



# 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 : 35 heures	Logement : Non
Site: Bordeaux centre restauration	
Affectation principale : Restaurant Universitaire la Bastide	
Affectations secondaires : Restaurant le Capu', le Mascaret, Le 98	

### Environnement

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. Au service de plus de 118 000 étudiants en Aquitaine, il emploie 830 personnels (administratifs, techniques et sociaux). Le Crous gère notamment les aides financières (33 500 étudiants boursiers), un parc de logements sociaux (10 200 places dans 51 résidences) et 27 points de restauration (environ 3 000 000 de repas servis par an).

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	Cuisinier·ère
Description du poste	Confectionner et présenter les plats ou les prestations à servir en restauration collective ou en restauration exceptionnelle ou pour les restaurants satellites
Rattachement hiérarchique	Second de cuisine, Chef de cuisine, Direction
Principales activités (non exhaustives)	<b>Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Réaliser les recettes et les menus à partir de fiches techniques et contrôler la qualité sanitaire et gustative des préparations.</li><li>- Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre et des desserts</li><li>- Peut participer à une activité de traiteur ou de restauration exceptionnelle,</li><li>- Mettre en place et préparer la distribution des plats (liaison froide et liaison chaude),</li><li>- Transmettre aux personnels de son équipe les éléments de savoir-faire culinaire,</li><li>- Vérifier l'approvisionnement en produits et matériels du secteur dont il a la responsabilité,</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Participer à l'entretien des matériels et les locaux de cuisine (cuisine, circulations menant aux monte-charges, chambres froides, ..)</li><li>- Appliquer les normes d'hygiène alimentaire et culinaire et les normes de sécurité en vigueur,</li><li>- Participer à la distribution des plats (PDJ, Poissons, Grillades, froid ...)</li><li>- Effectuer la remise en température des plats cuisinés à l'avance.</li><li>- Rechercher et mettre en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation.</li><li>- Participer à l'élaboration des menus avec le chef de cuisine et le second de cuisine</li></ul> <p><b>Gérer les approvisionnements et le stockage des produits et denrées</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mettre à jour manuellement les fiches techniques lorsque cela s'avère nécessaire</li><li>- Déterminer les besoins et conseiller sur les produits et matériels à acquérir</li><li>- Contrôler le rangement et le stockage des produits et matériels en fonction des consignes et de la législation en vigueur</li></ul> <p><b>Elaborer les plats de la restauration collective en respectant la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire et assurer les activités de traiteur et de la restauration exceptionnelle :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vérifier la qualité des denrées fournies</li><li>- Produire, valoriser et vérifier (goût, qualité, présentation) les préparations</li><li>- Respecter les procédures, la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire, et effectuer les autocontrôles</li><li>- Repérer et signaler les dysfonctionnements</li></ul> <p><b>Respecte et fait respecter les normes d'hygiène et de sécurité et veille à l'application des consignes relatives à l'hygiène alimentaire</b></p>
<b>Conditions d'exercice de l'activité</b>	<p>Rotations sur les postes selon planning fourni</p> <p>1593 heures annuelles</p> <p>Du lundi au vendredi soit 7H_14H30 soit 06H30 _15H</p> <p>En moyenne 5 samedis travaillés par an (de 8H à 14H30)</p> <p>Déplacement possible sur les affectations secondaires.</p> <p>Dans le cadre de ses missions et lorsque la continuité du service est engagée, l'agent peut être appelé, dans la prolongation cohérente de ses activités principales, à se voir confier toute autre tâche de service et d'entretien.</p>
<b>Horaires du poste :</b> (Horaires à titre indicatif - susceptibles de changer dans le cadre des nécessités du service)	Selon planning et rotation mis en place

Vu et signé le 28/03/2024

CROUS DE BORDEAUX-AQUITAINE

La directrice du site restauration  
Campus Centre,

Madame Catherine FOURNIER



## Compétences et connaissances professionnelles

<p>Qualités requises</p>	<p><b>Connaissances, savoir :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- savoir-faire culinaire</li><li>- connaissance des règles d'hygiène générale, alimentaire et des normes de sécurité en vigueur</li><li>- connaissance des techniques de conservation, de reconditionnement et d'assemblage</li><li>- connaissance des méthodes d'animation d'une équipe</li><li>- connaissance des matériels et des nouveaux modes de restauration</li><li>- mise en œuvre des fiches techniques</li></ul> <p><b>Savoir-faire :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson</li><li>- Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective</li><li>- Connaître les recettes de base en cuisine et le fonctionnement des matériels</li><li>- Avoir des notions de gestion des stocks</li><li>- Savoir organiser son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites</li></ul> <p><b>Savoir-être :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Etre organisé, rigoureux, méthodique</li><li>- Etre autonome dans son travail et avoir le sens du travail en équipe</li><li>- Etre réactif, ponctuel</li><li>- Avoir le sens du contact</li></ul> <p><b>Autres remarques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Horaires propres à chaque structure</li><li>- Cadences soutenues durant le service de restauration</li><li>- L'activité s'exerce en et hors de la présence des usagers et connaît des pics d'activités</li><li>- Règles d'hygiène et de sécurité particulières, notamment au service de restauration</li><li>- Expositions fréquentes à des projections, à la chaleur, au froid, à l'humidité</li><li>- Manipulation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...) et de produits dangereux</li><li>- Utilisation de machines, appareils électriques et outils de travail spécifiques</li><li>- Port de vêtements professionnels et équipements de protection individuels (EPI)</li></ul>
--------------------------	--

## Contacts

Personnes à contacter pour plus d'informations :

*Prénom /Nom : Déborah Cosnefroy*

*Fonction : Directrice adjointe*

*Tél : 07 77 31 56 18*

*Courriel : [deborah.cosnefroy@crous-bordeaux.fr](mailto:deborah.cosnefroy@crous-bordeaux.fr)*

*Prénom /Nom : Inès RAHAL*

*Fonction : Cheffe du service des ressources humaines*

*Tél : 05 56 33 92 81*

*Service.recrutement@crous-bordeaux.fr*