

FICHE DE POSTE

CUISINIER

- Corps et grade : Adjoint technique de recherche et de formation principal de deuxième classe
- Nature du concours : Interne
- Branche d'activité professionnelle : BAP G « Patrimoine immobilier, Logistique, Restauration et Prévention »
- Emploi-type : Commis de cuisine et restauration
- Nombre de poste offert : 1 poste
- Localisation du poste : Toulouse

Environnement

Le Crous de Toulouse-Occitanie est un établissement public administratif qui accompagne la vie étudiante dans les 8 départements (Ariège, Aveyron, Gers, Haute-Garonne, Hautes-Pyrénées, Lot, Tarn, Tarn et Garonne) de l'Académie de Toulouse.

Il sert plus de 2,5 millions de repas par an par l'intermédiaire d'un réseau de plus de 46 points de restauration. Le Crous propose plus de 10 000 places au sein de 38 résidences universitaires pour les 140 000 étudiants de l'académie dont 45 630 boursiers. Ses différentes unités de gestion sont réparties dans les départements de la Haute-Garonne, de l'Aveyron, du Tarn, des Hautes-Pyrénées, du Lot et du Gers.

Il gère 616 personnels répartis dans les différentes unités de gestion et les services.

Domaine d'activité	Opérateur « Vie étudiante »
Missions	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, action culturelle et vie de campus.

Mission

Sous l'autorité du responsable du pôle restauration et du chef de cuisine, 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,
- Possibilité d'exercer une activité de traiteur,
- Mettre en place la chaîne de distribution et la distribution des produits (liaison froide et chaude)
- Transmettre aux personnels de son équipe les éléments de savoir-faire culinaire,
- Vérifier l'approvisionnement en produits et matériels du secteur dont il a la responsabilité,
- Participer à l'entretien des matériels et les locaux de cuisine,
- Appliquer les normes d'hygiène alimentaire et culinaire et les normes de sécurité en vigueur,
- Assurer le suivi qualitatif et la traçabilité de sa production,
- Assurer l'accueil et le service.

Validé
Dussac



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

CONCOURS ITRF
Session 2022 – Interne
Emploi-type : Commis de cuisine et restauration
BAP G - Adjoint technique de recherche et de
formation principal 2eme classe



Compétences principales

Compétences opérationnelles

- Savoir-faire culinaire,
- Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires et des normes de sécurité en vigueur,
- Connaissance des techniques et règles de conservation, de conditionnement et de reconditionnement et d'assemblage,
- Connaissance des règles de préparation et d'accommodement propres à la restauration, notamment collective,
- Connaissance des nouveaux modes de restauration, notamment collective, des méthodes et règles qui s'y attachent,
- Connaissance des dispositifs d'économie d'énergie.

Compétences comportementales

- Autonomie
- Rigueur
- Disponibilité
- Savoir-être

Contact

Crous de Toulouse-Occitanie - 58 rue du Taur – CS 67096- 31070 Toulouse cedex 7
Direction des ressources humaines- service concours / Tél. 05.61.12.54.20 / concours@crous-toulouse.fr

Validé
Deu