entretien le matériel et l'outillage qui lui est confié,
- Assure le nettoyage de son chantier,
- Peut participer à l'élaboration d'un projet et à sa programmation,
- Suggère les améliorations à apporter dans son métier, voire, en collaboration avec ses collègues, dans d'autres métiers,
- Peut encadrer les personnels et participe à leur formation,
- Participe à l'élaboration des spécifications techniques des produits et équipements et à leur choix,
- Respecte les règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur.

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences) :**

- Connaissance des lois et règles de l'art,
- Connaissance approfondie des techniques du métier,
- Maîtrise des gestes techniques,
- Connaissance technique des matériaux utilisés,
- Capacité à lire et interpréter un plan, schéma ou croquis,
- Capacité à établir un devis de base pour une commande de matériel ou matériaux,
- Capacité à évaluer la durée nécessaire à la réalisation d'une intervention,
- Connaissance de base des règles de stockage et gestion de stocks,
- Connaissance des méthodes d'animation d'une équipe,
- Connaissance des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur,
- Notions d'ergonomie.

**FORMATIONS:**

- Habilitation électrique,
- Gestuelle et ergonomie
- Mise à jour des connaissances techniques,
- Utilisation des EPI
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Formation technique et matérielle pour travail en hauteur
- Animation d'équipe,

# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**AGENT D'INSTALLATION ET DE MAINTENANCE**

**DOMINANTE : MACON-CARRELEUR****STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESTAURANT UNIVERSITAIRE, RESIDENCE UNIVERSITAIRE ET SERVICES CENTRAUX**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**ECHELLE 5**

**DEFINITION DU METIER :**

Réalise des constructions et revêtements intérieurs et extérieurs en respectant les normes et règles de l'art.

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Intervient dans tous les domaines d'activité de ses compétences techniques,
- Conseille sur le choix des matériaux à utiliser, calcule les quantités nécessaires,
- Pose les carrelages, faïences et revêtements de sols,
- Pose les portes, portails, huisseries, cloisons et doublages,
- Effectue les travaux de terrassement préalables à toute intervention spécialisée,
- Procède aux démolitions nécessaires à l'agencement,
- Intervient sur le réseau d'évacuation des eaux,
- Planifie les travaux de maintenance en collaboration avec le gestionnaire ou le chef d'équipe,
- Organise son travail et son chantier,
- Prévoit les besoins en matériel et matériaux tout en suivant leur évolution technologique,
- Entretien le matériel et l'outillage qui lui est confié,
- Assure le nettoyage de son chantier,
- Peut participer à l'élaboration d'un projet et à sa programmation,
- Suggère les améliorations à apporter dans son métier, voire, en collaboration avec ses collègues, dans d'autres métiers,
- Peut encadrer les personnels et participe à leur formation,
- Participe à l'élaboration des spécifications techniques des produits et équipements et à leur choix,
- Respecte les règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur.

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences) :**

- Connaissance des lois et règles de l'art,
- Connaissance approfondie des techniques du métier,
- Maîtrise des gestes techniques,
- Connaissance technique des matériaux utilisés,
- Maîtrise des techniques employées et des règles de mise en œuvre,
- Notions de menuiserie,
- Capacité à lire et interpréter un plan, schéma ou croquis,
- Capacité à établir un devis de base pour une commande de matériel ou matériaux,
- Capacité à évaluer la durée nécessaire à la réalisation d'une intervention,
- Connaissance de base des règles de stockage et gestion de stocks,
- Connaissance des méthodes d'animation d'une équipe,
- Connaissance des règles d'hygiène de santé et sécurité au travail en vigueur,
- Notions d'ergonomie.

**FORMATIONS:**

- Mise à jour des connaissances techniques,
- Animation d'équipe,
- Gestuelle, ergonomie et utilisation des EPI,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Habilitation électrique

# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**RESPONSABLE DE LA MAINTENANCE ET DE L'EXPLOITATION**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESTAURANT UNIVERSITAIRE, RESIDENCE UNIVERSITAIRE,  
SERVICES CENTRAUX**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**ECHELLE 6**

**DEFINITION DU METIER :**

Organise, anime et contrôle le travail d'une équipe d'ouvriers en charge de l'entretien, de la maintenance et des travaux.

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Etablit le diagnostic des travaux à effectuer, évalue les coûts et propose les modalités d'intervention au décideur,
- Etablit les devis ou les fait établir,
- Arrête le planning, en concertation avec le gestionnaire, des interventions successives et organise les équipes,
- assure des interventions directes,
- Veille au respect des consignes de sécurité,
- Contrôle et suit l'avancement des travaux planifiés,
- Apporte une aide technique au contrôle général des travaux et à la réception des ouvrages exécutés par les personnels ou par des tiers,
- Rédige les comptes rendus des travaux réalisés et établit les dossiers sur les ouvrages exécutés, à destination de l'unité de gestion,
- Met à jour les documents techniques relatifs aux travaux réalisés,
- Peut avoir un rôle de conseil en matière de maintenance et de gestion du patrimoine,
- Participe à la définition technique des produits,
- Détermine les besoins et prépare les commandes,
- Transmet les éléments de facturation,
- peut assurer les interventions directes,
- peut assurer les relations avec les entreprises extérieures.

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (COMPETENCES) :**

- Connaissance des métiers du bâtiment et de la maintenance,
- Expérience professionnelle reconnue dans un des métiers du ressort du service technique,
- Connaissance des produits, matériaux, outils, matériels et machines utilisés par les différents corps de métiers existants,
- Connaissance des normes techniques du bâtiment et de leurs évolutions,
- Connaissance des règles de sécurité et de sécurité incendie en vigueur,
- Connaissance des dispositifs d'économie d'énergie,
- Connaissance des méthodes de direction et d'animation d'une équipe,
- Maîtrise de l'organisation du travail et des méthodes de planification,
- Connaissance des règles de gestion des personnels ouvriers,
- Notion de comptabilité,
- Notion de secourisme,
- Capacité à utiliser un programme informatique.

**FORMATIONS:**

- Direction et animation d'une équipe,
- Marchés publics,
- Comptabilité, Informatique,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Utilisation des EPI,
- Habilitation électrique,

# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**RESPONSABLE DES SERVICES TECHNIQUES**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESTAURANT UNIVERSITAIRE, RESIDENCE UNIVERSITAIRE,  
SERVICES CENTRAUX**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**ECHELLE 7**

**DEFINITION DU METIER :**

Organise, anime et contrôle le travail d'une équipe d'ouvriers en charge de l'entretien, de la maintenance et des travaux.

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- a un rôle de conseil en matière de maintenance et de gestion du patrimoine,
- Etablit le diagnostic des travaux à effectuer, évalue les coûts et propose les modalités d'intervention au décideur,
- Etablit les devis ou les fait établir,
- Arrête le planning, en concertation avec le gestionnaire, des interventions successives et organise les équipes,
- Peut assurer des interventions directes,
- Veille au respect des consignes de sécurité,
- Contrôle et suit l'avancement des travaux planifiés,
- Apporte une aide technique au contrôle général des travaux et à la réception des ouvrages exécutés par les personnels ou par des tiers,
- Rédige les comptes rendus des travaux réalisés et établit les dossiers sur les ouvrages exécutés, à destination de l'unité de gestion,
- Met à jour les documents techniques relatifs aux travaux réalisés,
- Participe à la définition technique des produits,
- Détermine les besoins et prépare les commandes,
- Transmet les éléments de facturation,
- peut assurer les interventions directes,
- assure les relations avec les entreprises extérieures.

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (COMPETENCES) :**

- Connaissance des métiers du bâtiment et de la maintenance,
- Expérience professionnelle reconnue dans un des métiers du ressort du service technique,
- Connaissance des produits, matériaux, outils, matériels et machines utilisés par les différents corps de métiers existants,
- Connaissance des normes techniques du bâtiment et de leurs évolutions,
- Connaissance des règles de sécurité et de sécurité incendie en vigueur,
- Connaissance des dispositifs d'économie d'énergie,
- Connaissance des méthodes de direction et d'animation d'une équipe,
- Maîtrise de l'organisation du travail et des méthodes de planification,
- Connaissance des règles de gestion des personnels ouvriers,
- Notion de comptabilité et des règles des marchés publics,
- Notion de secourisme,
- Capacité à utiliser un programme informatique.

**FORMATIONS:**

- Direction et animation d'une équipe,
- Marchés publics,
- Comptabilité, Informatique,
- Hygiène, santé et sécurité au travail.
- Utilisation des EPI,
- Habilitation électrique.





# FICHE METIER

**APPELLATION :**

**GESTIONNAIRE DE PARC ET D'EXPLOITATION INFORMATIQUE**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**SERVICES CENTRAUX**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**ECHELLES 6 ET 7**

**DEFINITION DU METIER :**

Il gère et installe le parc des matériels et logiciels, il assure la maintenance opérationnelle des systèmes et réseaux. Il assiste le chef de projet dans les domaines des infrastructures et applications métier, et assiste les utilisateurs dans l'exploitation de leur environnement informatique.

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Installer, configurer, et maintenir le matériel : postes de travail, points de vente, actifs réseau,
- Tenir l'inventaire du parc de matériels, licences et consommables, faire appliquer les contrats de maintenance,
- Superviser le réseau multi-sites de l'établissement, configurer les règles de routage et de sécurité,
- Assurer la maintenance du câblage : suivi des travaux, branchement, brassage, synoptiques,
- Administrer les équipements de ToIP ou contribuer à la maintenance de la téléphonie RTC,
- Définir les configurations matérielles et logicielles standards des postes de travail et des serveurs,
- Installer, mettre à jour et paramétrer les systèmes d'exploitation et les logiciels des postes et des serveurs,
- Administrer l'annuaire du domaine et les droits d'accès aux ressources,
- Lancer et contrôler les tâches d'exploitation, les sauvegardes,
- Assurer les mises à jour des applications métier, et la publication de leur documentation,
- Assurer l'assistance technique, matérielle ou logicielle, auprès des utilisateurs,
- Assurer l'assistance fonctionnelle, sur les outils bureautique et services, auprès des utilisateurs,
- Sensibiliser les utilisateurs au respect des règles de sécurité et des bonnes pratiques,
- Etablir un diagnostic, résoudre les incidents, rendre compte des problèmes et des demandes évolutives,
- Participer à la veille technologique,
- assure les contraintes réglementaires.

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (COMPETENCES) :**

- Connaître les architectures matérielles, les réseaux VDI, les systèmes d'exploitation client et serveur,
- Savoir utiliser les outils de déploiement, de supervision, de gestion d'incidents et support,
- S'adapter aux évolutions technologiques,
- Travailler en équipe, respecter les normes et procédures,
- Dialoguer avec les utilisateurs, identifier les besoins et répondre à leurs attentes,
- Connaître les métiers du CROUS, son organisation opérationnelle et administrative.

**FORMATIONS:**

- Evolutions des systèmes d'exploitation, réseaux, et outils en usage,
- Administration des applications métier des CROUS,
- Politiques et méthodes de sécurité et sauvegardes,
- Habilitation électrique.

## FICHE METIER

**APPELLATION :**

**DEVELOPPEUR ET INTEGRATEUR D'APPLICATION**

**STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**SERVICES CENTRAUX**

**ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**ECHELLE 7**

**DEFINITION DU METIER :**

Il assiste le chef de projet dans une équipe de développement ou de diffusion d'une application métier. Il peut intervenir sur toute phase du cycle du logiciel, de sa conception à sa maintenance, et son exploitation dans son Crous. Dans une mission nationale, il se consacre à une application destinée à tous les Crous, ou travaille au développement d'outils locaux dans une équipe de production.

**DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES :**

- Contribuer à l'élaboration des diagrammes des cas d'utilisation, des modèles de traitements et de données,
- Programmer des sous-ensembles de l'application, ou suivre les développements externalisés,
- Elaborer des jeux d'essai, qualifier les développements,
- Définir l'environnement technique, les procédures d'installation, d'initialisation ou reprise des données,
- Assurer l'intégration et la mise en œuvre opérationnelle, puis le déploiement des mises à jour,
- Automatiser les procédures d'exploitation, veiller à l'intégrité et à la sécurité des données,
- Rédiger les documentations techniques, maintenir les documentations fonctionnelles,
- Préparer les formations des utilisateurs, valises pédagogiques, données d'essai,
- Assurer l'assistance technique ou fonctionnelle, auprès des équipes de production ou des utilisateurs finaux,
- Maintenir le logiciel, diagnostiquer et corriger les dysfonctionnements,
- Recueillir et analyser les demandes d'évolution,
- assurer les contraintes réglementaires.

**CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (COMPETENCES) :**

- Connaître les langages de requêtes, la programmation objet, les systèmes d'exploitation,
- Connaître les architectures et les langages de programmation des applications web,
- Connaître les principes d'ergonomie des interfaces hommes-machines,
- Savoir utiliser les plates-formes de développement, les outils de gestion de projet, de support,
- Savoir rédiger une documentation claire et pratique,
- Respecter les normes et les processus de qualité,
- Travailler en équipe, et en relation avec les partenaires et les utilisateurs,
- Connaître le domaine d'application du projet : organisation et fonctionnement des métiers ciblés.

**FORMATIONS:**

- Evolutions des langages, des outils et des systèmes d'exploitation en usage,
- Méthodes d'analyse et de développement,
- Métiers des Crous,
- Habilitation électrique.



## **FICHE METIER**

### **APPELLATION :**

**AGENT D'ANIMATION SOCIO-CULTURELLE**

### **STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :**

**RESTAURANT, RESIDENCE UNIVERSITAIRE ET SERVICES CENTRAUX**

### **ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :**

**ECHELLE 6**

### **DEFINITION DU METIER :**

- Organisation matérielle et technique d'événements et d'animations diverses.

### **DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES:**

- Effectue les travaux selon les besoins des demandeurs,
- Détermine les conditions de mise en œuvre du matériel adapté au lieu et au type de réalisation,
- Met en place et branche le matériel d'éclairage et de sonorisation d'une salle de spectacle,
- Effectue les réglages du matériel pendant la réalisation et les répétitions éventuelles,
- Assure la maintenance de 1<sup>er</sup> niveau du matériel,
- Assure l'approvisionnement en fournitures consommables,
- Crée et réalise la conception graphique des documents d'information sur les animations développées,
- Classe, archive et vérifie la bonne conservation des documents,
- Accompagne la mise en place de projets culturels,
- Gère les prêts de locaux dans le cadre des manifestations,
- Peut participer à l'accueil et répondre aux demandes d'information des étudiants.

### **CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):**

- Connaissances de base en électronique et en électricité,
- Connaissances techniques, (matériel de projection, sonorisation, éclairage...),
- Savoir diagnostiquer l'origine des pannes,
- Connaissance des technologies de diffusion de l'image et du son (internet, visiocâble...),
- Connaissance de l'environnement culturel de l'établissement et du réseau,
- Connaissance des règles de sécurité applicables dans les salles accueillant du public,
- Avoir le sens de l'organisation et du travail en équipe,
- Maîtrise de l'expression écrite et orale,
- Maîtrise des outils bureautiques.

### **FORMATIONS PROPOSEES :**

- Règles de sécurité dans les salles de spectacles,
- Maîtrise des techniques et de leurs évolutions (matériels et logiciels),
- Réglementation sur l'organisation d'événements culturels (assurances, mesure de sécurité).