

Fiche de poste

Chef-fe de cuisine / cuisinier-ère

Emploi-type ITRF : G4B49	
Corps et grade ITRF : technicien-ne recherche et formation, classe supérieure	BAP : G
Date d'effet de la fiche de poste : 01/09/2026	Quotité : 100%
Durée hebdomadaire de travail : 37h30 à 40h selon période	Logement : NON
Site: Côte Basque	
Affectation principale : Restaurant universitaire de la Nive – Bayonne – sites satellites	
Affectations secondaires : site côte basque	

Description du Poste

Fonction	Encadrer les sites de restauration de la côte basque : cuisine centrale et satellites
Description du poste	<p>Responsable d'une cuisine centrale et de 2 restaurants universitaires, 2 cafeterias, 2 Markets avec mise en œuvre d'une liaison chaude et froide : de 1400 à 2200 repas par jour soumis à des périodes hautes et basses sans réservation.</p> <p>Le Chef gère une équipe d'une trentaine d'agents sur des sites éclatés et distants, la part du management est donc majoritaire sur ce poste.</p> <p>Dans un contexte de démarche de restauration responsable, le chef accompagne son équipe pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accueillir les étudiants afin que la pause déjeuner soit un moment convivial, éducatif et qualitatif, - garantir des bonnes pratiques en restauration, lutter contre le gaspillage alimentaire et promouvoir une restauration responsable. - Garantir la sécurité alimentaire et celle des salariés
Rattachement hiérarchique	Direction du site
Principales activités (non exhaustives)	<ul style="list-style-type: none"> - Elaborer un plan alimentaire comprenant des menus variés, équilibrés, respectueux de la saisonnalité, dans le respect du cout denrées. - Faire réaliser des mets ou des repas à partir de produits frais, complétés si besoin de denrées semi-élaborés ou de produits finis, en privilégiant le gout et les plats préparés sur place et en diminuant au maximum les aliments transformés issus de l'IAA. - Diriger, coordonner, manager le travail de l'équipe en conduisant le changement des pratiques : <ul style="list-style-type: none"> • Bayonne 18 agents dont 3 étudiants + 1 apprenti • Anglet 12 dont 4 étudiants - Veiller à la maitrise du cout denrée, des cohérences entre les volumes d'achat et de vente, et du gaspillage alimentaire : Contrôle les quantités livrées, traçabilité des quantités jetées.

	<ul style="list-style-type: none"> - Veiller à l’affichage règlementaire (allergènes, provenances...), identifier les produits de qualités, les valoriser. - Participer à la mise au point des recettes et des fiches techniques : grammages, techniques de production, dans le respect des recommandations : cuisine traditionnelle, exceptionnelle, thématique, végétarienne... - participer avec son staff aux commissions menus aux cotés des étudiants, de la direction et du CPD. - Veiller à la régularité de la qualité de la production et du service sur l’ensemble des sites et mettre en place des actions correctives - Participer à l’élaboration des documents techniques liés aux produits dans le cadre de la procédure d’achat des marchés publics - Participer au processus d’achats, respecter et exécuter les marchés - Coordonner la mise en œuvre des procédures du P.M.S. et agrément - Veille et participe au nettoyage et à la remise en état de la cuisine - Préparer l'organisation du travail annuel, hebdomadaire et journalier avec systématiquement une réunion hebdomadaire sur les sites Anglet et Bayonne en présence de tous les agents (cuisine, plonge et service). - garantir l’harmonisation des pratiques entre les sites satellites et la cuisine centrale - participer au recrutement - Participer à la définition des besoins en matériels et équipement du restaurant - Participer aux réunions, groupe de travail et consultations où sa compétence peut être utile - garantir le suivi des coûts de gestion - Participer à l'accueil des étudiants - Piloter la démarche mon Resto responsable
<p><u>Dispositions communes relatives à la continuité et aux nécessités du service public</u></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 production en cuisine et de distribution.</p>
<p>Conditions d'exercice de l'activité</p>	<p>Le restaurant universitaire a obtenu l’agrément cuisine centrale et doit répondre de manière stricte aux procédures d’hygiène et de traçabilité. Le RU peut produire jusqu’à 2000 plats chauds et froids dont une partie est exportée au restaurant universitaire d’Anglet.</p> <p>Sur le site du restaurant de la Nive, l’activité tourne autour de 500/700 repas chaque midi.</p>
<p><u>Horaires du poste :</u> (Horaires à titre indicatif - susceptibles de changer dans le cadre des nécessités du service)</p>	<p>Pendant la période forte de septembre aux vacances de printemps : 06h15-14h45 Le reste de l’année : 06h15-14h15 Amplitude tardive en cas de restauration exceptionnelle ou de réunions et déplacements</p>

Compétences et connaissances professionnelles



Qualités requises	<ul style="list-style-type: none">- Savoir-faire culinaires- Parfaite maîtrise des recommandations du GEMR-CEN et capacité à les concrétiser dans un plan alimentaire- Parfaite maîtrise de la gestion d'un cout denrées et des techniques de lutte contre le gaspillage alimentaire- Connaissance des techniques de conservation, de conditionnement, de reconditionnement et d'assemblage.- Parfaite maîtrise des procédures HACCP et des PND.- Connaissance des matériels et des nouveaux modes de restauration- Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires, et des normes de sécurité en vigueur- Maîtrise de l'organisation du travail- Connaissances des règles de gestion des personnels ouvriers- Aptitude aux méthodes de direction et d'animation d'une équipe,- Management des équipes niveau confirmé- Etre à l'écoute et favoriser la cohésion d'équipe- Maîtrise à utiliser un programme informatique et logiciels « métiers »- Connaissance du processus des achats,- Connaissance des dispositifs d'économie d'énergie
--------------------------	--

Contacts

service.concours@crous-bordeaux.fr