



Fiche de poste

Commis-se de cuisine et restauration

Corps ITRF : ATRF C2	BAP : G
Emploi type ITRF : Commis-se de cuisine et restauration (G5B46)	Quotité : 100%
Date de recrutement : 01/09/2022	Logement : Non
Durée hebdomadaire de travail : selon planning annuel fourni, sur la base de 1593h annuelles	Nombre de poste : 1
Site/Service : Site de restauration universitaire de Périgueux	

Environnement

Le Crous (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires) de Bordeaux-Aquitaine, implanté dans les 5 départements de l'académie (Gironde, Landes, Pyrénées Atlantiques, Dordogne, Lot-et-Garonne) est un établissement public qui relève du Ministère de l'Education Nationale, de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

Au service de plus de 130.000 étudiants aquitains, le Crous emploie 700 personnels permanents et il est doté d'un budget de 80 M€ (hors bourses sur critères sociaux). Le Crous est chargé de l'allocation des aides financières (33.500 étudiants boursiers), des dispositifs d'accompagnement social, d'un parc de logements sociaux (10.500 places dans 53 résidences) et de 27 points de restauration (environ 3.000.000 de repas servis par an).

Aux côtés des Universités et des autres établissements d'enseignement supérieur, le Crous participe activement en lien avec les collectivités à la dynamisation de la vie de campus. L'ensemble de ces missions de service public contribuent à l'amélioration des conditions de vie étudiante et concourt à l'attractivité des sites universitaires.

Domaine d'activité	Vie étudiante
Missions	Bourses, logement, restauration, soutien aux initiatives étudiantes, vie de campus

Poste

Fonction	Commis-se de cuisine et de restauration
Description du poste	Participer à l'élaboration et à la présentation des plats ou des prestations à servir en restauration collective ; assurer l'entretien de la vaisselle, des matériels et des locaux ; assurer l'interface avec les convives.
Rattachement hiérarchique	Sous l'autorité directe du Chef de cuisine
Principales activités	<u>Descriptif des activités essentielles (non exhaustives) :</u> Mettre en œuvre les directives du chef de cuisine pour la production alimentaire 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 les 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

	<p>Assurer le suivi qualitatif et la traçabilité de sa production Assurer l'accueil et le service au restaurant et/ou au Crous Market Encaisser les ventes, totaliser les recettes du jour</p> <p><u>Activités associées :</u> Unité mixte de gestion (restauration/hébergement) avec polyvalence dans l'exercice des missions, possibilité d'assurer les états des lieux d'entrée et de sortie</p>
Conditions d'exercice de l'activité	<p><u>Champs des relations :</u> avec les usagers des structures de restauration</p> <p><u>Télétravail :</u> Non</p> <p><u>Astreintes :</u> Non</p> <p><u>Déplacements :</u> occasionnels au sein et en dehors de l'unité de gestion</p> <p><u>Autres :</u> horaires spécifiques à la restauration universitaire ; une disponibilité supplémentaire peut être demandée pour répondre à des demandes ponctuelles</p>

Compétences

Qualités requises	<p><u>Connaissances professionnelles spécifiques :</u> Connaissance des produits alimentaires Connaissance de l'origine des produits alimentaires et de leur traçabilité Techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire Règles d'hygiène alimentaire et diététique Techniques de production en cuisine et en pâtisserie Techniques de l'accueil physique</p> <p><u>Compétences opérationnelles</u> Mettre en œuvre les savoir-faire culinaires Mettre en œuvre les techniques de nettoyage Assurer l'entretien courant des outils de l'environnement de travail Mettre en œuvre les règles d'hygiène en restauration collective Accueillir, renseigner et servir les usagers Appliquer les normes, procédures et règles Travailler en équipe</p> <p><u>Compétences comportementales</u> Savoir respecter les consignes données et être rigoureux Être autonome et réactif Sens relationnel, savoir accueillir et conseiller les usagers Savoir apporter son aide aux collègues</p>
--------------------------	---

Contacts

Personne à contacter pour plus d'informations :

Isabelle PORTE, Directrice du site de Périgueux
Tel : 05 53 08 83 63 / 06 07 29 96 50
Courriel : isabelle.porte@crous-bordeaux.fr

