

# Fiche de poste

## Cuisinier - cuisinière

<b>Corps ITRF : ATRF</b>	
<b>Emploi type ITRF : Commis de cuisine en restauration</b>	<b>BAP : G</b>
<b>OU</b>	
<b>Métier PO : Cuisinier</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 :</b> - septembre à janvier : activité forte 42,5 h par semaine - avril à juin : activité faible 35 h par semaine	<b>Logement : non</b>
<b>Site: Campus Pessac Gradignan</b>	
<b>Affectation principale : (S)Pace' Campus</b>	
<b>Affectations secondaires : Crous cafèt' le Sirtaki – Crous cafèt' le Veracruz – Crous cafèt' de l'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 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).

<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>	L'agent assure les fonctions de cuisinier (prépare et distribue les repas, nettoie les locaux et les matériels de cuisine).
<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 adjointe
<b>Principales activités (liste non exhaustive)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assure la production en préparation chaude</li> <li>- Assure parfois la production de frites pendant le service</li> <li>- Sert en chaîne pendant le service</li> <li>- Participe au nettoyage des matériels et des locaux</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>	<p>Champs des relations : Travail en équipe, public majoritairement étudiants, quelques personnels administratifs et enseignants</p> <p>Télétravail : NON Astreintes : NON</p> <p>Déplacements : occasionnels pour des formations/réunions</p> <p>Travail occasionnel le samedi, travail occasionnel sur des prestations exceptionnelles le soir ou le week-end</p> <p>Autres : 30 minutes de pause pour le repas / 20 minutes de pause dans la journée</p>
<b>Horaires du poste</b> : à titre indicatif, susceptibles de changer dans le cadre des nécessités du service	<p>6h30 à 15h30 (activité forte) 7h00 à 14h30 (activité faible)</p>

### **Compétences et connaissances professionnelles**

<b>Qualités requises</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Connaissance des règles d'hygiène en cuisine collective</li><li>- Connaissance des règles de sécurité en ERP</li><li>- Connaissances des techniques culinaires de Restauration Collective, de la diététique</li><li>- Connaissances des techniques et règles de conservation, de maintien en température et de reconditionnement</li><li>- Connaissance des nouveaux modes de restauration collective, des méthodes et règles qui s'y attachent</li></ul> <p><u>Compétences comportementales</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Rigueur/fiabilité</li><li>- Maîtrise de soi</li><li>- Réactivité, capacité d'adaptation</li><li>- Autonomie</li><li>- Capacité à travailler en équipe</li></ul>
--------------------------	--

### **Contacts**

Personnes à contacter pour plus d'informations :  
Prénom /Nom : *Pascal MERGUI* ou *Natacha CESTARI*  
Fonction : *Directeur* ou *Directrice adjointe*  
Tél : 06.07.29.69.49 (M. Mergui) ou 06.21.30.43.03 (Mme Cestari)  
Courriel : [pascal.mergui@crous-bordeaux.fr](mailto:pascal.mergui@crous-bordeaux.fr) ou [natacha.cestari@crous-bordeaux.fr](mailto:natacha.cestari@crous-bordeaux.fr)