

12

Circulaire du 12 juin 2000

Mettant en place

Le plan de requalification

des métiers

Pour gagner, se syndiquer CGT

**C'est faire ensemble
ce qui nous rassemble**



Paris, le 28 JUIN 2000

SOUS-DIRECTION DES RESSOURCES
HUMAINES ET DE LA FORMATION

Le directeur

du Centre national des œuvres
universitaires et scolaires

Affaire suivie par : Jean-Louis SALLES

à

☎ 01 44 18 53 60 - 📠 01 44 18 53 63

E-mail : salles@cno.us.fr

Mesdames les directrices
Messieurs les directeurs
des Centres régionaux des œuvres
universitaires et scolaires

Réf. SDRHF/JLS/ND/n°

11

CIRCULAIRE

OBJET : Requalification de certains métiers exercés par les personnels ouvriers des œuvres universitaires et scolaires.

I L'économie générale du dispositif de requalification.

L'amélioration de la situation des personnels ouvriers des œuvres universitaires et scolaires, décidée en juin 1998, s'est traduite de manière concrète par la création d'un régime indemnitaire pour tous et la création d'une échelle 7 en faveur des personnels les plus qualifiés et qui exercent des responsabilités importantes.

Par ailleurs, l'évolution de la demande des étudiants dans le domaine de l'hébergement et de la restauration, l'exigence de modernisation du service public et les progrès intervenus en matière d'hygiène et de la sécurité ont conduit les représentants de l'administration et des organisations syndicales, réunis au sein de la commission des métiers, à réfléchir sur les métiers des œuvres universitaires et scolaires. Il est rapidement apparu nécessaire de procéder à une nouvelle rédaction de l'ensemble des fiches-métiers existantes et à l'élaboration de nouvelles fiches correspondant aux nouveaux métiers exercés dans les CROUS.

C'est ainsi que 13 fiches-métiers ont été créées et que 18 fiches ont vu leur contenu sensiblement valorisé.

Logement • Restauration • Bourses • Culture • Emploi • Social • International • Voyages

CNOUS, Centre National des Œuvres Universitaires et Scolaires. 69 quai d'Orsay 75340 Paris cedex 07.
Tél : 01 44 18 53 00. Fax : 01 45 55 48 49. <http://www.cno.us.fr>

Établissement public sous la tutelle du Ministre chargé de l'Enseignement Supérieur

Les nouvelles fiches sont les suivantes :

- Second de cuisine,
- Responsable de brasserie – cafétéria,
- Boulanger – pâtissier,
- Agent d’approvisionnement,
- Responsable de plonge,
- Plongeur – batterie,
- Agent de service principal,
- Agent de maintenance informatique,
- Agent d’installation et de maintenance,
- Jardinier – Paysagiste,
- Agent – chef,
- Agent d’accueil spécialisé,
- Agent de sécurité.

La lecture de ces fiches permet non seulement de connaître le descriptif des activités essentielles de chaque métier ainsi que les compétences requises pour l’exercer correctement mais également le niveau de recrutement, c’est à dire l’échelle de rémunération, ainsi que les actions de formation auxquelles les intéressés doivent participer.

Requalifier les métiers, revaloriser les tâches de chacun, devaient conduire inévitablement à s’interroger sur le classement de ces métiers au sein de la grille de rémunération des personnels ouvriers. Si le niveau de recrutement de certains métiers a été maintenu, d’autres ont été reclassés, notamment les métiers techniques.

Les agents techniques qui pouvaient être recrutés soit à l’échelle 3T soit à l’échelle 4 sont dorénavant recrutés à l’échelle 4. De la même manière, des agents de service exerçant certains métiers sont recrutés à l’échelle 3 alors qu’ils pouvaient être recrutés soit à l’échelle 2, soit à l’échelle 3S.

En conséquence, il a été décidé de procéder éventuellement au reclassement de ces agents à l’échelle de rémunération prévue par les fiches-métiers.

Le paysage des qualifications s’éclaircissant quelque peu, il a été décidé de supprimer les échelles 3S et 3T pour ne retenir qu’une seule échelle 3.

Enfin, pour permettre aux agents de service d’avoir un réel déroulement de carrière, le passage de l’échelle 2 à l’échelle 3 est facilité par la création d’un tableau d’avancement. Les agents de service de la seconde classe du premier grade pourront accéder à la première classe et exercer le métier d’agent de service principal. Cette disposition fera l’objet d’une décision du directeur du centre national des œuvres universitaires et scolaires.

Ce travail effectué, il convenait d’apprécier la cohérence avec la réalité du terrain.

C’est ainsi que des mesures de reclassement interviennent également pour des agents placés dans une situation particulière soit en raison de l’activité qu’ils exercent, soit parce qu’ils ne sont pas rémunérés à l’échelle prévue par les dispositions de la circulaire CNO du 5 mars 1997.

- Parmi les premiers on peut évoquer la situation des agents polyvalents qui exercent des fonctions d’agent technique et sont rémunérés à l’échelle 3T en qualité d’ouvrier qualifié. Ils seront reclassés à l’échelle 4.

- Parmi les seconds on trouve les agents actuellement rémunérés à l'échelle 4 et qui, conformément aux dispositions de la circulaire CNO du 5 mars 1997, devraient être rémunérés à l'échelle 5 (responsable des services techniques, chef de cuisine, responsable de l'approvisionnement et agent chef).

D'autres mesures de reclassement concernent les agents des échelles 2 et 3S qui exercent réellement des métiers d'agent technique.

II Le reclassement des agents.

II.1 Les personnels concernés.

II.1.1 Les agents qui exercent les métiers suivants sont reclassés à l'échelle 4 :

- Cuisinier
- Boulanger – Pâtissier
- Agent d'accueil spécialisé
- Agent de sécurité
- Electricien
- Maçon – carreleur
- Agent d'approvisionnement
- Menuisier
- Peintre – Vitrier
- Plombier
- Lingère
- Jardinier-Paysagiste.

II.1.2. Les agents polyvalents rémunérés à l'échelle 3T en qualité d'ouvrier qualifié qui exercent des fonctions d'agent technique sont reclassés à l'échelle 4.

II.1.3. Certains agents de service classés à l'échelle 2 et qui exercent les métiers énumérés ci-après sont reclassés à l'échelle 3 :

- Agent d'accueil.
- Agent d'entretien général.
- Veilleur de nuit.
- Serveur – Caissier.
- Chef de rang, serveur principal, chef d'étage.
- Responsable de plonge.
- Plongeur – batterie.
- Aide de cuisine.

II.1.4 Les personnels rémunérés à l'échelle 4 et qui, conformément aux dispositions de la circulaire CNO du 5 mars 1997 devraient être classés à l'échelle 5, sont reclassés à l'échelle 5 :

- Responsable des services techniques
- Chef de cuisine
- Responsable de l'approvisionnement
- Agent – chef.

II.1.5 Certains agents de service classés à l'échelle 2 qui exercent réellement un métier d'agent technique classé à l'échelle 4, et dont vous avez effectué récemment le recensement, sont reclassés à l'échelle 4.

II.1.6 Certains agents de service classés à l'échelle 3 qui exercent effectivement un métier d'agent technique classé à l'échelle 4, et dont vous avez également effectué le recensement, sont reclassés à l'échelle 4.

II.2 La procédure de reclassement

II.2.1 Les listes des agents susceptibles d'être reclassés.

Six listes doivent être établies par les directeurs de CROUS, après avis de la CPR :

- La liste des agents, par métier, susceptibles d'être reclassés de l'échelle 3T à l'échelle 4.
- La liste des agents qui sont rémunérés actuellement à l'échelle 4 et qui, conformément aux dispositions de la circulaire CNO du 5 mars 1997, devraient être rémunérés à l'échelle 5.
- La liste des ouvriers qualifiés polyvalents qui exercent des fonctions d'agent technique et sont rémunérés à l'échelle 3T. La CPR devra donner son avis sur la proposition du directeur de CROUS de reclasser les intéressés à l'échelle 4 soit pour exercer le métier d'agent d'installation et de maintenance soit pour exercer le métier correspondant au CAP détenu.
- La liste des agents de service, par métier, susceptibles d'être reclassés à l'échelle 3 (cf II.1.3).
- La liste des agents de service classés à l'échelle 3 qui exercent des métiers classés à l'échelle 4 (cf II.1.6).
- La liste des agents de service classés à l'échelle 2 qui exercent des métiers classés à l'échelle 4 (cf II.1.5).

Pour les cinq premières listes l'ordre de classement sera établi en fonction d'un barème de points qui prend en compte l'ancienneté générale de service au sein des œuvres universitaires et scolaires, y compris pour la période sous CDD, (1 point par année) et l'ancienneté dans l'échelle détenue (2 points par année).

Il n'y a pas lieu de classer les agents figurant sur la 6^{ème} liste. Tous devront être reclassés dans un métier de l'échelle 3 à compter du 1^{er} août 2000, après avoir suivi la formation "Hygiène et sécurité au travail".

II.2.2 Le calendrier.

Chaque directeur de CROUS, après avis de la CPR, fixe le nombre d'années au cours desquelles seront effectués les reclassements, ceux-ci devant être terminés à la fin de l'année 2002. Il doit également, après avis de la CPR, fixer les priorités de reclassement.

Toutefois le reclassement des agents actuellement rémunérés à l'échelle 4 et qui, conformément à la circulaire CNO du 5 mars 1997, devraient être rémunérés à l'échelle 5 doit intervenir dans le même temps que celui des premiers agents qui accéderont à l'échelle 4.

De même les agents de service classés à l'échelle 2 qui exercent un métier d'agent technique classé à l'échelle 4 seront provisoirement classés dans un métier de l'échelle 3 au 1^{er} août 2000 afin qu'ils puissent être reclassés dans le métier de l'échelle 4 qu'ils exercent actuellement, au plus tard le 1^{er} août 2002, après avoir satisfait au contrôle de compétences.

II.2.3 Date d'effet des reclassements.

Les premiers reclassements prendront effet au 1^{er} août 2000, à titre rétroactif. Les deuxième, et éventuellement troisième tranches de reclassement interviendront respectivement les 1^{er} août 2001 et 1^{er} août 2002.

II.3 Les modalités de reclassement.

L'accès à l'échelle supérieure n'est pas automatique. Un contrôle des compétences est institué pour les personnels en place dans les CROUS à la date de la mise en œuvre de la reclassification.

II.3.1 Les modalités du contrôle.

II.3.1.1 Les modalités du contrôle de compétences pour le passage de l'échelle 3T à l'échelle 4.

- Pour les agents titulaires d'un CAP, d'un diplôme équivalent ou d'un diplôme d'un niveau supérieur correspondant au métier exercé :

- Participation à deux stages de formation, l'un sur l'hygiène et la sécurité au travail, l'autre sur l'actualisation des connaissances du métier exercé.

- Pour les agents qui n'ont pas un CAP ou un diplôme équivalent ou dont le CAP ne correspond pas au métier exercé :

- Participation aux deux stages de formation précités.

- Cas pratique

- QCM portant sur les savoirs fondamentaux du métier et les savoirs développés lors des formations mentionnées ci-dessus.

L'agent qui a échoué au cas pratique et au QCM peut à nouveau se présenter à ces épreuves à 2 reprises les années N + 1 et N +2. Son reclassement interviendra l'année où il aura satisfait au contrôle de compétences.

S'il ne satisfait pas à ce contrôle, il sera maintenu à l'échelle 3 sur l'emploi occupé.

Les formations seront organisées en fonction du nombre de stagiaires, par métier et par CROUS, soit au niveau académique, soit au niveau inter-académique, soit au niveau national, à TOURS, lorsque le nombre de stagiaires est trop faible pour que le stage soit organisé au niveau inter-académique.

Le programme et la durée des formations seront identiques sur le territoire national.

Le QCM sera établi par chaque directeur de CROUS à partir d'une banque de questions élaborée par le CNOUS.

II.3.1.2 Les modalités du contrôle de compétences pour les autres reclassements.

II.3.1.2.1 Le reclassement des agents polyvalents qui exercent des fonctions d'agent technique et sont rémunérés à l'échelle 3T en qualité d'ouvrier qualifié, est effectué selon les mêmes modalités que pour le passage de l'échelle 3T à l'échelle 4.

II.3.1.2.2 Les personnels actuellement rémunérés à l'échelle 4 et qui conformément à la circulaire CNO du 5 mars 1997 devraient être rémunérés à l'échelle 5, ainsi que les agents de service classés à l'échelle 3 qui exercent effectivement un métier d'agent technique classé à l'échelle 4, sont reclassés également selon les mêmes modalités.

II.3.1.2.3. Le reclassement des agents de service classés à l'échelle 2 dont les métiers exercés figurent en II.1.3 interviendra après participation aux deux stages de formation sus-mentionnés.

II.3.1.2.4 Le reclassement des agents de service classés à l'échelle 2 qui exercent réellement un métier d'agent technique classé à l'échelle 4 s'effectuera en deux temps :

- Dès la première année du processus de requalification, ces agents seront classés à l'échelle 3 dans le métier le plus proche de celui qu'ils exercent, après avis de la CPR. Il sera établi un avenant au contrat de travail les classant à l'échelle 3.

Ainsi l'agent de service qui exerce aujourd'hui le métier de second de cuisine, de cuisinier ou de boulanger-pâtissier sera classé à l'échelle 3 en qualité d'aide de cuisine.

L'agent de service qui exerce le métier de responsable de brasserie-cafétéria sera classé à l'échelle 3 en qualité de serveur caissier.

L'agent de service qui exerce le métier d'agent d'approvisionnement sera classé à l'échelle 3 en qualité d'agent de service principal.

Les agents de service qui exercent les métiers d'électricien, maçon-carreleur, menuisier, peintre-vitrier, plombier, lingère, agent d'installation et de maintenance et jardinier-paysagiste seront classés à l'échelle 3 en qualité d'agent d'entretien général.

Le passage de l'échelle 2 à l'échelle 3 s'effectuera après avoir suivi la formation "Hygiène et sécurité au travail".

- L'année suivante, ou à la fin du processus de requalification, ces agents seront reclassés à l'échelle 4 dans le métier qu'ils exerçaient avant leur passage à l'échelle 3.

Le passage de l'échelle 3 à l'échelle 4 s'effectuera selon les modalités suivantes :

- Si l'agent est titulaire d'un CAP, d'un diplôme équivalent ou d'un diplôme d'un niveau supérieur correspondant au métier exercé :

- Participation au stage d'actualisation des connaissances du métier exercé.

- Si l'agent n'est pas titulaire d'un CAP ou d'un diplôme équivalent ou dont le CAP ne correspond pas au métier exercé :

- Participation au stage mentionné ci-dessus

- Cas pratique

- QCM portant sur les savoirs fondamentaux du métier et les savoirs développés lors des formations.

L'agent qui n'aura pas satisfait à ce contrôle, sera maintenu dans l'échelle 3. Sur son bulletin de paie sera mentionné le métier retenu à l'échelle 3.

L'agent qui a échoué au cas pratique et au QCM en 2001 pourra à nouveau se présenter à ces épreuves en 2002.

II.3.2 Le reclassement

Les personnels qui auront satisfait au contrôle de compétences seront reclassés dans l'échelle supérieure à l'indice équivalent ou immédiatement supérieur à celui qu'ils détiennent, à l'exception des agents classés à l'échelle 2 qui seront reclassés à l'échelle 3 à échelon équivalent conformément à la réglementation en vigueur.

Les agents qui se présenteront au contrôle de compétences pour la deuxième ou la troisième fois seront reclassés l'année de leur succès.

Les personnels qui n'auront pas satisfait à ce contrôle seront maintenus dans leur échelle de rémunération.

III Dispositions générales.

III.1 Fiches-métiers et fiches de postes

Les fiches-métiers décrivent les activités essentielles du métier mais elles ne sont pas exhaustives.

Elles peuvent s'accompagner d'une fiche de poste qui décrit les tâches plus spécifiques que doit accomplir l'agent sur son lieu de travail.

L'une et l'autre ne sont pas exclusives de tâches ou activités complémentaires à réaliser de façon très ponctuelle, liées au bon sens, au bon fonctionnement de la structure, mais aussi et surtout dans le but d'assurer la continuité du service public ou la sécurité des biens et des personnes.

Le métier, tel qu'il est défini, s'exerce dans un restaurant universitaire, dans une résidence ou toute autre structure du CROUS. Toutefois, la fiche de poste peut préciser que dans certains cas, et pour certains métiers, l'agent travaille en restaurant et en cité, à condition que ces deux unités ne soient pas trop éloignées.

Les structures dans lesquelles les métiers sont exercés peuvent faire l'objet d'extensions dans certains cas très particuliers et justifiées par le contexte local.

III.2 Niveau de recrutement pour un même métier.

Lorsque le recrutement pour un métier considéré peut s'effectuer à plusieurs échelles, il appartient au directeur de CROUS de décider le niveau le plus approprié en fonction de la taille des infrastructures, de l'importance des responsabilités exercées et de la situation locale.

Ce classement différencié doit favoriser la mobilité des personnels qui souhaitent accéder à des responsabilités plus importantes et à un niveau de rémunération supérieur.

III.3 Cas particulier de la situation respective des chefs de cuisine et des responsables d'approvisionnement au sein d'une même unité.

Au sein des métiers de la restauration, les chefs de cuisine et responsables de l'approvisionnement exercent des fonctions importantes. Dès lors si, au sein d'une même unité de gestion, ces deux métiers ne sont pas classés à la même échelle, la différence de classification ne doit pas être supérieure à une échelle de rémunération, sauf lorsque le chef de cuisine est classé à l'échelle 7.

III.4 Les agents actuellement classés à l'échelle 3T qui exercent un métier classé à l'échelle 3 dans les nouvelles fiches-métiers ne peuvent être reclassés, mais conserveront, à titre exceptionnel et personnel, le bénéfice de l'indemnité spéciale forfaitaire au taux prévu pour les agents techniques.

III.5 La nouvelle grille des métiers doit être respectée par tous les CROUS afin de réaliser la nécessaire harmonisation de la gestion des personnels ouvriers.

Tous les CROUS devront, avant le 31 décembre 2002 au plus tard, se conformer à la nouvelle grille des métiers ci-jointe. Ainsi sera affichée une harmonisation des recrutements et des rémunérations des différents métiers sur le plan national.

Un bilan sera réalisé par le CNOUS au cours de l'année 2003.

Par ailleurs, des fiches-métiers identiques utilisées dans tous les CROUS favoriseront les mutations inter-académiques auxquelles les personnels sont très attachés.

Il n'y a pas d'obligation pour les CROUS de créer tous les métiers prévus par les fiches. En revanche aucune fiche-métier ne doit être élaborée au niveau régional. Si apparaît la nécessité de créer de nouvelles fiches, le CNOUS réunira à nouveau la commission des métiers.

III.6 L'indemnité spéciale forfaitaire.

L'indemnité spéciale forfaitaire est allouée annuellement aux personnels ouvriers selon un barème qui prend en compte la catégorie à laquelle ils appartiennent : agent de service, agent technique, agent de maîtrise.

Les ouvriers qui sont aujourd'hui classés à l'échelle 3T perçoivent le montant de l'indemnité fixée pour les agents techniques. Ceux qui, dans le cadre du présent dispositif de reclassification, ne satisferont pas au contrôle de compétences pour accéder à l'échelle 4 seront maintenus à l'échelle 3. Toutefois, à titre exceptionnel et personnel, ils garderont le bénéfice de l'indemnité qu'ils perçoivent depuis juin 1999.

III.7 Contrat de travail et bulletin de paie.

La modification de l'intitulé des métiers et leur requalification éventuelle seront prises en compte dans le bulletin de paie.

Pour ce faire, tous les métiers faisant l'objet d'une fiche-métier seront répertoriés dans SDL7. Les nouveaux métiers seront ajoutés ; les spécialisations des agents de service de l'échelle 3 (accueil, entretien général, veille, distribution et cuisine) ainsi que le métier d'ouvrier qualifié seront supprimés et remplacés par l'intitulé exact du métier.

A titre personnel, certains agents techniques pourront conserver le métier précisé actuellement sur leur bulletin de paie. Ce sera le cas des commis de cuisine et des chefs de partie.

Les CROUS qui ont mentionné les métiers sur l'avenant établi consécutivement à la mise à jour des grades dans SDL7 au 1^{er} janvier 1998, devront établir un nouvel avenant.

Si vous rencontrez des difficultés particulières d'application vous pouvez vous adresser au département des personnels ouvriers du centre national des œuvres universitaires et scolaires.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Daniel Vitry', written over a horizontal line.

Daniel VITRY

CLASSIFICATION DES PERSONNELS OUVRIERS DES ŒUVRES UNIVERSITAIRES ET SCOLAIRES

CATEGORIES	ECHELLES	GRADES	METIERS
<p>Agents de service</p>	<p>E2 ↓ Tableau d'avancement ↓ E3</p> <p>E2 ↓ Examen professionnel Liste d'aptitude ↓ E3</p> <p>Examen professionnel Liste d'aptitude ↓ E3</p> <p>Examen professionnel Liste d'aptitude ↓ E3</p>	<p>Grade 1 : Agent de service 2^{ème} classe</p> <p>Agent de service 1^{ère} classe</p> <p>Grade 2 : Agent de service spécialisé</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Agent de service - Agent de service principal - Agent d'entretien général, - Veilleur de nuit, - Responsable de plonge, - Plongeur-batterie, - Serveur-caissier, - Chef de rang, - Serveur principal, - Chef d'étage, - Agent d'accueil. - Aide de cuisine
<p>Agents techniques</p>	<p>E4 ↓ Examen professionnel Liste d'aptitude ↓</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Cuisinier, - Boulanger-pâtissier, - Electricien, - Maçon-carreleur, - Menuisier, - Peintre-vitrier, - Plombier, - Agent d'approvisionnement, - Agent d'installation et de maintenance 1, - Responsable brasserie-cafeteria 1, - Jardinier paysagiste, - Lingère, - Second de cuisine 1, - Agent de sécurité, - Agent d'accueil spécialisé.

CATEGORIES	ECHELLES	GRADES	MÉTIER
<p>Agents de maîtrise</p>	<p>E5 → Examen professionnel Liste d'aptitude → E6 → Examen professionnel Liste d'aptitude →</p>	<p>Grade 1 : Agent de maîtrise</p> <p>Grade 2 : Agent de maîtrise principal</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Responsable des services techniques 1, - Agent chef 1, - Chef de cuisine 1, - Second de cuisine 2, - Responsable de l'approvisionnement 1, - Agent de maintenance informatique 1, - Agent d'installation et de maintenance 2, - Responsable brasserie-caféteria 2. - Agent de maintenance informatique 2, - Chef de cuisine 2, - Responsable des services techniques 2, - Responsable de l'approvisionnement 2, - Agent-chef 2.
<p>Agents d'encadrement</p>	<p>E7</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Responsable des services techniques 3, - Chef de cuisine 3, - Chef de production de cuisine centrale

GRILLE DES METIERS

ECHELLES	METIERS
E2	Agent de service
E3	<ul style="list-style-type: none"> - Agent de service principal, - Agent d'entretien général, - Veilleur de nuit, - Responsable de plonge, - Plongeur-batterie, - Serveur-caissier, - Chef de rang, - Serveur principal, - Chef d'étage, - Agent d'accueil.
E4	<ul style="list-style-type: none"> - Cuisinier, - Boulanger-pâtissier, - Electricien, - Maçon-carreleur, - Menuisier, - Peintre-vitrier, - Plombier, - Agent d'approvisionnement, - Agent d'installation et de maintenance 1, - Responsable brasserie-cafeteria 1, - Jardinier paysagiste, - Lingère, - Second de cuisine 1, - Agent de sécurité, - Agent d'accueil spécialisé.
E5	<ul style="list-style-type: none"> - Responsable des services techniques 1, - Agent chef 1, - Chef de cuisine 1, - Second de cuisine 2, - Responsable de l'approvisionnement 1, - Agent de maintenance informatique 1, - Agent d'installation et de maintenance 2, - Responsable brasserie-cafeteria 2.
E6	<ul style="list-style-type: none"> - Agent de maintenance informatique 2, - Chef de cuisine 2, - Responsable des services techniques 2, - Responsable de l'approvisionnement 2, - Agent de maintenance informatique 2, - Agent-chef 2.
E7	<ul style="list-style-type: none"> - Responsable des services techniques 3, - Chef de cuisine 3.

LES METIERS DE LA RESTAURATION

CHEF DE CUISINE
ECHELLES 5 6 ET 7

RESPONSABLE DE L'APPROVISIONNEMENT
ECHELLES 5 ET 6

SECONDE CUISINE
ECHELLES 4 ET 5

RESPONSABLE BRASSERIE-CAFETERIA
ECHELLES 4 ET 5

CUISINIER
ECHELLE 4

BOULANGER-PATISSIER
ECHELLE 4

AGENT D'APPROVISIONNEMENT
ECHELLE 4

CHEF DE RANG
SERVEUR (SE) PRINCIPAL (E)
CHEF D'ETAGE
ECHELLE

SERVEUR (SE) CAISSIER (E)
ECHELLE 3

AIDE DE CUISINE
ECHELLE 3

RESPONSABLE DE PLONGE
ECHELLE 3

PLONGEUR BATTERIE
ECHELLE 3

AGENT DE SERVICE PRINCIPAL
ECHELLE 3

AGENT DE SERVICE
ECHELLE

FICHE METIER

APPELLATION :

CHEF DE CUISINE

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESTAURANT UNIVERSITAIRE, UNITE CENTRALE DE PRODUCTION

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 5, ECHELLE 6, ECHELLE 7

DEFINITION DU METIER :

Responsable du service de restauration collective

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES (non exhaustives) :

- Elabore les menus et choisit les denrées en collaboration avec le gestionnaire et le responsable de l'approvisionnement,
- Participe à la mise au point des recettes et transmet à l'équipe de cuisine les éléments du savoir-faire culinaire,
- Réalise des mets ou des repas à partir de denrées alimentaires de base, de produits semi-élaborés ou de produits finis,
- Veille aux équilibres alimentaires et propose les améliorations à apporter (qualité, quantité, variété),
- Veille 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,
- Prépare l'organisation du travail journalier et hebdomadaire,
- Peut être consulté sur les besoins en personnels,
- Participe à la définition des besoins en matériels et équipement du restaurant,
- Peut participer 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 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 d'une équipe,
- Capacité à utiliser un programme informatique.

FORMATIONS PROPOSEES :

- Mise à jour des connaissances culinaires,
- Direction et animation d'une équipe,
- Informatique,
- Hygiène, sécurité,
- Gestion des menus.

FICHE METIER

APPELLATION :

RESPONSABLE DE L' APPROVISIONNEMENT

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESTAURANT UNIVERSITAIRE, UNITE CENTRALE DE PRODUCTION

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 5 ET ECHELLE 6

DEFINITION DU METIER :

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 (non exhaustives) :

- Responsable, en collaboration avec le chef de cuisine, 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,
- 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,
- Participe à l'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 et de sécurité en vigueur.

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):

- Connaissance de la comptabilité-matières,
- Capacité à utiliser un programme informatique de restauration,
- 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.

FORMATIONS PROPOSEES :

- Comptabilité,
- Informatique,
- Hygiène et sécurité,
- Formation sur les produits et denrées.

FICHE METIER

APPELLATION :

SECOND DE CUISINE

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESTAURANT UNIVERSITAIRE

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 4 ET ECHELLE 5

DEFINITION DU METIER :

Cuisinier, seconde le chef de cuisine qu'il peut être appelé à suppléer.

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES (non exhaustives) :

- 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,
- 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 reconditionnement et d'assemblage,
- Connaissance des méthodes d'animation d'une équipe,
- Connaissance des matériels et des nouveaux modes de restauration,
- Mise en œuvre des fiches techniques.

FORMATIONS PROPOSEES :

- Mises à jour des connaissances culinaires,
- Gestion des menus,
- Informatique,
- Hygiène et sécurité.

FICHE METIER

APPELLATION :

RESPONSABLE BRASSERIE CAFETERIA

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESTAURANT UNIVERSITAIRE, BRASSERIE, CAFETERIA

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 4 et ECHELLE 5

DEFINITION DU METIER :

Responsable de l'organisation et de la gestion d'un pool de ventes.

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES (non exhaustives) :

- 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 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 programme informatique de restauration.

FORMATIONS PROPOSEES :

- Direction d'une équipe,
- Accueil,
- Informatique,
- Hygiène et sécurité

FICHE METIER

APPELLATION :

CUISINIER

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESTAURANT UNIVERSITAIRE, BRASSERIE, CAFETERIA

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 4

DEFINITION DU METIER :

Confectionne et présente les plats à servir en restauration collective.

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES (non exhaustives) :

- Réalise les recettes et les menus selon les indications fournies,
- Met en place et prépare la distribution des plats (liaison froide et liaison chaude),
- Transmet aux personnels de son équipe les éléments de savoir-faire culinaire,
- Vérifie l'approvisionnement en produits et matériels du secteur dont il a la responsabilité,
- Entretien les matériels et les locaux de cuisine,
- Applique les normes d'hygiène alimentaire et culinaire et les normes de sécurité en vigueur,

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):

- Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires et des normes de sécurité en vigueur,
- Connaissance des techniques et règles de conservation, de reconditionnement et d'assemblage,
- Connaissance des règles de préparation et d'accommodement propres à la restauration collective,
- Connaissance des nouveaux modes de restauration collective, des méthodes et règles qui s'y attachent.

FORMATIONS PROPOSEES :

- Mise à jour des connaissances culinaires,
- Gestion des menus,
- Informatique,
- Hygiène et sécurité.

FICHE METIER

APPELLATION :

BOULANGER-PATISSIER

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESTAURANT UNIVERSITAIRE, UNITE CENTRALE DE FABRICATION

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 4

DEFINITION DU METIER :

Fabrique le pain, confectionne et réalise des entrées, des desserts et des pâtisseries salées et sucrées.

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES (non exhaustives) :

- Fabrique le pain,
- Réalise les desserts et les pâtisseries à partir de denrées alimentaires de base, de produits semi-élaborés ou de produits frais,
- Vérifie l'approvisionnement en produits et matériels,
- Veille au suivi des livraisons,
- Transmet à ses collaborateurs les éléments de son savoir-faire,
- Veille et participe au nettoyage des locaux et matériels dont il a la responsabilité,
- Applique et fait appliquer les règles d'hygiène alimentaire et culinaire et les normes de sécurité en vigueur.

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):

- Savoir-faire culinaire,
- Connaissance des techniques de conservation, de conditionnement, de reconditionnement et d'assemblage,
- Connaissance des produits utilisés,
- Connaissance des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire en vigueur.

FORMATIONS PROPOSEES :

- Mise à jour des connaissances culinaires,
- Formation sur les produits et denrées,
- Hygiène et sécurité.

FICHE METIER

APPELLATION :

AGENT D'APPROVISIONNEMENT

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESTAURANT UNIVERSITAIRE, UNITE CENTRALE DE FABRICATION

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 4

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.

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES (non exhaustives) :

- 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,
- Veille au respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):

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

FORMATIONS PROPOSEES :

- Formation sur les produits et denrées,
- Comptabilité,
- Informatique,
- Hygiène et sécurité.

FICHE METIER

APPELLATION :

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

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESTAURANT UNIVERSITAIRE, BRASSERIE, CAFETERIA

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 3

DEFINITION DU METIER :

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

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES (non exhaustives) :

- Participe à l'assemblage des entrées et desserts,
- Met en place et approvisionne les points de distribution,
- Coordonne éventuellement l'activité des serveurs,
- Peut servir à table,
- Sert et dessert la table,
- Nettoie et remet en état les lieux de consommation,
- Dresse éventuellement les buffets,
- Peut tenir une caisse enregistreuse,
- Peut assurer la vente des tickets.

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):

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

FORMATIONS PROPOSEES :

- Accueil,
- Tenue d'une caisse,
- Techniques du service à table,
- Animation d'une équipe,
- Informatique,
- Hygiène et sécurité.

FICHE METIER

APPELLATION :

SERVEUR (SE)- CAISSIER (E)

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESTAURANT UNIVERSITAIRE, BRASSERIE, CAFETERIA

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 3

DEFINITION DU METIER :

- Distribue les plats et consommations aux usagers,
- Tient une caisse enregistreuse.

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES (non exhaustives) :

- Prépare ses commandes et gère ses stocks,
- Participe éventuellement à la confection des prestations servies,
- Dresse, sert et dessert les tables,
- Nettoie et remet en état les lieux de consommation et de distribution,
- Tient une caisse enregistreuse,
- Encaisse les valeurs correspondant aux ventes de prestations,
- Tient le journal de caisse,
- Accueille la clientèle,
- Gère les distributeurs automatiques.

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):

- Connaissance des arts et techniques de présentation des mets,
- Connaissance du fonctionnement des caisses enregistreuses,
- Connaissance des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire en vigueur.

FORMATIONS PROPOSEES :

- Accueil,
- Formation de caisse,
- Informatique,
- Hygiène et sécurité.

FICHE METIER

APPELLATION :

AIDE DE CUISINE

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESTAURANT UNIVERSITAIRE, BRASSERIE, CAFETERIA

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 3

DEFINITION DU METIER :

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

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES (non exhaustives) :

- Aide à la confection des repas, au conditionnement des plats, à la distribution et à la préparation des produits bruts,
- Assure la manutention des denrées et produits,
- Entretien des matériels et des locaux de cuisine,
- Applique les normes d'hygiène alimentaire et culinaire et les normes de sécurité en vigueur.

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (compétences) :

- Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène alimentaire et des normes de sécurité en vigueur,
- 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.

FORMATION :

- Notions culinaires,
- Techniques de restauration,
- Hygiène et sécurité

FICHE METIER

APPELLATION :

RESPONSABLE DE PLONGE

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESTAURANT UNIVERSITAIRE, BRASSERIE

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 3

DEFINITION DU METIER :

- Responsable du fonctionnement des machines et équipements de plonge,
- Encadre quelques agents,
- Gère les stocks de vaisselle.

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES (non exhaustives) :

- Assure l'encadrement d'une petite 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,
- 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 et de sécurité en vigueur.

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences) :

- Connaissance technique des machines et de leur utilisation,
- Connaissance des produits de nettoyage,
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

FORMATIONS PROPOSEES :

- Notions de fonctionnement des machines et équipements de plonge,
- Notions de physique et de chimie,
- Gestuelle et ergonomie,
- Encadrement d'une équipe,
- Hygiène et sécurité.

FICHE METIER

APPELLATION :

PLONGEUR BATTERIE

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESTAURANT UNIVERSITAIRE

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 3

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 (non exhaustives) :

- 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 et de sécurité 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 et de sécurité en vigueur.

FORMATIONS PROPOSEES :

- Gestuelle et ergonomie,
- Hygiène et sécurité.

FICHE METIER

APPELLATION :

AGENT DE SERVICE PRINCIPAL

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESTAURANT OU RESIDENCE UNIVERSITAIRE ET SERVICES CENTRAUX

ECHELLE DE REMUNERATION :

ECHELLE 3

DEFINITION DU METIER :

- Maintient en état de propreté les locaux, les mobiliers et matériels,
- Participe aux activités de la restauration, de l'hébergement ou des services sur des postes à responsabilités particulières.

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES (non exhaustives) :

- Peut être appelé à suppléer ponctuellement un agent technique,
- Peut être appelé à animer une équipe,
- Exécute les travaux de nettoyage et d'entretien des locaux et équipements,
- Effectue les travaux de plonge,
- Effectue la manutention des mobiliers, des matériels et des produits,
- Participe aux activités de préparation et de distribution des repas,
- Participe à la maintenance de premier niveau des matériels utilisés,
- Veille au bon état des locaux et des biens et informe les responsables,
- Joue un rôle de sensibilisation au respect de la propreté,
- Assure les états des lieux d'entrée et de sortie,
- Peut assurer le service des poubelles,
- Applique les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur,
- Participe à l'écoute des étudiants et à la qualité de leur accueil.

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):

- Connaissance 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 de sécurité et d'hygiène en vigueur.

FORMATIONS PROPOSEES :

- Animation d'une équipe,
- Techniques de restauration,
- Gestuelle et ergonomie,
- Ecoute et connaissance du milieu étudiant,
- Hygiène et Sécurité.

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 2

DEFINITION DU METIER :

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

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES (non exhaustives) :

- Peut être appelé à suppléer ponctuellement un agent de l'échelle 3,
- Exécute les travaux de nettoyage et d'entretien des locaux et équipements,
- Effectue les travaux de plonge,
- Effectue la manutention des mobiliers, des matériels et des produits,
- Participe aux activités de préparation et de distribution des repas,
- Participe à la maintenance de premier niveau des matériels utilisés,
- Veille au bon état des locaux et des biens et informe les responsables,
- Joue un rôle de sensibilisation au respect de la propreté,
- Assure les états des lieux d'entrée et de sortie,
- Peut assurer le service des poubelles,
- Applique les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur,
- Participe à l'écoute des étudiants et à la qualité de leur accueil.

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):

- Connaissance 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 de sécurité et d'hygiène en vigueur.

FORMATIONS PROPOSEES :

- Techniques de restauration,
- Gestuelle et ergonomie,
- Ecoute et connaissance du milieu étudiant,
- Hygiène et Sécurité.

LES METIERS DE L'ENTRETIEN

RESPONSABLE DES SERVICES TECHNIQUES

ECHELLES 6 ET 7

AGENT DE MAINTENANCE INFORMATIQUE
ECHELLES 5 ET 6

AGENT D'INSTALLATION ET DE
MAINTENANCE
ECHELLES 4 ET 5

ELECTRICIEN

ECHELLE 1

MAÇON-CARRELEUR

ECHELLE 4

MENUISIER

ECHELLE 4

PEINTRE-VITRIER

ECHELLE 1

PLOMBIER

ECHELLE 4

LINGÈRE

ECHELLE 4

JARDINIER-PAYSAGISTE

ECHELLE 4

AGENT D'ENTRETIEN
GÉNÉRAL

ECHELLE 3

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 5, ECHELLE 6, 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 (NON EXHAUSTIVES) :

- 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,
- 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.

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (COMPETENCES) :

- Connaissance des métiers du bâtiment,
- 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 en vigueur,
- 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 PROPOSEES :

- Direction et animation d'une équipe,
- *Marchés publics*,
- Comptabilité,
- Informatique,
- Hygiène et sécurité.

FICHE METIER

APPELLATION :

AGENT DE MAINTENANCE INFORMATIQUE

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

**RESTAURANT UNIVERSITAIRE, RESIDENCE UNIVERSITAIRE
SERVICES CENTRAUX**

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 5 ET ECHELLE 6

DEFINITION DU METIER :

Assure l'installation et le maintien en état de fonctionnement des équipements informatiques.

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES (non exhaustives) :

- Vérifie la compatibilité des installations électriques avec les équipements,
- Installe et raccorde l'ensemble de la configuration (micro-ordinateurs et périphériques),
- Intervient sur la configuration de l'ensemble informatique (système d'exploitation, interfaces des périphériques, réseaux)
- Répare les pannes de premier niveau ou établit un diagnostic en vue d'une prise de décision : soit réparation (échange de pièces standard, intervention sur les composants), soit orientation vers le service après-vente du fabricant.
- Gère le stock de pièces détachées et transmet les éléments de facturation,
- Prépare les devis et les commandes.
- Peut participer à la définition technique des équipements,
- Peut assurer une assistance téléphonique et une télémaintenance aux utilisateurs,
- Peut participer aux actions de formations informatiques,
- Concourt à assurer la sécurité, la protection et la confidentialité du système informatique.

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences) :

- Connaissance des évolutions technologiques en informatique,
- Connaissances en électronique et électricité,
- Connaissance de l'architecture d'un micro-ordinateur et de ses périphériques,
- Connaissance des logiciels systèmes : système d'exploitation, logiciels de programmation de type assembleur, logiciels de mise au point,
- Connaissance de l'organisation administrative du site d'intervention,
- Connaissances en ergonomie.

FORMATIONS PROPOSEES :

- Informatique,
- Electronique.

FICHE METIER

APPELLATION :

AGENT D'INSTALLATION ET DE MAINTENANCE

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

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

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 4 ET ECHELLE 5

DEFINITION DU METIER :

Assure l'installation, la maintenance et le dépannage des équipements techniques dans le chaud, le froid, l'électro-technique et le thermique.

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES (non exhaustives) :

- 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 : soit réparation (échange de pièces standard, intervention sur les composants), soit orientation vers le service après-vente du fabricant,
- Gère le stock de pièces détachées et transmet les éléments de facturation,
- Conseille sur le choix du matériel à utiliser,
- Conseille les utilisateurs.

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences) :

- Connaissance des nouvelles techniques et des nouveaux matériaux,
- Connaissance des principes de circulation des fluides,
- Connaissance de la technologie des équipements,
- Maîtrise des gestes techniques,
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

FORMATIONS PROPOSEES :

- Techniques nouvelles d'installations et de maintenance,
- Hygiène, sécurité, secourisme.

FICHE METIER

APPELLATION :

ELECTRICIEN

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESTAURANT UNIVERSITAIRE, RESIDENCE UNIVERSITAIRE ET SERVICES CENTRAUX

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 4

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 (non exhaustives) :

- 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 et de sécurité en vigueur,
- Notions d'ergonomie.

FORMATIONS PROPOSEES :

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

FICHE METIER

APPELLATION :

MACON-CARRELEUR

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESTAURANT UNIVERSITAIRE, RESIDENCE UNIVERSITAIRE ET SERVICES CENTRAUX

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 4

DEFINITION DU METIER :

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

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES (non exhaustives) :

- 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 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 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 et de sécurité en vigueur,
- Notions d'ergonomie.

FORMATIONS PROPOSEES :

- Mise à jour des connaissances techniques,
- Animation d'équipe,
- Gestuelle et ergonomie,
- Hygiène, sécurité.

FICHE METIER

APPELLATION :

MENUISIER

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESTAURANT UNIVERSITAIRE, RESIDENCE UNIVERSITAIRE ET SERVICES CENTRAUX

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 4

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 (non exhaustives) :

- 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 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 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 et de sécurité en vigueur,
- Notion d'ergonomie.

FORMATIONS PROPOSEES :

- Mise à jour des connaissances techniques,
- Hygiène, sécurité
- Animation d'équipe,
- Gestuelle et ergonomie.

FICHE METIER

APPELLATION :

PEINTRE-VITRIER

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESTAURANT UNIVERSITAIRE, RESIDENCE UNIVERSITAIRE ET SERVICES CENTRAUX

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 4

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 (non exhaustives) :

- 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 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 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 et de sécurité en vigueur,
- Notions d'ergonomie.

FORMATIONS PROPOSEES :

- Mise à jour des connaissances techniques,
- Hygiène, sécurité
- Animation d'équipe,
- Gestuelle et ergonomie.

FICHE METIER

APPELLATION :

PLOMBIER

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESTAURANT UNIVERSITAIRE, RESIDENCE UNIVERSITAIRE ET SERVICES CENTRAUX

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 4

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 (non exhaustives) :

- 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 et 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 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 et de sécurité en vigueur,
- Notions d'ergonomie.

FORMATIONS PROPOSEES :

- Mise à jour des connaissances techniques,
- Hygiène, sécurité
- Animation d'équipe,
- Gestuelle et ergonomie,

FICHE METIER

APPELLATION :

LINGERE

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESIDENCE UNIVERSITAIRE , RESTAURANT UNIVERSITAIRE

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 4

DEFINITION DU METIER :

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

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES (non exhaustives) :

- 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 PROPOSEES :

- Techniques de lingerie,
- Ecoute du milieu étudiant,
- Hygiène et sécurité.

FICHE METIER

APPELLATION :

JARDINIER-PAYSAGISTE

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESTAURANT, RESIDENCE UNIVERSITAIRE ET SERVICES CENTRAUX

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 4

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 (non exhaustives) :

- 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,
- 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 et sécurité en vigueur,
- Sensibilise au respect de l'environnement,

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 botaniques,

FORMATIONS PROPOSEES :

- Mise à jour des connaissances techniques,
- Animation d'une équipe,
- Gestuelle et ergonomie,
- Hygiène, sécurité,

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 3

DEFINITION DU METIER :

Assure la maintenance permanente du fonctionnement des installations et des locaux

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES (non exhaustives) :

- Surveille l'état de bon fonctionnement des installations,
- Etablit un diagnostic débouchant soit sur une intervention directe, soit sur un compte rendu en vue d'une intervention spécialisée,
- Assure les interventions de premier niveau en électricité, menuiserie, vitrerie, plomberie, serrurerie, maçonnerie, peinture et sur le réseau du chauffage,
- Entretient les installations intérieures et extérieures,
- Participe en cas de besoin à toutes manutentions lourdes,
- Effectue les travaux préparatoires aux interventions spécialisées,
- Relève les compteurs, effectue les réglages simples,
- Gère les stocks (outils et matériaux) et procède à l'évaluation quantitative des besoins en matériels,
- Entretient l'outillage utilisé et l'atelier,
- Remet les locaux en état après son intervention,
- Peut assurer le service des poubelles,
- Assure un rôle de sensibilisation au respect de la sécurité et des installations,
- Propose des améliorations de fonctionnement,
- Assure les états des lieux d'entrée et de sortie.

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences) :

- Connaissances techniques de base en électricité, menuiserie, vitrerie, plomberie, serrurerie, maçonnerie, peinture, chauffage,
- Connaissance de l'environnement professionnel et des règles de sécurité en vigueur,
- Connaissance des techniques de manutentions lourdes,
- Connaissance parfaite des différents réseaux de fluides de l'établissement.

FORMATIONS PROPOSEES :

- Habilitation électrique de premier niveau,
- Formation technique générale,
- Gestuelle et ergonomie,
- Hygiène et sécurité.

LES METIERS DE L'HEBERGEMENT

AGENT CHEF
ECHELLES 5 et 6

**AGENT D'ACCUEIL
SPECIALISE**
ECHELLE 4

AGENT DE SECURITE
ECHELLE 4

AGENT D'ACCUEIL
ECHELLE 3

VEILLEUR DE NUIT
ECHELLE 3

**AGENT DE SERVICE
PRINCIPAL**
ECHELLE 3

AGENT DE SERVICE
ECHELLE 2

FICHE METIER

APPELLATION :

AGENT CHEF

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESIDENCE UNIVERSITAIRE

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 5 ET ECHELLE 6

DEFINITION DU METIER :

Responsable de la maintenance des équipements, des locaux et de leurs abords et de l'encadrement des agents de l'établissement.

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES (non exhaustives) :

- Sous l'autorité du gestionnaire, dirige et coordonne le travail des personnels,
- Transmet à son équipe son savoir faire technique,
- Participe à l'élaboration de l'emploi du temps (hebdomadaire et annuel) de son équipe,
- Etablit l'état des présences et le relevé des absences,
- Peut être consulté sur les besoins en personnels,
- Propose et donne des conseils sur les travaux à réaliser et sur les modalités d'intervention,
- Participe à la planification, au contrôle et à la réception des travaux,
- Participe à la définition des besoins en matériels, produits et équipements, et gère les stocks,
- Veille au respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur,
- Peut participer aux réunions et consultations où sa compétence peut être utile,
- Participe à la gestion administrative et financière,
- Participe à l'accueil des étudiants,
- Peut assurer les états des lieux d'entrée et de sortie.

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences) :

- Connaissance des méthodes de direction et d'animation d'une équipe,
- Connaissance des règles de gestion des personnels ouvriers,
- Maîtrise de l'organisation du travail et de la planification,
- Connaissance des métiers du bâtiment,
- Connaissance des produits d'entretien et matériels de nettoyage,
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur,
- Capacité à utiliser un programme informatique.

FORMATIONS PROPOSEES :

- Direction et animation d'une équipe,
- Maintenance des bâtiments,
- Informatique,
- Hygiène sécurité, secourisme,
- Ecoute et accueil,
- Sensibilisation aux problèmes du milieu étudiant.

FICHE METIER

APPELLATION :

AGENT D'ACCUEIL SPECIALISE

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESIDENCE UNIVERSITAIRE ET SERVICES CENTRAUX

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 4

DEFINITION DU METIER :

Participe à l'administration et à la gestion de la structure.

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES (non exhaustives) :

- Sous l'autorité du gestionnaire, accueille et facilite la vie des étudiants (contact, information, orientation, courrier, formalités administratives...)
- 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,
- 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 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 PROPOSEES :

- Ecoute et accueil,
- Informatique, bureautique,
- Gestion administrative et financière,
- Langues étrangères,
- Hygiène, sécurité, secourisme,
- Sensibilisation aux problèmes du milieu étudiant.

FICHE METIER

APPELLATION :

AGENT DE SECURITE

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESTAURANT, RESIDENCE UNIVERSITAIRE ET SERVICES CENTRAUX

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 4

DEFINITION DU METIER :

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

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES (non exhaustives) :

- 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,
- Peut contrôler l'accès des lieux,
- Peut veiller 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 de veilleurs de nuit.

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):

- Connaissance des phénomènes de société,
- 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,
- Notions de secourisme,
- Notions de procédures pénales et de libertés publiques.

FORMATIONS PROPOSEES :

- Droit,
- Utilisation des systèmes de communication et de surveillance,
- Rédaction des rapports,
- Ecoute et accueil,
- Hygiène, sécurité, secourisme,
- Sensibilisation aux problèmes du milieu étudiant.

FICHE METIER

APPELLATION :

AGENT D'ACCUEIL

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESIDENCE UNIVERSITAIRE, SERVICES CENTRAUX

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 3

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 (non exhaustives) :

- 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,
- Assure les premiers soins aux blessés légers,
- Peut tenir la planification des chambres,
- Préviens les services compétents en cas d'incidents ou d'accidents,
- Peut participer, dans certains cas, à l'entretien de son local de travail,
- Peut encaisser les loyers.

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):

- 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 et de sécurité en vigueur,
- Connaissance des problèmes du milieu étudiant.

FORMATIONS PROPOSEES :

- Ecoute et accueil,
- Informatique, bureautique,
- Langues étrangères,
- Hygiène, sécurité, secourisme,
- Sensibilisation aux problèmes du milieu étudiant.

FICHE METIER

APPELLATION :

VEILLEUR DE NUIT

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESIDENCE UNIVERSITAIRE

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 3

DEFINITION DU METIER :

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

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES (non exhaustives) :

- 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,
- Peut effectuer des rondes dans le secteur dont il a la charge,
- Effectue des comptes-rendus immédiats ou différés.

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.

FORMATIONS PROPOSEES :

- Utilisation des systèmes de communication et de surveillance,
- Rédaction des rapports,
- Ecoute et accueil,
- Hygiène, sécurité, secourisme,
- Sensibilisation aux problèmes du milieu étudiant.

FICHE METIER

APPELLATION :

AGENT DE SERVICE PRINCIPAL

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESTAURANT OU RESIDENCE UNIVERSITAIRE ET SERVICES CENTRAUX

ECHELLE DE REMUNERATION :

ECHELLE 3

DEFINITION DU METIER :

- Maintient en état de propreté les locaux, les mobiliers et matériels,
- Participe aux activités de la restauration, de l'hébergement ou des services sur des postes à responsabilités particulières.

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES (non exhaustives) :

- Peut être appelé à suppléer ponctuellement un agent technique,
- Peut être appelé à animer une équipe,
- Exécute les travaux de nettoyage et d'entretien des locaux et équipements,
- Effectue les travaux de plonge,
- Effectue la manutention des mobiliers, des matériels et des produits,
- Participe aux activités de préparation et de distribution des repas,
- Participe à la maintenance de premier niveau des matériels utilisés,
- Veille au bon état des locaux et des biens et informe les responsables,
- Joue un rôle de sensibilisation au respect de la propreté,
- Assure les états des lieux d'entrée et de sortie,
- Peut assurer le service des poubelles,
- Applique les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur,
- Participe à l'écoute des étudiants et à la qualité de leur accueil.

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):

- Connaissance 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 de sécurité et d'hygiène en vigueur.

FORMATIONS PROPOSEES :

- Animation d'une équipe,
- Techniques de restauration,
- Gestuelle et ergonomie,
- Ecoute et connaissance du milieu étudiant,
- Hygiène et Sécurité.

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 2

DEFINITION DU METIER :

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

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES (non exhaustives) :

- Peut être appelé à suppléer ponctuellement un agent de l'échelle 3,
- Exécute les travaux de nettoyage et d'entretien des locaux et équipements,
- Effectue les travaux de plonge,
- Effectue la manutention des mobiliers, des matériels et des produits,
- Participe aux activités de préparation et de distribution des repas,
- Participe à la maintenance de premier niveau des matériels utilisés,
- Veille au bon état des locaux et des biens et informe les responsables,
- Joue un rôle de sensibilisation au respect de la propreté,
- Assure les états des lieux d'entrée et de sortie,
- Peut assurer le service des poubelles,
- Applique les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur,
- Participe à l'écoute des étudiants et à la qualité de leur accueil.

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):

- Connaissance 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 de sécurité et d'hygiène en vigueur.

FORMATIONS PROPOSEES :

- Techniques de restauration,
- Gestuelle et ergonomie,
- Ecoute et connaissance du milieu étudiant,
- Hygiène et Sécurité.

Paris, le

SOUS-DIRECTION DES RESSOURCES
HUMAINES ET DE LA FORMATION
Département des Personnels Ouvriers

Le directeur

du Centre national des œuvres
universitaires et scolaires

Affaire suivie par : Nicole ROBERT

à

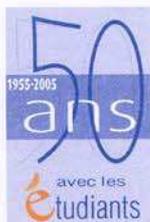
Mesdames les directrices
Messieurs les directeurs
des Centres régionaux des œuvres
universitaires et scolaires

☎ 01 44 18 53 20 - 📠 01 44 18 53 63

E-mail : nicole.robert@cnous.fr

Réf. PO/NR/n°

CIRCULAIRE



Objet : Dispositif de requalification de certains métiers exercés par les personnels ouvriers des œuvres universitaires et scolaires – Année 2004

Le dispositif de requalification de certains métiers exercés par les personnels ouvriers des œuvres universitaires et scolaires, mis en œuvre en 2000, a maintenant pris fin. Ce sont au total 2 600 agents qui ont bénéficié d'un reclassement à une échelle supérieure.

En 2004, et conformément au projet du réseau, nous avons mené une première concertation sur l'adaptation de la grille des métiers. De cette réflexion découlent les propositions suivantes :

1 – Enrichissements :

- Chef de cuisine,
- Responsable d'approvisionnement,
- Agent d'approvisionnement.

2 – Créations :

- Coordonnateur de la restauration, échelle 7,
- Responsable nutrition qualité, échelle 7,
- Responsable de parc en distribution automatique, échelle 5,
- Agent d'animation socioculturelle, échelle 5 et 6,
- Agent d'accueil principal, échelle 5,
- Aide lingère, échelle 3
- Aide agent d'approvisionnement, échelle 3.

I – Dispositions générales

Les fiches métiers constituent le référentiel utilisé dans le réseau des œuvres universitaires et scolaires.

Ces fiches métiers n'ont pas vocation à être toutes utilisées dans chaque CROUS. De plus, elles doivent être complétées par des fiches de poste qui décrivent de manière détaillée les tâches spécifiques exercées par l'agent. Celles-ci doivent, bien évidemment, être en cohérence avec le référentiel métiers.

Dans chaque CROUS, le directeur arrête, après concertation avec les partenaires sociaux, l'organisation à retenir en fonction des objectifs définis, dans le respect de l'équilibre financier du CROUS, de l'intérêt du service et des grands principes du service public.

II – Dispositions particulières

Il est à noter que le métier d'aide lingère fait l'objet de dispositions particulières. Dans les petites structures où une personne seule exerce cette fonction, le recrutement est rendu possible. Dans les autres structures, ce nouveau métier offrira une progression de carrière aux agents de l'échelle 2.

Par ailleurs, au cours de ses travaux, la commission des métiers a constaté que certains agents exerçaient des fonctions de chef pâtissier et encadraient des pâtissiers. Compte tenu de leur effectif, sept pour l'ensemble du réseau, aucune nouvelle fiche n'a été élaborée et il est convenu que ces agents seront reclassés second de cuisine, échelle 5.

III – Les reclassements

III.1 . Les métiers susceptibles de conduire à un reclassement

La nouvelle grille des métiers, élaborée par la commission, a pour conséquence le reclassement des agents qui exercent déjà, soit un métier dont les activités ont été enrichies, soit un métier nouvellement créé, notamment :

- Aide lingère,
- Aide agent approvisionnement,
- Agent d'approvisionnement (fiche à laquelle ont été ajoutées les fonctions de chauffeur livreur),
- Agent d'accueil principal,
- Responsable de parc en distribution automatique.

III.2. Les personnels concernés

- Lorsque les activités décrites dans les fiches métiers représentent environ 1/3 de leur temps de travail annuel, les agents qui exercent le métier d'aide lingère dans les conditions précitées et les aides d'agent d'approvisionnement sont susceptibles d'être reclassés à l'échelle 3.
- Les agents de service classés à l'échelle 3, qui exercent les activités de chauffeur livreur dans une cuisine centrale ou ceux qui livrent des produits aux satellites sont susceptibles d'être reclassés à l'échelle 4.

- Les agents d'accueil spécialisés, échelle 4, pour qui une langue étrangère est souhaitée et qui assument seuls la responsabilité de l'accueil dans une unité de gestion rattachée à un regroupement de structures sont susceptibles d'être reclassés agents d'accueil principaux, échelle 5.
- Les agents techniques (responsable brasserie cafétéria, agent d'approvisionnement ...) qui exercent le métier de responsable de parc en distribution automatique sont susceptibles d'être reclassés à l'échelle 5.
- Les pâtisseries, échelle 4, qui exercent des fonctions de chef pâtissier et encadrent d'autres personnels, sont susceptibles d'être reclassés second de cuisine, à l'échelle 5.

III.3. Les modalités de reclassement

Les directeurs de CROUS proposent la liste des agents à reclasser et la soumettent à l'avis de la CPR.

Pour bénéficier d'un reclassement, les agents doivent avoir satisfait à un contrôle de compétences. Le passage à l'échelle supérieure n'est pas automatique.

Les reclassements seront effectués, sans effet rétroactif, en application de la réglementation en vigueur (article 22 des DAPOOUS ou reclassement à échelon égal pour les agents des échelles 2, 3 et 4, sous réserve de l'accord des autorités de tutelle).

III.4. Le calendrier

Les reclassements prendront effet au 1^{er} janvier 2006.

III.5. Les modalités du contrôle de compétences

Les modalités du contrôle de compétences, instituées pour le dispositif de requalification de l'année 2000, et rappelées ci-dessous, sont reprises.

Modalités du contrôle de compétences pour les agents de l'échelle 2 reclassés à l'échelle 3

- participation à une formation « Hygiène et sécurité au travail ».

Modalités de contrôle de compétences pour les agents des échelles supérieures

- Pour les agents des échelles supérieures, titulaires d'un CAP, d'un diplôme équivalent ou d'un diplôme supérieur correspondant au métier exercé :

- Participation à deux stages de formation, l'un sur l'hygiène et la sécurité au travail, l'autre sur l'actualisation des connaissances du métier exercé.

- Pour les agents qui n'ont pas un CAP ou un diplôme équivalent, ou dont le CAP ne correspond pas au métier exercé :

- Participation aux deux stages de formation précités
- Cas pratique
- QCM portant sur les savoirs fondamentaux du métier et les savoirs développés lors des formations mentionnées ci-dessus.

L'agent qui a échoué au cas pratique et au QCM peut à nouveau se présenter à ces épreuves à deux reprises, l'année N+1 et N+2. Son reclassement interviendra l'année où il aura satisfait au contrôle de compétences.

S'il ne satisfait pas à ce contrôle, il sera maintenu à son échelle initiale.

La formation relative à l'hygiène et à la sécurité au travail sera organisée au niveau local. Les formations sur l'actualisation des connaissances du métier exercé seront organisées par le CNF.

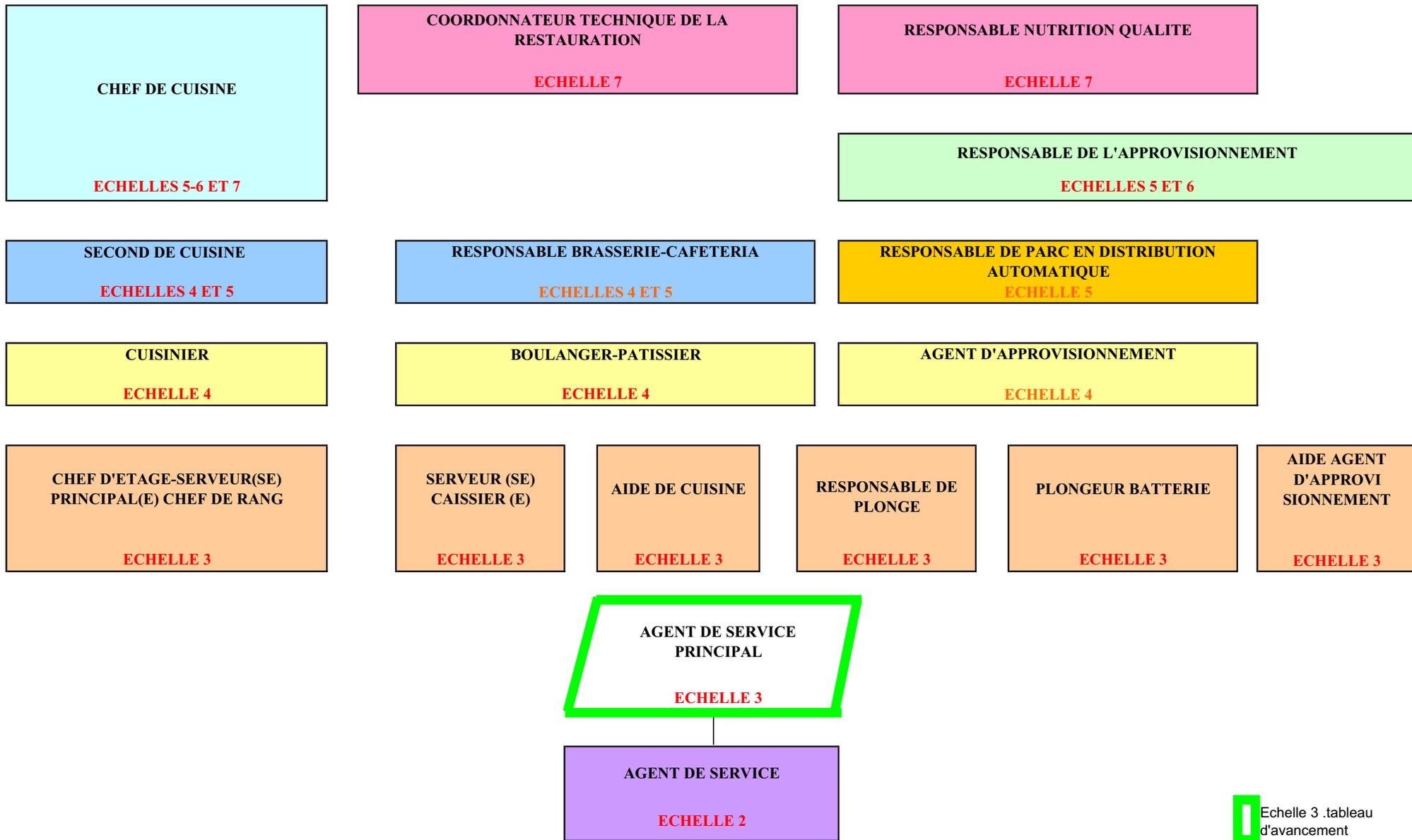
Le QCM sera établi par chaque directeur de CROUS à partir d'une banque de questions élaborées par le CNF.

Le département des personnels ouvriers reste à votre disposition pour vous aider à résoudre les difficultés particulières d'application que vous pourriez rencontrer.

Jacques SOULAS



LES METIERS DE LA RESTAURATION



échele 7 échelles 5-6 et 7

échelles 5 et 6

échelles 4 et 5

échele 5

échele 4

échele 3

Echelle 2

Echelle 3 .tableau d'avancement

LES METIERS DE L'ENTRETIEN**RESPONSABLE DES SERVICES
TECHNIQUES****ECHELLES 5 - 6 ET 7****AGENT DE MAINTENANCE
INFORMATIQUE****ECHELLES 5 ET 6****AGENT D'INSTALLATION ET DE
MAINTENANCE****ECHELLES 4 ET 5****ELECTRICIEN****ECHELLE 4****MACON-CARRELEUR****ECHELLE 4****MENUISIER****ECHELLE 4****PEINTRE-VITRIER****ECHELLE 4****PLOMBIER****ECHELLE 4****LINGERE****ECHELLE 4****JARDINIER-PAYSAGISTE****ECHELLE 4****AIDE LINGERE****ECHELLE 3****AGENT D'ENTRETIEN
GENERAL****ECHELLE 3** échelles 5-6 et 7 échelles 5 et 6 échelles 4 et 5 échelle 4 échelle 3

LES METIERS DE L'HEBERGEMENT

AGENT CHEF
ECHELLES 5 ET 6

AGENT D'ACCUEIL PRINCIPAL
ECHELLE 5

AGENT D'ACCUEIL SPECIALISE
ECHELLE 4

AGENT DE SECURITE
ECHELLE 4

AGENT D'ACCUEIL
ECHELLE 3

AGENT DE SERVICE PRINCIPAL
ECHELLE 3

VEILLEUR DE NUIT
ECHELLE 3

AGENT DE SERVICE
ECHELLE 2

échelle 3 . Tableau d'avancement

échelles 5 et 6

échelle 5

échelle 4

échelle 3

échelle 2

LES METIERS DE LA VIE ETUDIANTE

AGENT D'ANIMATION SOCIO-CULTURELLE

ECHELLES 5 ET 6

 échelles 5 et 6

CLASSIFICATION DES PERSONNELS OUVRIERS DES ŒUVRES UNIVERSITAIRES ET SCOLAIRES

CATEGORIES	ECHELLES	GRADES	METIERS
<p>Agents de service</p>	<pre> graph TD E2_1[E2] --> TA[Tableau d'avancement] TA --> E3_1[E3] E2_2[E2] --> EP1[Examen professionnel] EP1 --> LA1[Liste d'aptitude] LA1 --> E3_2[E3] E3_2 --> EP2[Examen professionnel] EP2 --> LA2[Liste d'aptitude] LA2 --> Next[] </pre>	<p>Grade 1 : Agent de service 2ème classe Agent de service 1ère classe</p> <p>Grade 2 : Agent de service spécialisé</p>	<p>*Agent de service</p> <p>*Agent de service principal</p> <p>*Agent d'accueil, *Agent d'entretien général, *Aide agent d'approvisionnement, *Aide de cuisine, *Aide lingère *Chef d'étage, *Chef de rang, *Plongeur-batterie, *Responsable de plonge, *Serveur caissier, *Serveur principal, *Veilleur de nuit.</p>

CLASSIFICATION DES PERSONNELS OUVRIERS DES ŒUVRES UNIVERSITAIRES ET SCOLAIRES

CATEGORIES	ECHELLES	GRADES	METIERS
Agents techniques	<p align="center">E4</p> <p align="center">↓</p> <p align="center">Examen professionnel Liste d'aptitude</p> <p align="center">↓</p>		<ul style="list-style-type: none"> *Agent d'accueil spécialisé, *Agent d'approvisionnement, *Agent d'installation et de maintenance 1, *Agent de sécurité, *Boulangier-pâtissier, *Cuisinier, *Electricien, *Jardinier paysagiste, *Lingère, *Maçon-carreleur, *Menuisier, *Peintre-vitrier, *Plombier, *Responsable brasserie-cafétéria 1, *Second de cuisine 1.

FICHE METIER

APPELLATION :

AIDE AGENT D'APPROVISIONNEMENT

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESTAURANT UNIVERSITAIRE, UNITE CENTRALE DE PRODUCTION

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 3

DEFINITION DU METIER :

- Seconde l'agent d'approvisionnement
- Aide aux opérations de réception, de rangement, de stockage.

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES (non exhaustives) :

- Participe à la réception, au stockage et à la distribution des différentes livraisons,
- Participe au chargement du camion, aux livraisons, et au déchargement du camion,
- Participe à la tenue des stocks entrées-sorties,
- Participe à la bonne tenue des zones de réception et de stockage,
- Veille au respect des règles d'hygiène alimentaire et de sécurité en vigueur,

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):

- Savoir-faire gestuel,
- Connaissance des techniques de rangement et de destockage,
- Connaissance des zones de stockage des denrées alimentaires, matériels, produits d'entretien, etc...,
- Connaissance des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire en vigueur.

FORMATIONS PROPOSEES :

- Formation sur les produits et denrées,
- Formation hygiène et sécurité et hygiène alimentaire,
- Informatique

FICHE METIER

APPELLATION :

CHEF DE CUISINE

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESTAURANT UNIVERSITAIRE, UNITE CENTRALE DE PRODUCTION

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 5, ECHELLE 6, ECHELLE 7

DEFINITION DU METIER :

Responsable du service de restauration collective

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES (non exhaustives) :

- Elabore les menus et choisit les denrées en collaboration avec le gestionnaire et le responsable de l'approvisionnement,
- 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,
- Réalise des mets ou des repas à partir de denrées alimentaires de base, de produits semi-élaborés ou de produits finis,
- Veille aux équilibres alimentaires et propose les améliorations à apporter (qualité, quantité, variété),
- Coordonne la mise en œuvre des procédures HACCP,
- Veille 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,
- Prépare l'organisation du travail journalier et hebdomadaire,
- Peut être consulté sur les besoins en personnels,
- Participe à la définition des besoins en matériels et équipement du restaurant,
- Peut participer 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 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 d'une équipe,
- Capacité à utiliser un programme informatique.

FORMATIONS PROPOSEES :

- Mise à jour des connaissances culinaires,
- Direction et animation d'une équipe,
- Informatique,
- Hygiène, sécurité,
- Gestion des menus.

FICHE METIER

APPELLATION :

RESPONSABLE DE L' APPROVISIONNEMENT

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESTAURANT UNIVERSITAIRE, UNITE CENTRALE DE PRODUCTION

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 5 ET ECHELLE 6

DEFINITION DU METIER :

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 (non exhaustives) :

- Responsable, en collaboration avec le chef de cuisine, 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,
- Participe à l'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 et de sécurité en vigueur.

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):

- Connaissance de la comptabilité-matières,
- Capacité à utiliser un programme informatique de restauration,
- 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.

FORMATIONS PROPOSEES :

- Comptabilité,
- Informatique,
- Hygiène et sécurité,
- Formation sur les produits et denrées.

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 (non exhaustives) :

- Coordonne et anime l'activité des chefs de cuisine, des cuisiniers et des responsables de cafétéria,
- Veille à l'application des normes HACCP,
- 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 CLOUS et du CROUS,
- Participe à la promotion des prestations de la restauration auprès des partenaires extérieurs,
- 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.

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):

- Expérience dans le domaine de la restauration,
- Savoir-faire culinaire,
- Connaissance des techniques de conservation, 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 d'une équipe,
- Capacité à utiliser un programme informatique.

FORMATIONS PROPOSEES :

- Mise à jour des connaissances culinaires,
- Direction et animation d'une équipe,
- Informatique,
- Hygiène, sécurité,
- Gestion des menus.

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 (non exhaustives) :

- Participe à la mise en œuvre de la démarche qualité,
- Participe à la formation à la démarche HACCP,
- 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.

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):

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

FORMATIONS PROPOSEES :

- Formation sur les nouveaux textes en matière HACCP,
- Formation sur les produits et denrées,
- Formation de formateurs.

FICHE METIER

APPELLATION :

RESPONSABLE DE PARC DE DISTRIBUTION AUTOMATIQUE

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

UNITE SPECIALISEE

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

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 (non exhaustives) :

- Anime une équipe,
- Commande les produits distribués (boissons, alimentaires,...)
- Gère les stocks,
- Est responsable de l'approvisionnement des appareils,
- Est responsable de la maintenance de 1^{er} niveau et des dépannages basiques,
- Gère les contrats de maintenance,
- Participe à la gestion 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 destockage,
- Connaissance des critères de péremption,
- Connaissance des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire en vigueur,
- Connaissances électroniques de base,
- Connaissance des techniques de nettoyage.

FORMATIONS PROPOSEES :

- Diagnostic de 1^{er} niveau des pannes,
- Comptabilité,
- Informatique,
- Hygiène et sécurité.

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 5 ET ECHELLE 6

DEFINITION DU METIER :

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

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES (non exhaustives) :

- 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^{er} 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).

FICHE METIER

APPELLATION :

AGENT D'ACCUEIL PRINCIPAL

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESIDENCE UNIVERSITAIRE ET SERVICE CENTRAUX

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 5

DEFINITION DU METIER :

- Sous la responsabilité du directeur d'unité de gestion, participe aux opérations de gestion, à la maintenance des équipements, des locaux et de leurs abords.

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES (non exhaustives) :

- Peut encadrer des agents,
- Sous la responsabilité du régisseur, encaisse les loyers,
- Sous l'autorité de son supérieur hiérarchique, assure la gestion administrative, 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 après les admissions en DSE,
- 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 et de sécurité en vigueur.

FORMATIONS PROPOSEES :

- Gestion administrative et financière,
- Informatique, bureautique,
- Direction et animation d'une équipe,
- Hygiène, sécurité et secourisme,
- Langues étrangères,
- Sensibilisation aux problèmes du milieu étudiant.

FICHE METIER

APPELLATION :

AIDE LINGERE

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESTAURANT UNIVERSITAIRE, RESIDENCE UNIVERSITAIRE

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 3

DEFINITION DU METIER :

- Seconde la lingère qu'elle peut être appelée à suppléer,
- Aide à l'entretien du linge de maison et des vêtements de travail,
- Aide à la confection des ouvrages en tissu.

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES (non exhaustives) :

- Entretien et remet en état les vêtements de travail,
- Vérifie l'état d'hygiène des locaux,
- Désinfecte le linge et les vêtements de travail,
- Vérifie, nettoie, raccommode, repasse le linge,
- Aide à la réalisation des travaux de confection et de couture d'ouvrages en tissu,
- Aide à la gestion des stocks des pièces de linge, vêtements et produits,
- Assure l'entretien quotidien des machines (à laver, à coudre, sèche linge),

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences) :

- Connaissance des différentes techniques de remise en état du linge,
- Connaissance des règles d'hygiène, de désinfection et de sécurité en vigueur,
- Connaissance des produits d'entretien et des matériels pour une utilisation adaptée aux différents types de pièces à traiter,
- Connaissance des différents textiles et de leurs caractéristiques,
- Notion élémentaire de parasitologie.

FORMATIONS PROPOSEES :

- Techniques de lingerie,
- Ecoute du milieu étudiant,
- Hygiène et sécurité.

FICHE METIER

APPELLATION :

AGENT D'APPROVISIONNEMENT

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESTAURANT UNIVERSITAIRE, UNITE CENTRALE DE FABRICATION, BRASSERIE, CAFETERIA ET PARC DE DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 4

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.

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES (non exhaustives) :

- 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 destockage,
- Connaissance des critères de péremption,
- Lecture des codes,
- Savoir-faire gestuel,
- Connaissance des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire en vigueur,
- Capacité à utiliser un programme informatique de restauration,

FORMATIONS PROPOSEES :

- Formation sur les produits et denrées,
- Comptabilité,
- Informatique,
- Hygiène et sécurité.

GRILLE DES METIERS

ECHELLES	METIERS
E2	Agent de service
E3	<ul style="list-style-type: none"> - Agent de service principal (seul accès possible : inscription au tableau d'avancement), - Agent d'accueil, - Agent d'entretien général, - Aide agent d'approvisionnement, - Aide de cuisine, - Aide lingère, - Chef d'étage, - Chef de rang, - Plongeur-batterie, - Responsable de plonge, - Serveur-caissier, - Serveur principal, - Veilleur de nuit.
E4	<ul style="list-style-type: none"> - Agent d'accueil spécialisé, - Agent d'approvisionnement, - Agent d'installation et de maintenance 1, - Agent de sécurité, - Boulanger-pâtissier, - Cuisinier, - Electricien, - Jardinier paysagiste, - Lingère, - Maçon-carreleur, - Menuisier, - Peintre-vitrier, - Plombier, - Responsable brasserie-cafétéria, - Second de cuisine 1.
E5	<ul style="list-style-type: none"> - Agent d'accueil principal, - Agent d'animation socio-culturelle 1, - Agent chef 1, - Agent d'installation et de maintenance 2, - Agent de maintenance informatique 1, - Chef de cuisine 1, - Responsable de l'approvisionnement 1, - Responsable brasserie-cafétéria 2, - Responsable de parc en distribution automatique, - Responsable des services techniques 1 - Second de cuisine 2.
E6	<ul style="list-style-type: none"> - Agent d'animation socio-culturelle 2, - Agent chef 2, - Agent de maintenance informatique 2, - Chef de cuisine 2, - Responsable de l'approvisionnement 2, - Responsable des services techniques 2.
E7	<ul style="list-style-type: none"> - Chef de cuisine 3, - Chef de production de cuisine centrale, - Coordonnateur technique de la restauration, - Responsable nutrition qualité, - Responsable des services techniques 3.

CIRCULAIRE

OBJET : Revalorisation des carrières des personnels ouvriers

Les dernières dispositions prévues pour les fonctionnaires de l'Etat de catégorie C par les textes d'application du relevé de conclusions du 25 janvier 2006 sur l'amélioration des carrières de la fonction publique « accords Jacob » entraînent des conséquences sur les grilles de rémunération des personnels ouvriers.

Le travail effectué avec l'ensemble des organisations syndicales, dans le cadre d'un groupe qui s'est réuni à de nombreuses reprises au cours de ces dernières années, a conduit à définir un ensemble de mesures de revalorisation de carrières dont vous trouverez ci-joint les décisions en annexe et, dans un même temps, un recentrage sur les métiers pour une meilleure lisibilité et une polyvalence accrue, dans l'intérêt du fonctionnement des CROUS.

I. Les métiers

La revalorisation des carrières des personnels ouvriers se traduit, dans un premier temps, par un rééchelonnement des échelles de rémunération 3 et 4 au 1^{er} septembre 2007 accompagné du reclassement des métiers au sein des ces échelles ; dans un deuxième temps, par un rééchelonnement des échelles 5, 6 et 7 et la création d'un tableau d'avancement pour chaque échelle de recrutement 3, 4, 5 et 6 au 1^{er} septembre 2008.

Désormais, l'échelle 3 comprend uniquement des agents de service et des agents de service principaux.

Les métiers mentionnés ci-dessous sont reclassés à l'échelle 4.

- | | |
|----------------------------------|-------------------------|
| - agent d'accueil | - chef de rang |
| - agent d'entretien général | - plongeur-batterie |
| - aide agent d'approvisionnement | - responsable de plonge |
| - aide de cuisine | - serveur-caissier |
| - aide lingère | - serveur principal |
| - chef d'étage | - veilleur de nuit |

Les dispositions des articles 14 et 15 des DAPOOUS s'appliquent pour le recrutement des personnels ouvriers sur ces métiers.

II. Le reclassement des agents

Le reclassement des personnels ouvriers s'effectue en 2 temps.

II.1 - A compter du 1^{er} septembre 2007

Les grilles des échelles 3 et 4 sont modifiées conformément aux dispositions de la décision n°2008-05 du 20 mai 2008 (art.1^{er}).

o **Les agents de service, les agents de service principaux**, les agents ayant été promus par tableau d'avancement classés dans l'ancienne échelle 3 sont reclassés dans la nouvelle échelle 3 à échelon égal avec ancienneté conservée.

o **Les agents qui ont été recrutés par examen professionnel avec condition de diplômes** et qui exercent les métiers mentionnés ci-dessous sont reclassés dans la nouvelle échelle 4 à l'échelon égal avec ancienneté conservée, dans la limite de la durée moyenne de service exigée pour l'accès à l'échelon supérieur de la nouvelle échelle 4.

- | | |
|----------------------------------|-------------------------|
| - agent d'accueil | - chef de rang |
| - agent d'entretien général | - plongeur-batterie |
| - aide agent d'approvisionnement | - responsable de plonge |
| - aide de cuisine | - serveur-caissier |
| - aide lingère | - serveur principal |
| - chef d'étage | - veilleur de nuit |

o **Les agents classés dans l'ancienne échelle 4** sont reclassés dans la nouvelle échelle 4. Ils se retrouvent, temporairement, dans la même grille avec des agents de l'échelle 3 bénéficiaires du reclassement détaillé ci-dessus.

Aussi, le reclassement, plus favorable, s'effectue à l'échelon supérieur avec une ancienneté conservée majorée d'un an du 1^{er} au 8^{ème} échelon et avec une ancienneté conservée pour le 9^{ème} échelon, dans la limite de la durée de l'échelon.

II.2 - A compter du 1^{er} septembre 2008

Les grilles des échelles 5, 6 et 7 sont modifiées conformément aux dispositions de la décision n°2008-05 du 20 mai 2008 (art.2).

- o **Les personnels ouvriers appartenant aux échelles 5, 6 et 7** sont reclassés respectivement dans les nouvelles échelles 5, 6 et 7 conformément aux tableaux figurant aux articles 20, 21 et 22 de la décision n°2008-06 du 20 mai 2008.
- o Un **tableau d'avancement** à l'échelle immédiatement supérieure est créé pour chaque échelle de recrutement 3, 4, 5 et 6.

Les conditions de promouvabilité pour accéder à une échelle d'avancement sont les suivantes :

- justifier de 10 années de service public, dont 5 années dans l'échelle à laquelle se trouve l'agent concerné ;
- avoir atteint au moins le 5^{ème} échelon de l'échelle à laquelle se trouve l'agent concerné.

Le nombre de personnels ouvriers appartenant à ces échelles, pouvant être promu à l'une des échelles d'avancement, est déterminé par l'application d'un taux de promotion à l'effectif des personnels ouvriers remplissant les conditions pour cet avancement.

Ce taux de promotion est fixé par échelle, chaque année, par le directeur du CNOUS, après avis de la CPN.

Les personnels ouvriers appartenant aux échelles 3, 5 et 6, promus par tableau d'avancement, sont reclassés au **1^{er} septembre 2008** conformément aux tableaux figurant aux articles 10, 12 et 13 de la décision n°2008-06 du 20 mai 2008.

o Mesures transitoires pour les agents appartenant à l'échelle 4

La totalité de l'effectif des personnels ouvriers appartenant à l'échelle 4 est reclassée à l'échelle 5 conformément à l'article 11 de la décision n°2008-06 du 20 mai 2008.

Les métiers exercés par ces agents appartiennent toujours à l'échelle 4 de recrutement.

Ce reclassement se déroule du 1^{er} septembre 2008 au 1^{er} septembre 2011.

Le calendrier est le suivant :

- **1^{er} septembre 2008** : **40%** de l'effectif des personnels ouvriers remplissant les conditions de promouvabilité sont reclassés dans la nouvelle échelle 5,
- **1^{er} septembre 2009** : **45%** de l'effectif des personnels ouvriers remplissant les conditions de promouvabilité sont reclassés dans la nouvelle échelle 5,
- **1^{er} septembre 2010** : **45%** de l'effectif des personnels ouvriers remplissant les conditions de promouvabilité sont reclassés dans la nouvelle échelle 5,
- **1^{er} septembre 2011** : les agents restants sont reclassés sans conditions.

La première vague de reclassement concernera, en priorité, tous les agents susceptibles de quitter les œuvres avant le 1^{er} septembre 2009. Les autres agents seront classés selon les critères d'âge, d'ancienneté et de notation. Il en va de même pour les 2 vagues suivantes.

II.3 – Cas particuliers de certains agents classés dans l'échelle 3 exerçant des métiers mentionnés au chapitre I

1. Les agents qui ne remplissent pas les conditions requises pour accéder directement à l'échelle 4 (recrutement par examen professionnel et diplômes) mais qui ont bénéficié de plan de requalification (Durafour, plan de requalification 2000, etc.) assorti de participation aux stages de formation (hygiène et sécurité et actualisation des connaissances du métier exercé).
2. Pendant la période transitoire où ces métiers appartenaient à l'échelle 3 et les conditions de recrutement dans cette échelle de recrutement ne permettaient pas d'organiser un examen professionnel avec condition de diplômes, les agents qui ont été recrutés par test professionnel ou vérification de l'aptitude à l'emploi.

Ces agents sont reclassés également dans la nouvelle échelle 4 à échelon égal avec ancienneté conservée.

Dans tous les autres cas, pour bénéficier d'un reclassement, les agents qui exercent ces métiers doivent avoir satisfait à un contrôle de compétences.

II.4 – Les modalités de reclassement

Les directeurs de CROUS établissent les listes des agents susceptibles d'être reclassés.

Au 1^{er} septembre 2007 :

- la liste des agents de service et agents de services principaux susceptibles d'être reclassés dans la nouvelle échelle 3,
- la liste des agents exerçant des métiers mentionnés au chapitre I susceptibles d'être reclassés dans la nouvelle échelle 4,

Au 1^{er} septembre 2008 :

- la liste des agents appartenant à l'échelle 4 susceptibles d'être reclassés, par tableau d'avancement, à l'échelle 5,
- la liste des agents appartenant aux échelles 3, 5, 6 et 7 susceptibles d'être reclassés, par tableau d'avancement, dans l'échelle immédiatement supérieure.

Le passage à l'échelle supérieure n'est pas automatique.

Seuls les reclassements dans une même échelle font l'objet d'un traitement collectif (au 1^{er} sept 2007 : l'échelle 4 ; au 1^{er} sept 2008 : les échelles 5, 6 et 7).

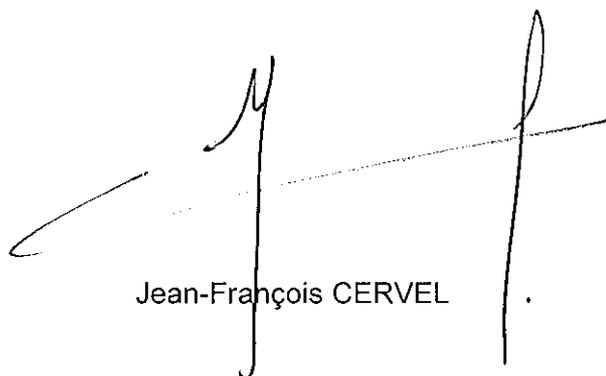
Ces listes sont présentées, pour information, en CPR ; les cas litigieux sont soumis à l'avis de la CPR.

III. La mobilité des agents promus par tableau d'avancement

Les agents promus par tableau d'avancement à l'échelle immédiatement supérieure ne peuvent accéder, lors de mouvements inter ou intra CROUS, qu'à des métiers exercés dont l'échelle correspond à leur échelle de recrutement initial.

Si vous rencontrez des difficultés particulières d'application, vous pouvez vous adresser au département des personnels ouvriers du centre national des œuvres universitaires et scolaires.

Un bilan du dispositif sera réalisé par le CNOUS à la fin de l'année 2008.



Jean-François CERVEL .