

Recrutement par concours
Adjoint technique principal de recherche et de formation 2^{ème} classe
C2

Session 2024

Emploi-type ITRF : « **Commis-se de cuisine et restauration** » (G5B46)

Nature du concours : interne

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

Patrimoine immobilier, Logistique, Restauration et Prévention

Nombre de postes : 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 étudiant·es vers la réussite de leurs études.

Il gère :

- 40 000 étudiant·es 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 de l'Unité de gestion Triolet.

Missions :

Sous l'autorité du Directeur de l'unité de gestion, confectionner et présenter les plats ou les prestations à servir en restauration collective ; assurer l'entretien de la vaisselle, matériels et locaux, assurer l'interface avec les usagers.

Activités principales :

- ✓ Réaliser les recettes et les menus selon les indications fournies
- ✓ Mettre en place la chaîne de distribution et la distribution des produits (liaison froide et chaude)
- ✓ Assurer le nettoyage de la vaisselle, et de tous matériels utilisés pour la confection des repas et lors du service

- ✓ Entretien des matériels et des locaux de la cuisine
- ✓ Appliquer les procédures en matière d'hygiène alimentaire et culinaire ainsi que les normes de sécurité en vigueur
- ✓ Assurer le suivi qualitatif et la traçabilité de sa production
- ✓ Assurer l'accueil et le service

Connaissances :

- ✓ Connaissance des produits alimentaires
- ✓ Connaissance de l'origine des produits alimentaires et de leur traçabilité (connaissance générale)
- ✓ Techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire (connaissance générale)
- ✓ Règles d'hygiène alimentaire et diététique (connaissance générale)
- ✓ Matériels et nouveaux modes de restauration (connaissance générale)
- ✓ Techniques de production en cuisine
- ✓ Techniques de l'accueil physique (connaissance générale)

Compétences opérationnelles :

- ✓ Mettre en œuvre les savoir-faire culinaires (maîtrise)
- ✓ Mettre en œuvre les techniques de nettoyage (maîtrise)
- ✓ Assurer l'entretien courant des outils de l'environnement de travail (maîtrise)
- ✓ Mettre en œuvre les règles d'hygiène en restauration collective (maîtrise)
- ✓ Accueillir, renseigner et servir les usagers (maîtrise)
- ✓ Appliquer les normes, procédures et règles (application)
- ✓ Travailler en équipe (maîtrise)

Compétences comportementales :

- ✓ Autonomie / Confiance en soi
- ✓ Rigueur / Fiabilité
- ✓ Sens relationnel

Conditions particulières d'exercice

L'agent-e sera amené à travailler le soir en semaine et le samedi en journée.

L'agent-e pourra être amené à participer à des activités de traiteur dans le cadre de prestations exceptionnelles.

Dans le cadre de ses missions et lorsque la continuité de service est engagée, l'agent·e 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.

Dans les cas particuliers de sous-service, ou dans les cas exceptionnels (notamment urgence et remplacement) de rupture de service, l'agent·e peut être amené temporairement, sur décision de l'autorité de gestion de proximité, à exercer des activités relevant du même emploi-type de qualification comparable et sous réserves des aptitudes, des compétences et de formation requises par celui-ci.