

Fiche de poste

Chef-fe de cuisine principal-e

Métier PO : chef-fe de cuisine principal-e	Echelle métier : AE 7
Date d'affectation : 01/09/2024	Quotité : 100%
Site d'affectation : Restauration Campus Centre Affectation principale : RU 2 Affectation secondaire : la Passerelle – IEP - Forum	

Environnement

Le Crous (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires) de Bordeaux-Aquitaine, implanté dans les 5 départements de l'académie (Gironde, Landes, Pyrénées Atlantiques, Dordogne, Lot-et-Garonne) est un établissement public qui relève du Ministère de l'Education Nationale, de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

Au service de plus de 130.000 étudiants aquitains, le Crous emploie 700 personnels permanents et il est doté d'un budget de 80 M€ (hors bourses sur critères sociaux). Le Crous est chargé de l'allocation des aides financières (33.500 étudiants boursiers), des dispositifs d'accompagnement social, d'un parc de logements sociaux (10.500 places dans 53 résidences) et de 27 points de restauration (environ 3.000.000 de repas servis par an).

Aux côtés des universités et des autres établissements d'enseignement supérieur, le Crous participe activement en lien avec les collectivités à la dynamisation de la vie de campus. L'ensemble de ces missions de service public contribuent à l'amélioration des conditions de vie étudiante et concourt à l'attractivité des sites universitaires.

Domaine d'activité	Vie étudiante
Missions	Bourses, logement, restauration, soutien aux initiatives étudiantes, vie de campus

Description du Poste

Fonction	Chef-fe de cuisine
Rattachement hiérarchique	Directrice du site Restauration Campus Centre
Principales activités (non exhaustives)	<p>Respect Plan alimentaire et des fiches techniques</p> <p>Assure l'encadrement des personnels et l'organisation des tâches de chacun</p> <p>Elabore les menus respect coût denrées, loi EGALIM et schéma restauration CROUS BORDEAUX</p> <p>Vérifie l'approvisionnement en denrées et en matériels de chaque secteur</p> <p>Passe les commandes pour la tradi, le Crous Market et les sandwiches sur le logiciel Garone en respectant les procédures</p> <p>Réalise les plats selon les recettes et les méthodes définies par la fiche technique.</p> <p>Organise et veille au bon déroulement de la production snacking (sandwichs pour l'ensemble du campus PTG 2000 pièces/jour)</p> <p>Vérifie la mise en place avant le service (début 11h30) et l'approvisionnement pendant le service, participe à la distribution 1800 repas/jour</p> <p>Veille à l'entretien des matériels et les locaux dans le respect des protocoles</p>

	<p>Applique les normes d'hygiène et de sécurité Assure le contrôle qualité et le respect des procédures Est garant des modalités opératoires du service Participe aux réunions et consultations où sa compétence peut être utile Dans le cadre de la continuité de service, peut être amené à remplacer un agent sur tout poste Applique et fait appliquer les consignes PMS Organise la restauration exceptionnelle : menus, accueil groupes. Travaille en étroite collaboration avec le DuG et/ou son adjoint</p>
Conditions d'exercice de l'activité	Fourniture des vêtements de travail et des équipements de protection individuelle
Horaires du poste : (Horaires à titre indicatif - susceptibles de changer dans le cadre des nécessités du service)	<p>Amplitude horaire : 7h/15h30 ou 7h/15h+ 3 samedis/an selon planning transmis (1593h annuel) Durée hebdomadaire de travail : de 32h à 43h Pause de 10 minutes à 9h et 14h</p>

Compétences et connaissances professionnelles

Qualités requises	<p>Savoir-faire culinaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des techniques de conservation, de conditionnement et reconditionnement, d'assemblage - Connaissance des matériels et des nouveaux modes de restauration - Connaissance des règles de gestion des personnels ouvriers - Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires, et des normes de sécurité en vigueur. PMS à adapter en permanence - Connaissance des protocoles de nettoyage - Maîtrise de l'organisation du travail - Aptitude aux méthodes de management et d'animation d'une équipe - Maîtrise des logiciels métiers
--------------------------	---

Contacts

Catherine FOURNIER
Fonction : Directrice du site Campus Centre
Tél : 05 56 80 80 29
Courriel : catherine.fournier@crous-bordeaux.fr

Inès RAHAL, Cheffe du service des ressources humaines du Crous de Bordeaux-Aquitaine
 Courriel : service.concours@crous-bordeaux.fr