

Fiche de poste

FONCTION : Aide de cuisine H/F

Catégorie : Agent spécialiste	
Emploi-type : Commis de cuisine et restauration	Titulaires ou Contractuels
Groupe RIFSEEP : Catégorie C - Groupe 2	
Date de prise de poste : 1 ^{er} septembre 2024	Poste vacant
Localisation du poste : Cafétéria de St Leu – 4 rue de la Plumette 80000 Amiens	
Référence de l'annonce site « Choisir le service public » : 2024-1542738	

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.

Effectifs	19 personnes.
Domaine d'activité	Restauration collective.
Missions	Fabriquer et dresser des plats.

Poste

Fonction	Aide de cuisine
Encadrement	Non
Description du poste (Activités principales)	<ul style="list-style-type: none">- Fabriquer et dresser les plats conformément aux fiches techniques et selon les directives du responsable.- Confectionner les sandwiches, pains bagnats, paninis et autres produits destinés à la vente.- Adapter son rythme de travail en fonction de l'affluence, des événements et des usagers.- Participer à la réception des marchandises et les ranger en appliquant les principes de stockage.- Être garant de la qualité de sa production.- Respecter les consignes d'utilisation et de sécurité du matériel mis à disposition.- Respecter scrupuleusement les fiches techniques et les processus de fabrication en veillant à éviter tout gaspillage.- Gérer les inventaires des produits alimentaires ainsi que leur commande afin d'adapter le stock aux variations de consommation.- Veiller à la propreté de son espace de travail, des lieux de stockage et à la sécurité alimentaire en respectant au quotidien, les règles d'hygiène HACCP.- Assurer l'entretien et le rangement du matériel, des cuisines et des locaux.- Appliquer les normes d'hygiène alimentaire et de sécurité alimentaire.- Compléter les documents HACCP (feuilles de température de votre production, étiquettes, feuilles de nettoyage...).- Participer à tour de rôle au nettoyage de la plonge.

	<ul style="list-style-type: none">- Assurer à tour de rôle le nettoyage du local d'ordures ménagères et procéder à l'évacuation des bennes.- Participer à l'accueil des étudiants, des personnels et des personnes extérieures en réservant un accueil chaleureux et personnalisé.- Veiller à la qualité du service rendu et des prestations en tenant compte des remarques des usagers.- Effectuer la mise en place des produits destinés à la vente en veillant à leur aspect visuel et leur présentation.- S'assurer de l'ouverture et/ou fermeture de la cafétéria en veillant au respect des consignes de sécurité (extinction des matériels, fermeture des portes etc...).
Qualités requises	<p><u>Connaissances</u> :</p> <ul style="list-style-type: none">- Connaissance parfaite des règles HACCP.- Connaissance technique des machines et de leur utilisation,- Connaissance des produits de nettoyage et de leur utilisation,- Connaissance des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur,- Connaissance du Plan de Maîtrise Sanitaire, de l'utilisation d'Équipements de Protection Individuelle.- Connaissance des règles liées au développement durable et des dispositifs d'économie d'énergie. <p><u>Compétences opérationnelles</u> :</p> <ul style="list-style-type: none">- Maîtrise des règles d'hygiène générale et des normes de sécurité en vigueur. <p><u>Compétences comportementales</u> :</p> <ul style="list-style-type: none">- Fort sens de l'organisation.- Aisance relationnelle.- Autonomie et disponibilité.- Dynamisme et réactivité.- Capacité à rendre compte.
Conditions particulières d'exercice	<ul style="list-style-type: none">- Calendrier d'ouvertures et fermetures défini selon les UFR.- Pause méridienne prise selon l'organisation du service.- Congés pris selon les nécessités de service.- Renfort ponctuel aux autres sites de l'unités de gestion.- Restaurant ouvert les soirs : 1 soir/semaine.

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

Pour tout complément d'information sur le poste, vous pouvez contacter Madame Karima BANASSE :

karima.banasse@crous-amiens.fr

Les candidatures accompagnées d'une lettre de motivation et d'un CV sont à transmettre, par la voie hiérarchique le cas échéant, à l'adresse suivante :

recrutement@crous-amiens.fr