

Fiche de poste

FONCTION : COMMIS-SE DE CUISINE ET RESTAURATION (G5B46) - POSTE DE CUISINIER-ÈRE - H/F Crous Normandie

Catégorie : ATRF C2 BAP G – G5B46	
Poste vacant le : 01/09/2024	Poste à temps plein
Localisation du poste : CAEN	

Environnement

Le CROUS NORMANDIE est un établissement public à caractère administratif qui a pour mission principale d'améliorer la qualité de vie de l'étudiant à travers la gestion des bourses sur critères sociaux et les aides financières ainsi que le logement, la restauration, les activités culturelles.

Le CROUS a en charge la gestion :

- Des bourses sur critères sociaux de la région académique de Normandie (Académies de Caen et de Rouen).
- Des bourses des étudiants des carrières sanitaires et sociales des deux académies.
- Des structures de restauration universitaire et de résidences universitaires réparties sur toute la Normandie (Rouen, Caen, Le Havre, Evreux, Alençon, Cherbourg).

Effectifs	750
Domaine d'activité	Opérateur « Vie étudiante »
Missions	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles
Missions du site	Le site de la restauration du campus 1 est composé de 3 restaurants universitaires (RU A sur le campus 1, Ru Claude Bloch sur le campus 4, RU d'IFS sur le campus 3) et de 4 cafétérias (CHU, PFRS, La Parenthèse, l'Apostrophe) Des prestations exceptionnelles de type traiteur sont organisées tout au long de l'année.

Poste

Fonction	Commis-se de cuisine restauration/ Poste de Cuisinier-ère – Restaurant campus 1 - Caen
-----------------	--

<p>Description du poste</p>	<p>Missions : sous la conduite du chef de cuisine et/ou de son second</p> <ul style="list-style-type: none"> - Confectionner et présenter les plats ou les prestations à servir en restauration collective, - Confectionner et participer au service des repas servis à table ou en buffet <p>Activités principales :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser les recettes et les menus selon les indications fournies, - Possibilité d'exercer une activité de traiteur, - Mettre en place et préparer la distribution des plats (liaison froide et liaison chaude), - Transmettre aux personnels de son équipe les éléments de savoir-faire culinaire, - Vérifier l'approvisionnement en produits et matériels du secteur dont il a la responsabilité, - Participer à l'entretien des matériels et les locaux de cuisine, - Appliquer les normes d'hygiène alimentaire et culinaire et les normes de sécurité en vigueur.
<p>Qualités requises</p>	<p>Savoir-faire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Savoir-faire et mise à jour des connaissances culinaires, - 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 conditionnement et de reconditionnement et d'assemblage, - Connaissance des règles de préparation et d'accommodement propres à la restauration, notamment collective, - Connaissance des nouveaux modes de restauration, notamment collective, des méthodes et règles qui s'y attachent, - Connaissance des dispositifs d'économie d'énergie. <p>Savoir-être :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Savoir être à l'écoute - Savoir travailler en autonomie - Savoir travailler en équipe - Savoir rendre compte
<p>Conditions particulières d'exercice</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 4 à 6 semaines dans l'année de production décalée (9h30-17h30). - 4 à 6 samedis dans l'année (ex : participation au service du samedi midi sur le restaurant Claude Bloch avec encadrement d'une équipe restreinte / grand ménage / journée portes ouvertes). <p>Dispositions communes relatives à la continuité et aux nécessités du service public</p> <p>Dans le cadre de ses missions et lorsque la continuité du service est engagée, l'agent peut être appelé, dans la prolongation cohérente de ses activités principales, à se voir confier toute autre tâche de production en cuisine et de distribution.</p>

Fiche de poste validée le 02/04/2024 par Philippe Capelle, expert du concours BAP G

