

## Fiche de poste

### FONCTION : Chef de cuisine H/F

Catégorie : B2	
Emploi-type : Chef de cuisine (G4B49)	
Groupe RIFSEEP : Groupe 1 B	
Date de prise de poste : 1 <sup>er</sup> septembre 2023	Poste vacant
Localisation du poste : Restaurant universitaire de St Leu – 4 rue de la Plumette 80000 Amiens	

### Environnement

Le site de St Leu est un espace composé d'un restaurant universitaire, d'une brasserie ainsi que d'une sandwicherie permettant de proposer une offre multi-services et de disposer d'une capacité de distribution de 1900 repas/jour. Il/elle assure aussi à titre accessoire un service traiteur. En collaboration avec le responsable d'approvisionnement, il/elle assure les repas des usagers dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur. Il/elle met également en œuvre au sein de sa structure les orientations du Crous en matière de restauration.

<b>Effectifs</b>	19 personnes.
<b>Domaine d'activité</b>	Restauration collective.
<b>Missions</b>	Organise et met en œuvre la production et la distribution des repas dans un établissement de restauration collective.

### Poste

<b>Fonction</b>	Chef de cuisine
<b>Encadrement</b>	13 agents
<b>Description du poste</b> (Activités principales)	<p>Élaborer les menus et choisir les denrées, dans le respect du niveau de qualité exigé.</p> <p>Élaborer des recettes et les fiches techniques associées.</p> <p>Participer à la réalisation et au service des mets et des repas.</p> <p>Veiller et participer aux équilibres alimentaires.</p> <p>Diriger et participer aux activités du self et de la brasserie.</p> <p>Diriger et participer à la production, à la livraison et au service des prestations traiteur.</p> <p>Veiller et participer à la traçabilité et à la mise en œuvre des procédures du plan de maîtrise sanitaire.</p> <p>Veiller et participer à l'hygiène et à la sécurité des équipements et des espaces de production, de service et des locaux annexes.</p> <p>Veiller au respect des coûts de gestion et à la maîtrise des ratios.</p> <p>Transmettre ses savoir-faire culinaires.</p> <p>Préparer les organisations de travail, diriger et coordonner le travail des personnels placés sous sa responsabilité.</p> <p>Participer aux processus d'achats, respecter et exécuter les marchés publics.</p> <p>Participer à l'organisation administrative et matérielle du site (besoins en personnels, matériels, équipements, etc...).</p> <p>Participer au suivi de la maintenance des équipements et du bâtiment.</p> <p>Participer aux réunions et consultations où sa compétence peut être utile.</p>

<b>Qualités requises</b>	<p><u>Connaissances</u> :</p> <p>Connaissance parfaite des règles HACCP. Connaissance des matériels et des nouveaux modes de restauration. Capacité à utiliser des logiciels « métiers » et l'outil bureautique. Connaissance du processus des achats publics. Connaissance des règles liées au développement durable et des dispositifs d'économie d'énergie. Connaissance des règles de gestion des personnels et du temps de travail. Connaissance des règles de préparation et d'accommodement propres au traiteur.</p> <p><u>Compétences opérationnelles</u> :</p> <p>Savoir-faire culinaires. Maîtrise des règles de préparation et de service propres aux modes de restauration collective et traditionnelle. Maîtrise parfaite des techniques de production, d'assemblage, de conservation, de refroidissement et de remise en température. Maîtrise des techniques de cuissons de nuit à basse température. Maîtrise des règles d'hygiène générale, d'hygiène et de diététique alimentaires, et des normes de sécurité en vigueur.</p> <p><u>Compétences comportementales</u> :</p> <p>Aptitude à l'encadrement et à l'animation d'équipe. Aptitude au dialogue et à la communication. Aptitude à exercer des responsabilités. Fort sens de l'organisation. Aisance relationnelle. Autonomie et disponibilité. Dynamisme et réactivité. Bonne expression écrite et orale. Capacité à rendre compte.</p>
<b>Diplômes</b>	Baccalauréat
<b>Conditions particulières d'exercice</b>	<p>Calendrier d'ouvertures et fermetures défini selon les UFR. Pause méridienne prise selon l'organisation du service. Congés pris selon les nécessités de service et en alternance avec second de cuisine. Renfort ponctuel aux autres sites de l'unités de gestion. Restaurant ouvert le soir : 1 soir/semaine.</p>

## Pourquoi candidater au Crous ?

### Des avantages sociaux

- Le remboursement d'une partie des frais de transport,
- Une contribution à la mutuelle,
- Un restaurant administratif
- Des prestations d'action sociale sous conditions,
- Carte cadeaux
- Chèque culture

### La conciliation de la vie personnelle et professionnelle

- Des droits à congés (49 jours/an)
- Télétravail sous conditions,
- Compte épargne-temps (CET)

### Une carrière dynamique

- Une mobilité interne proposée aux personnels,
- Un accompagnement personnalisé pour évoluer dans sa carrière : entretiens carrière, préparation concours, mobilité,
- Une formation continue riche et accessible.

## Modalités de candidature

Les candidatures accompagnées d'une lettre de motivation et d'un curriculum vitæ doivent être envoyées à l'adresse suivante sous un délai de 4 semaines à :

La directrice des relations et des ressources humaines du Crous d'Amiens

25 rue Saint Leu

80000 AMIENS

[recrutement@crous-amiens.fr](mailto:recrutement@crous-amiens.fr)

Pour tout renseignement sur le poste, vous pouvez contacter :

Madame BANASSE, Directrice d'unités de gestion restauration Amiens centre-nord.

Dans le cadre d'une mobilité, merci d'indiquer si cette dernière répond à une priorité légale ou à convenance personnelle.

Fiche de poste validée le 14 avril 2023 par Sandrine Lafosse, Experte du concours BAP G.