

Recrutement par concours Adjoint technique principal de recherche et de formation 2^{ème} classe C2
Session 2024
Emploi-type ITRF : « Commis-se de cuisine et restauration » (G5B46)
Nature du concours : interne
Branche d'Activités Professionnelles (B.A.P) : G
Patrimoine immobilier, Logistique, Restauration et Prévention
Nombre de postes : 1
Localisation du poste : Montpellier

Fiche de poste

Contexte :

Le Crous de Montpellier - Occitanie est un établissement public à caractère administratif dont la mission est d'accompagner les étudiant-es vers la réussite de leurs études.

Il gère :

- 40 000 étudiant-es boursiers sur critères sociaux pour un montant annuel de 126 M€
- 5 restaurants universitaires et 25 brasseries / cafétérias (2,1 millions de repas servis)
- 8 cités et 28 résidences universitaires (10 354 logements)
- Budget 70 M €

Le poste proposé est situé au sein de l'Unité de gestion Triolet.

Missions :

Sous l'autorité du Directeur de l'unité de gestion, 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
- ✓ Mettre en place la chaîne de distribution et la distribution des produits (liaison froide et chaude)
- ✓ Assurer le nettoyage de la vaisselle, et de tous matériels utilisés pour la confection des repas et lors du service

- ✓ Entretien des matériels et des locaux de la cuisine
- ✓ Appliquer les procédures en matière d'hygiène alimentaire et culinaire ainsi que les normes de sécurité en vigueur
- ✓ Assurer le suivi qualitatif et la traçabilité de sa production
- ✓ Assurer l'accueil et le service

Connaissances :

- ✓ Connaissance des produits alimentaires
- ✓ Connaissance de l'origine des produits alimentaires et de leur traçabilité (connaissance générale)
- ✓ Techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire (connaissance générale)
- ✓ Règles d'hygiène alimentaire et diététique (connaissance générale)
- ✓ Matériels et nouveaux modes de restauration (connaissance générale)
- ✓ Techniques de production en cuisine
- ✓ Techniques de l'accueil physique (connaissance générale)

Compétences opérationnelles :

- ✓ Mettre en œuvre les savoir-faire culinaires (maîtrise)
- ✓ Mettre en œuvre les techniques de nettoyage (maîtrise)
- ✓ Assurer l'entretien courant des outils de l'environnement de travail (maîtrise)
- ✓ Mettre en œuvre les règles d'hygiène en restauration collective (maîtrise)
- ✓ Accueillir, renseigner et servir les usagers (maîtrise)
- ✓ Appliquer les normes, procédures et règles (application)
- ✓ Travailler en équipe (maîtrise)

Compétences comportementales :

- ✓ Autonomie / Confiance en soi
- ✓ Rigueur / Fiabilité
- ✓ Sens relationnel

Conditions particulières d'exercice

L'agent-e sera amené à travailler le soir en semaine et le samedi en journée.

L'agent-e pourra être amené à participer à des activités de traiteur dans le cadre de prestations exceptionnelles.

CROUS DE BORDEAUX-AQUITAINE

La directrice du site restauration

Campus Centre

Valérie, le 25/3/2024
Madame Catherine FOURNIER



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



Dans le cadre de ses missions et lorsque la continuité de service est engagée, l'agent-e peut être appelé, 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 temporairement, sur décision de l'autorité de gestion de proximité, à exercer des activités relevant du même emploi-type de qualification comparable et sous réserves des aptitudes, des compétences et de formation requises par celui-ci.