

# Fiche de poste

## Cuisinier

<b>Corps ITRF : ATRF</b>	
<b>Emploi type ITRF : Commis de cuisine</b>	<b>BAP : G</b>
<b>OU</b>	
<b>Métier PO : Cuisinier – Agent de maîtrise</b>	<b>Echelle de rémunération : 5</b>
<b>Date d'effet de la fiche de poste : 01/09/2026</b>	
<b>Quotité : 100%</b>	
<b>Durée hebdomadaire de travail : 42h30 en période haute – 35 h en période basse (cf. planning annuel)</b>	<b>Logement : Non</b>
<b>Site: Restauration Pessac - Gradignan</b>	
<b>Affectation principale : Le Sirtaki</b>	
<b>Affectations secondaires : Veracruz – S'pace Campus – IUT</b>	

### 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 137 000 étudiants en Aquitaine, il emploie 830 personnels (administratifs, techniques et sociaux). Le Crous gère notamment les aides financières (37 000 étudiants boursiers), un parc de logements sociaux (10 400 places dans 56 résidences) et 40 points de restauration (environ 3 100 000 de repas servis par an).

<b>Domaine d'activité</b>	Education et Formation tout au long de la vie.
<b>Missions</b>	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

<b>Fonction</b>	Cuisinier
<b>Description du poste</b>	Assurer alternativement la confection des plats chauds ou des entrées pour le self, assurer le service au self, nettoyer la cuisine et sa zone de travail au self
<b>Rattachement hiérarchique</b>	L'agent est placé sous l'autorité du Chef de cuisine, du Directeur du site Restauration Pessac-Gradignan et de son adjoint
<b>Principales activités (non exhaustives)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifie l'approvisionnement en denrées et en matériel du secteur dont il a la charge.</li> <li>- Réalise les plats (entrées ou préparations chaudes en alternance selon les recettes et les méthodes définies par le chef de cuisine).</li> <li>- Travaille en équipe pour la distribution des plats et le nettoyage des postes de travail et de distribution.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Applique les normes d'hygiène et de sécurité, dont les prélèvements pour plats témoins, les prises de température avant, pendant et après le service, le contrôle des huiles de friture, le refroidissement des plats.</li><li>- Renseigne les différents documents du PMS et du PND.</li></ul>
<b>Conditions d'exercice de l'activité</b>	Champs des relations : Travail en équipe, public majoritairement étudiants, quelques personnels administratifs et enseignants Télétravail : NON Astreintes : NON Déplacements : occasionnels pour des formations/réunions Travail occasionnel le samedi, travail occasionnel sur des prestations exceptionnelles le soir ou le week-end Autres : 30 minutes de pause pour le repas / 20 minutes de pause dans la journée
<b>Horaires du poste : à titre indicatif, susceptibles de changer dans le cadre des nécessités du service</b>	En période haute : 6h30 à 15h30 En période basse : 07h00 à 14h30 Pour les CDD : 06h30 à 14h00

## **Compétences et connaissances professionnelles**

<b>Qualités requises</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Savoir-faire culinaire</li><li>- Connaissance des règles d'hygiène générale, d'hygiène et de diététique alimentaire et des normes de sécurité en vigueur</li><li>- Connaissance des techniques et règles de conservation, de conditionnement, de reconditionnement et d'assemblage</li><li>- Connaissance des règles de préparation et d'accommodement propres à la restauration, notamment collective</li><li>- Connaissance des nouveaux modes de restauration, notamment collective, des méthodes et règles qui s'y attachent</li><li>- Connaissance des dispositifs d'économie d'énergie</li></ul>
--------------------------	--

## **Contacts**

Personnes à contacter pour plus d'informations :

*Frédéric Facomprez*  
Adjoint au directeur du site restauration Pessac-Gradignan – responsable du Sirtaki  
05 64 37 20 89- 06 82 81 33 66  
[frederic.facomprez@crous-bordeaux.fr](mailto:frederic.facomprez@crous-bordeaux.fr)

*Pascal Mergui*  
Directeur du site restauration Pessac-Gradignan  
05 56 80 44 33 - 06 07 29 69 49  
[Pascal.mergui@crous-bordeaux.fr](mailto:Pascal.mergui@crous-bordeaux.fr)