

Fiche de poste

Second-e de cuisine

Métier : Second-e de cuisine

Echelle métier : AM 6

Date d'effet de la fiche de poste : 01/09/2024

Quotité : 100%

Site: Restauration Campus Bordeaux Centre

Affectation principale : restaurant le Mascaret

Affectations secondaires : le Capu, la Bastide, le 98

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	Second-e de cuisine
Description du poste	Animer et encadrer l'équipe de cuisine aux côtés du chef de cuisine. Remplacer le chef de cuisine en cas d'absence. Confectionner et présenter les plats ou les prestations à servir en restauration collective ou en restauration exceptionnelle ou pour les restaurants satellites
Rattachement hiérarchique	Direction du site ; Chef-fe de cuisine
Principales activités (non exhaustives)	Missions: - cuisiner et seconder le chef de cuisine qu'il peut être appelé à suppléer. - Sous l'autorité du ou de la cheffe de cuisine, participer directement à la réalisation des recettes et des menus, - Coordonner et encadrer les personnels qui travaillent en cuisine et dans les différents services, - En l'absence du ou de la cheffe de cuisine, le ou la suppléer, - Assurer les activités de traiteur,

	<ul style="list-style-type: none"> - Assumer la responsabilité des tâches déléguées par le ou la cheffe de cuisine, - Participer et veiller à l'entretien des matériels et des locaux de cuisine. <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 production en cuisine et de distribution.</p> <p>Dans les cas particuliers de sous-service, ou dans les cas exceptionnels (notamment urgence et remplacement) de rupture de service, l'agent 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 réserve des aptitudes, des compétences et de formation requises par celui-ci.</p>
<p>Conditions d'exercice de l'activité</p>	<p>Durée hebdomadaire de travail selon planning annuel fourni Travail ponctuel le samedi Horaires selon planning et rotation mises en place Déplacement possible sur les affectations secondaires Horaires propres à chaque structure Cadences soutenues durant le service de restauration L'activité s'exerce en et hors de la présence des usagers et connaît des pics d'activités Règles d'hygiène et de sécurité particulières, notamment au service de restauration Expositions fréquentes à des projections, à la chaleur, au froid, à l'humidité Manipulation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...) et de produits dangereux Utilisation de machines, appareils électriques et outils de travail spécifiques Port de vêtements professionnels et équipements de protection individuels (EPI) fournis</p>

Compétences

<p>Connaissances et savoir-faire</p>	<ul style="list-style-type: none"> - savoir-faire culinaire - connaissance des règles d'hygiène générale, alimentaire et des normes de sécurité en vigueur - connaissance des techniques de conservation, de reconditionnement et d'assemblage - connaissance des matériels et des nouveaux modes de restauration - mise en œuvre des fiches techniques - Maîtrise de l'outil informatique - Gestion et contrôle du PMS - Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson - Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective - Connaître les recettes de base en cuisine et le fonctionnement des matériels - Avoir des notions de gestion des stocks - Savoir organiser son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites <ul style="list-style-type: none"> - aptitude à manager une équipe - connaissance des méthodes d'animation d'une équipe
---	--

Savoir-être	<ul style="list-style-type: none">- être organisé, rigoureux, méthodique- être autonome dans son travail- avoir le sens du travail en équipe- être réactif, ponctuel- avoir le sens du contact
--------------------	--

Contacts

Marine OLYMPIO, directrice adjointe du site restauration Bordeaux
marine.olympio@crous-bordeaux.fr
Tél : 06.46.77.21.20

Inès RAHAL, cheffe du service ressources humaines
05 56 33 92 81
Courriel : service.concours@crous-bordeaux.fr