



## Fiche de poste

### Fonction : CHEF DE CUISINE - H/F Crous Normandie

Catégorie : PO échelle 7 / ITRF B2 G4B49	
Poste vacant le : Dès que possible	Poste à temps plein
Localisation du poste : Restaurant universitaire de Lébisey – Caen	

### Environnement

Le CROUS NORMANDIE est un établissement public à caractère administratif qui a pour mission principale d'améliorer la qualité de vie de l'étudiant à travers la gestion des bourses sur critères sociaux et les aides financières ainsi que le logement, la restauration, les activités culturelles.

Le CROUS a en charge la gestion:

- Des bourses sur critères sociaux de la région académique de Normandie (Académies de Caen et de Rouen).
- Des bourses des étudiants des carrières sanitaires et sociales des deux académies.
- Des structures de restauration universitaire et de résidences universitaires réparties sur toute la Normandie (Rouen, Caen, Le Havre, Evreux, Alençon, Cherbourg).

Effectifs	750
Domaine d'activité	Opérateur « Vie étudiante »
Missions	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles

### Poste

Fonction	CHEF DE CUISINE
Description du poste	<p><u>Mission</u> :</p> <p>Sous la responsabilité de la directrice du site et de ses adjointes, le responsable du service de restauration collective du site de Lébisey composé du restaurant universitaire « C » et de 3 cafétérias, encadre une équipe composée de 18 agents dont :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- un second de cuisine</li><li>- un cuisinier</li><li>- un légumier</li><li>- un responsable approvisionnement</li><li>- un responsable de plonge</li><li>- deux responsables de cafétéria</li><li>- onze agents de service</li></ul> <p><u>Activités principales</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Élabore les menus et choisit les denrées en collaboration avec la directrice du site ou son adjointe et le responsable de l'approvisionnement,</li><li>- Participe à la mise au point des recettes et transmet à l'équipe de cuisine les éléments du savoir-faire culinaire,</li><li>- Élabore les fiches techniques,</li><li>- Attentif et vigilant au coût denrée, participe au suivi des coûts de gestion</li><li>- Veille aux équilibres alimentaires et propose les améliorations à apporter</li></ul>

	<p>(qualité, quantité, variété),</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Veille aux innovations et tendances culinaires,</li> <li>- Dirige et coordonne le travail des personnels opérant en cuisine et les différents postes du restaurant,</li> <li>- Prépare l'organisation du travail journalier et hebdomadaire,</li> <li>- Organise et coordonne les livraisons,</li> <li>- S'impliquer dans la promotion des prestations exceptionnelles,</li> <li>- Veille à l'application des normes du P.M.S.,</li> <li>- Coordonne la mise en œuvre des procédures HACCP,</li> <li>- Veille au nettoyage et à la remise en état de la cuisine,</li> <li>- Participe à la formation des personnels de cuisine et à leur recrutement,</li> <li>- Participe à la définition des besoins en matériels et équipement du restaurant,</li> <li>- Peut participer aux réunions et consultations où sa compétence peut être utile,</li> <li>- Participe à l'accueil des étudiants</li> </ul>
<p><b>Qualités requises</b></p>	<p><u>Savoir-faire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir-faire culinaire,</li> <li>- Connaissance des techniques de conservation, de conditionnement, de reconditionnement et d'assemblage,</li> <li>- Connaissance des matériels et des nouveaux modes de restauration,</li> <li>- Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires, et des normes de sécurité en vigueur,</li> <li>- Maîtrise de l'organisation du travail,</li> <li>- Savoir impulser et motiver,</li> <li>- Connaissances des règles de gestion des personnels,</li> <li>- Connaissance des méthodes d'encadrement et d'animation d'une équipe,</li> <li>- Maîtrise à utiliser un programme informatique et les logiciels « métiers ».</li> </ul> <p><u>Savoir-être :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avoir le sens du relationnel et du travail d'équipe,</li> <li>- Avoir le sens du service public, être à l'écoute de l'étudiant,</li> <li>- Être attentif, réactif, savoir rendre compte</li> </ul> <p><u>Formations nécessaires au poste :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestion des menus,</li> <li>- Encadrement et animation d'une équipe,</li> <li>- Informatique : utilisation des logiciels « métiers »,</li> <li>- Gestuelle et ergonomie,</li> <li>- Hygiène, santé et sécurité au travail, utilisation des EPI,</li> <li>- Utilisation des produits dangereux,</li> <li>- Habilitation électrique.</li> </ul>
<p><b>Conditions particulières d'exercice</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Participe au bon fonctionnement du service restauration en lien étroit avec la directrice du site,</li> <li>- Peut travailler au chaud comme au froid,</li> <li>- Permis B,</li> <li>- Horaires de travail : de 6h30 à 14h30, du lundi au vendredi,</li> <li>- 1593h de travail annuel.</li> </ul>

## ***Modalités de candidature***



Pour toute information pratique relative au poste, à l'organisation du service et aux modalités de travail, vous pouvez contacter **Madame LAFOSSE, Directrice du site de Lébisey**,  
au 02 31 46 74 74 ou par mail : [sandrine.lafosse@crous-normandie.fr](mailto:sandrine.lafosse@crous-normandie.fr)

Les candidatures seront transmises par la voie hiérarchique, avec CV et lettre de motivation, **avant le 11 février 2022**,

à l'attention de Mme FATMI, Direction des Ressources Humaines,  
135 Boulevard de l'Europe 76 100 ROUEN

courriel : [hadjria.fatmi@crous-normandie.fr](mailto:hadjria.fatmi@crous-normandie.fr),

et de Mme Tourneur, adjointe DRH, [caroline.tourneur@crous-normandie.fr](mailto:caroline.tourneur@crous-normandie.fr)