

Fiche de poste

CHEF-FE DE CUISINE / CUISINIER-ERE

Métier : Chef-fe de cuisine principal-e	Echelle : 7
Emploi-type : chef-fe de cuisine / cuisinier-ère G4B49	BAP : G
Date d'affectation : 01/09/2023	Quotité : 100 %
Durée hebdomadaire de travail : selon planning annuel fourni	

Environnement

Le Crous de Bordeaux Aquitaine intervient dans le cadre de ses missions de service public pour l'amélioration des conditions de vie matérielle des 132.000 étudiant-es de l'académie de Bordeaux. Etablissement public doté de la personnalité morale et financière, le Crous gère les aides financières (37.000 boursiers sur critères sociaux), une offre de restauration à tarification sociale équivalent à 3.000.000 de repas par an et un parc de 10.500 logements. Doté d'un budget de 80 M€ (hors bourses sur critères sociaux), le Crous de Bordeaux Aquitaine emploie 700 personnels permanents et gère un patrimoine immobilier de plus de 300.000 m² de surfaces plancher localisé sur la métropole bordelaise et les agglomérations d'Agen, Côte Basque-Adour, Dax, Mont-de-Marsan, Pau et Périgueux.

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

Poste

Fonction	Chef-fe de cuisine principal-e
Description du poste	Responsable du service de restauration
Rattachement hiérarchique	Direction de l'unité de gestion
Principales activités	<p><u>Descriptif des activités essentielles (non exhaustives) :</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Elaborer les menus et choisir les denrées en collaboration avec la-le gestionnaire, la-le responsable de l'approvisionnement et la-le second-e de cuisine,- Participer à la mise au point des recettes et transmettre à l'équipe de cuisine les éléments du savoir-faire culinaire,- Elaborer les fiches techniques,- Participer à l'élaboration des documents techniques liés aux produits dans le cadre de la procédure d'achat des marchés publics,- Participer au processus d'achats, respecter et exécuter les marchés,- Réaliser des mets ou des repas à partir de denrées alimentaires de base, de produits semi-élaborés ou de produits finis,- Veiller et participer aux équilibres alimentaires et proposer les améliorations à apporter (qualité, quantité, variété),

	<ul style="list-style-type: none"> - Coordonner la mise en œuvre des procédures du P.M.S., - Veiller et (possibilité de) participer au nettoyage et à la remise en état de la cuisine, - Diriger et coordonner le travail des personnels opérant en cuisine et les différents services du restaurant et unité de restauration, - Préparer l'organisation du travail annuel, hebdomadaire et journalier, - Etre consulté·e sur les besoins en personnels, - Participer à la définition des besoins en matériels et équipement du restaurant, - Participer aux réunions et consultations où sa compétence peut être utile, - Participer au suivi des coûts de gestion, - Participer à l'accueil des étudiant·es
Conditions d'exercice de l'activité	<p>Dans le cadre de ses missions et lorsque la continuité du service est engagée, l'agent·e peut être appelé·e, dans la prolongation cohérente de ses activités principales, à se voir confier toute autre tâche de production en cuisine et de distribution.</p> <p>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·e temporairement, sur décision de l'autorité de gestion de proximité, à exercer des activités relevant du même emploi-type de qualification comparable et sous réserve des aptitudes, des compétences et de formation requises par celui-ci.</p>

Compétences et formations

Compétences	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir-faire culinaire, - Connaissance des techniques de conservation, de conditionnement et reconditionnement et d'assemblage, - Connaissance des matériels et des nouveaux modes de restauration, - Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires, et des normes de sécurité en vigueur, - Maîtrise de l'organisation du travail, - Connaissances des règles de gestion des personnels ouvriers, - Aptitude aux méthodes de direction et d'animation d'une équipe, - Maîtrise à utiliser un programme informatique et logiciels « métiers », - Connaissance du processus des achats, - Connaissance des dispositifs d'économie d'énergie.
Formations	<ul style="list-style-type: none"> - Mise à jour des connaissances culinaires, - Direction et animation d'une équipe, - Informatique, - Utilisation des logiciels « métiers », - Gestion des menus, - Marchés publics, - Hygiène, santé et sécurité au travail, - Utilisation des EPI, - Habilitation électrique, - Gestuelle et ergonomie, - Economie d'énergie.

Contacts

Maëlle Bacle, responsable pôle Formation et Concours
Inès Rahal, cheffe du service des ressources humaines du Crous de Bordeaux-Aquitaine
Tel. : 05 56 33 92 13
Courriel : service.concours@crous-bordeaux.fr