

Fiche de poste

CUISINIER·ERE

Métier : Cuisinier·ère	Echelle : 5
Emploi type ITRF : Commis·e de cuisine et restauration G5B46	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 étudiants 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	CUISINIER·ERE
Description du poste	Confectionner et présenter les plats ou les prestations à servir en restauration collective
Rattachement hiérarchique	Second·e·s de cuisine –Chef.fe de cuisine- Direction de l'Unité de Gestion
Principales activités	<u>Descriptif des activités essentielles (non exhaustives) :</u> - Réaliser les recettes et les menus selon les indications fournies, - Possibilité d'exercer une activité de traiteur, - Mettre en place et préparer la distribution des plats (liaison froide et liaison chaude), - Transmettre aux personnels de son équipe les éléments de savoir-faire culinaire, - Vérifier l'approvisionnement en produits et matériels du secteur dont il·elle 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
Conditions d'exercice de l'activité	

	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. 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.
--	---

Compétences

Compétences	- 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.
Formations	- Mise à jour des connaissances culinaires, - Gestion des menus, - Informatique, - Hygiène, santé et sécurité au travail, - Utilisation des EPI, - Habilitation électrique, - Economie d'énergie, - Gestuelle et ergonomie, - Utilisation des logiciels « métiers ».

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
