



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

Liberté
Egalité
Fraternité

CONCOURS ITRF
Session 2024 – Interne
Emploi-type : Commis de cuisine et restauration
BAP G – Adjoint technique de recherche et de
formation principal 2^{ème} classe



FICHE DE POSTE

Commis·e de cuisine et restauration

- **Corps et grade** : Adjoint technique de recherche et de formation principal de deuxième classe
- **Nature du concours** : Interne
- **Branche d'activité professionnelle** : BAP G « Patrimoine immobilier, Logistique, Restauration et Prévention »
- **Emploi-type** : Commis de cuisine et restauration
- **Nombre de poste offert** : 1 poste
- **Localisation du poste** : Tarbes

Environnement

Le Crous de Toulouse-Occitanie est un établissement public administratif qui accompagne la vie étudiante dans les 8 départements (Ariège, Aveyron, Gers, Haute-Garonne, Hautes-Pyrénées, Lot, Tarn, Tarn et Garonne) de l'Académie de Toulouse. Il a pour mission de favoriser l'amélioration des conditions de vie étudiante par des interventions dans différents domaines : l'accompagnement social des études et leur financement, la restauration, le logement, le bien-être, la mobilité, l'action culturelle, sportive et la vie de campus, le soutien aux initiatives étudiantes et l'emploi étudiant. Il sert plus de 2,5 millions de repas par an par l'intermédiaire d'un réseau de plus de 48 points de restauration. Le Crous propose 11 000 places au sein de 40 résidences universitaires pour les 142 800 étudiants de l'académie dont 44 519 boursiers. Ses différentes unités de gestion sont réparties dans les départements de la Haute-Garonne, de l'Aveyron, du Tarn, des Hautes-Pyrénées, du Lot et du Gers. Il gère 626 personnels répartis dans les différentes unités de gestion et les services.

Domaine d'activité	Opérateur « Vie étudiante »
Missions	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, action culturelle et vie de campus.

Mission

Sous l'autorité du responsable du pôle restauration et du chef de cuisine, 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,
- Possibilité d'exercer une activité de traiteur,
- Mettre en place la chaîne de distribution et la distribution des produits (liaison froide et chaude)
- Transmettre aux personnels de son équipe les éléments de savoir-faire culinaire,
- Vérifier l'approvisionnement en produits et matériels du secteur dont il 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,
- Assurer le suivi qualitatif et la traçabilité de sa production,
- Assurer l'accueil et le service.

Compétences principales

Connaissances et Compétences opérationnelles

- 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.
- Techniques de production en cuisine et pâtisserie,
- Assurer l'entretien courant des outils et ustensiles de l'environnement de travail.

Compétences comportementales

- Autonomie
- Rigueur
- Disponibilité
- Savoir-être

Conditions particulières du poste

- Éventuelles plages horaires variables

Contact

Crous de Toulouse-Occitanie - 58 rue du Taur – CS 67096- 31070 Toulouse cedex 7
Direction des ressources humaines- service concours / Tél. 05.61.12.54.20 / concours@crous-toulouse.fr

Vu et renvoyé, le 29/03/2024

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


Madame Catherine FOURNIER