

Fiche de poste

Commis·e de cuisine et restauration

Corps ITRF : ATRF	
Emploi type ITRF : Commis·e de cuisine (G5B46)	BAP : G
Date d'effet de la fiche de poste : 01/09/2024	Quotité : 100%
Durée hebdomadaire de travail : 40h00 en période haute – 35h en période basse (cf. planning annuel)	Logement : Non
Site: Restauration Pessac - Gradignan	
Affectation principale : Le Sirtaki	
Affectations secondaires : Le Veracruz – S'pace campus	

Environnement

<p>Le Crous de Bordeaux Aquitaine (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires), implanté dans les 5 départements de l'académie (Gironde, Landes, Pyrénées Atlantiques, Dordogne, Lot-et-Garonne) est un établissement public qui dépend du Ministère de l'Education Nationale, de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche.</p> <p>Au service de plus de 137 000 étudiants en Aquitaine, il emploie 830 personnels (administratifs, techniques et sociaux).</p> <p>Le Crous gère notamment les aides financières (37 000 étudiants boursiers), un parc de logements sociaux (10 400 places dans 56 résidences) et 40 points de restauration (environ 3 100 000 de repas servis par an).</p>	
Domaine d'activité	Education et Formation tout au long de la vie.
Missions	Etablissement public chargé principalement de l'aide sociale, de l'accueil des étudiants internationaux, du logement pour étudiants, de la restauration universitaire et de la vie culturelle étudiante.

Description du Poste

Fonction	Serveur·se caissier·ère Préparation en cuisine, Service au self, caisse – dressage des entrées et desserts – Approvisionnement du Moovy market et caisse – Service au CROUS and Go
Description du poste	Sous l'autorité du chef de cuisine, participer aux préparations culinaires et à leur présentation, assurer le service ou le passage en caisse, assurer l'entretien de sa zone de travail.
Rattachement hiérarchique	Gestionnaire de la cafétéria, chef de cuisine
Principales activités (non exhaustives)	<ul style="list-style-type: none">- Réaliser les recettes et les menus selon les indications fournies- Dressage et mise en place des entrées et desserts au labo froid- Mettre en place la chaîne de distribution et la distribution des produits- Assurer le suivi qualitatif et la traçabilité de sa production- Participer à l'entretien des matériels et les locaux de cuisine- Assurer la gestion informatique des comptes et la tenue d'une caisse- Assurer l'accueil et le service- Appliquer les normes d'hygiène alimentaire et culinaire et les normes de sécurité en vigueur
Conditions d'exercice de l'activité	30 minutes de pause pour le repas 20 minutes de pause définis selon le roulement

Horaires du poste : (Horaires à titre indicatif - susceptibles de changer dans le cadre des nécessités du service)	Selon planning fournis en septembre Amplitude actuelle entre 6h30 et 15h30 selon le planning (8h en période haute, 7h en période basse)

Compétences et connaissances professionnelles

Connaissances	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des produits alimentaires - Connaissance de l'origine des produits alimentaires et de leur traçabilité - Techniques de production en cuisine et en pâtisserie - Connaissances des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail et d'hygiène alimentaire en vigueur - Connaissance des règles de préparation et d'accommodement propres à la restauration collective
Compétences opérationnelles	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir-faire culinaire - Fonctionnement des caisses - Gestuelle et ergonomie. - Technique du matériel d'entretien et d'utilisation des EPI - Application des normes, procédures et règles
Compétences comportementales	<ul style="list-style-type: none"> - Autonomie / Confiance en soi - Rigueur / Fiabilité - Sens relationnel

Contacts

Personnes à contacter pour plus d'informations :

Prénom /Nom : Emilie Monard
 Fonction : directrice adjointe du site restauration Pessac Gradignan
 Tél : 05 64 37 20 89
 Courriel : emilie.monard@crous-bordeaux.fr

Prénom /Nom : Inès RAHAL
 Fonction : cheffe du service ressources humaines
 05 56 33 92 81
 Courriel : service.recrutement@crous-bordeaux.fr

Validé, le 15/3/2024

CROUS DE BORDEAUX-AQUITAINE
 La directrice du site restauration
 Campus Centre,

Madame Catherine FOURNIER