

Recrutement par concours Technicien de classe normale de recherche et de Formation

Session 2024

Emploi-type ITRF : « **Chef ou cheffe de cuisine / cuisinier ou cuisinière** »
TECH (G4B49)

Nature du concours : externe

Branche d'Activités Professionnelles (B.A.P) : G

« Patrimoine immobilier, Logistique, Prévention »

Famille d'Activités Professionnelles : Logistique

Nombre de poste : 1

Localisation du poste : Montpellier

Fiche de poste

Contexte

Le Crous de Montpellier - Occitanie est un établissement public à caractère administratif dont la mission est d'accompagner les étudiants vers la réussite de leurs études.

Il gère :

- 40 000 étudiants boursiers sur critères sociaux pour un montant annuel de 126 M€
- 5 restaurants universitaires et 25 brasseries / cafétérias (2,1 millions de repas servis)
- 8 cités et 28 résidences universitaires (10 354 logements)
- Budget 70 M €

Le poste proposé est situé au sein du restaurant universitaire Triolet de Montpellier.

Missions

Chef de cuisine

Produire et gérer, seul ou en binôme, l'ensemble des prestations de restauration dans le respect des contraintes budgétaires et des normes de qualité.

Activités principales

- ✓ Participer à l'ensemble des activités du restaurant
- ✓ Mettre en œuvre la politique d'animation du restaurant
- ✓ Élaborer les menus en collaboration avec le responsable de la structure de restauration et le responsable de l'approvisionnement en respectant les contraintes de coûts, denrées et d'équilibre alimentaire
- ✓ Déterminer en collaboration avec le responsable de la structure de restauration et le responsable de l'approvisionnement les moyens à mettre en œuvre (denrées, matériels), les outils sanitaires (PMS et traçabilité) pour atteindre les objectifs fixés (qualité des repas et prix de revient)
- ✓ Assurer la mise en place, le développement des méthodes pour la réduction et le suivi des risques
- ✓ Participer aux commissions de marchés et organiser les tests des nouveaux produits
- ✓ Conduire l'évaluation des personnels placés sous son autorité et traduire les objectifs du service en objectifs individuels

Connaissances

- ✓ Connaissances des méthodes d'animation d'équipe (connaissance approfondie)
- ✓ Connaissances liées à l'accueil des clients (connaissance approfondie)
- ✓ Connaissance des produits alimentaires (connaissance approfondie)
- ✓ Connaissance de l'origine des produits alimentaires et de leur traçabilité (connaissance approfondie)
- ✓ Règles d'hygiène alimentaire et diététique (connaissance approfondie)
- ✓ Réglementation en matière de santé et de sécurité au travail (connaissance générale)
- ✓ Suivi des risques alimentaires (connaissance approfondie)
- ✓ Techniques de production en cuisine (connaissance approfondie)
- ✓ Techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire (connaissance approfondie)
- ✓ Services de contrôle de l'alimentation (connaissance approfondie)
- ✓ Connaissance logiciel caisse

Compétences opérationnelles

- ✓ Mettre en œuvre les savoir-faire culinaires (expert)
- ✓ Optimiser les coûts des commandes (expert)
- ✓ Transmettre des connaissances (maîtrise)
- ✓ Conduire un processus d'achat (maîtrise)
- ✓ Assurer le suivi des dépenses et des recettes (maîtrise)
- ✓ Savoir gérer les aléas (expert)
- ✓ Encadrer / Animer une équipe (maîtrise)
- ✓ Prévenir et gérer les conflits ou situations sensibles (expert)
- ✓ Communiquer pour expliquer le sens de l'action (application)

Compétences comportementales

- ✓ Maîtrise de soi
- ✓ Réactivité

Conditions particulières d'exercice

- ✓ Poste à temps plein
- ✓ Éventuelles plages horaires variables
- ✓ Exposition à la chaleur, au froid, à l'humidité et au bruit

Approuvée 22/03/2024