

**Recrutement par concours**  
**Adjoint technique principal de recherche et de formation 2ème classe**  
**C2**

Session 2022

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

Nature du concours : interne

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

Patrimoine immobilier, Logistique, Restauration et Prévention

Nombre de postes : 9

Localisation des postes : 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 d'une cafétéria ou d'un restaurant universitaire.

### **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 les locaux de la cuisine
- ✓ Appliquer les procédures en matière d'hygiène alimentaire et culinaire ainsi que les normes de sécurité en vigueur

*Valérie Desvau*

- ✓ Assurer le suivi qualitatif et la traçabilité de sa production
- ✓ Assurer l'accueil et le service
- ✓ Assurer la tenue d'une caisse

### **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 équilibre alimentaire
- ✓ Matériels et nouveaux modes de restauration (connaissance générale)
- ✓ Techniques de production chaude et froide en cuisine
- ✓ Techniques de l'accueil physique
- ✓ Encaissement

### **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)
- ✓ Connaissance de logiciel de caisse (maîtrise)

### **Compétences comportementales :**

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

### **Conditions particulières d'exercice**

Horaires : possibilité de travailler le soir selon l'organisation et les plannings

Participation éventuelle aux prestations exceptionnelles (Buffets, cocktails, etc...)

*Valérie  
Ducoul*