

## **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**

Responsable de zone export / Responsable d'un service de restauration collective.

Sous l'autorité du Directeur de l'unité de gestion, le responsable de service de restauration aura pour les missions suivantes :

#### **Activités principales**

- ✓ Elabore les menus et choisit les denrées en collaboration avec l'encadrement et les responsables cafétéria,
- ✓ Prépare l'organisation du travail journalier et hebdomadaire,
- ✓ Dirige et coordonne le travail des personnels opérant en atelier export,
- ✓ Réalise la prestation en suivant les fiches techniques à partir de denrées alimentaires de bases, de produits semi-élaborés ou de produits finis,
- ✓ Veille au nettoyage et à la remise en état sur l'atelier export,
- ✓ Est garant de la mise en application des procédures liées au Plan de Maitrise Sanitaire de son atelier,
- ✓ Est responsable de la réalisation des objectifs quantitatifs et qualitatifs pour les différentes unités,
- ✓ Analyse les résultats et prend les mesures correctives nécessaires,
- ✓ Participe au suivi de gestion,
- ✓ Peut être consulté sur les besoins en personnels,
- ✓ Participe à la définition des besoins en matériels et équipements de la zone export,
- ✓ Participe aux réunions et consultations dans lesquelles sa compétence peut être utile.

## **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

Approuvée, 22/03/2024