

Fiche de poste

FONCTION : Cuisinier Cafétéria de la Rotonde H/F

Catégorie : Agent spécialiste	
Emploi-type : Commis de cuisine et restauration (G5B46)	Titulaires ou Contractuels
Groupe RIFSEEP : Catégorie C, groupe 1	
Date de prise de poste : 26/08/2024	Poste vacant
Localisation du poste : Restauration Amiens Sud - Cafétéria de la Rotonde – Chemin du Thil - AMIENS	
Référence de l'annonce site « Choisir le service public » : 2024-1545871	

Environnement

Le Crous d'Amiens est un établissement public administratif qui gère 17 120 étudiants boursiers sur critères sociaux (49 770 étudiants au total).

Le Crous est doté d'un budget de fonctionnement d'environ 20 M€ auxquels s'ajoutent les investissements annuels (4,5 M€).

Il sert 1 150 000 repas par an par l'intermédiaire d'un réseau de 8 restaurants universitaires et 12 cafétérias. Il propose 3456 lits au sein de 27 cités et résidences universitaires sur 6 villes universitaires.

Le Crous d'Amiens- Picardie exerce ses missions d'amélioration des conditions de vie des étudiants dans le cadre d'un partenariat étroit avec les établissements d'enseignement supérieur et les collectivités territoriales.

La masse salariale s'élève à 10 M€.

Effectifs	300 ETP
Domaine d'activité	Opérateur « Vie étudiante »
Missions	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles

Poste

Fonction	Cuisinier
Encadrement	Placé sous l'autorité du responsable de la cafétéria
Description du poste (activités principales)	<ul style="list-style-type: none">-Participer au bon accueil des étudiants-Maintenir en état de propreté les locaux, les mobiliers et matériels (plonge, lieux de production, de distribution, de consommation, sanitaires, vestiaires)-Participer aux activités de restauration-Confectionne, met en place et distribue les produits alimentaires

- Met en place la zone de distribution (assiettes, gobelets, couverts)
- Effectue la grosse plonge et celle des plateaux
- Prend les températures des armoires froides et des préparations
- Veille au bon état des locaux et des biens et informe son responsable
- Applique les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Grand nettoyage avant les vacances

Activités complémentaires liées à la continuité et aux nécessités du service :

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 logistique dans le cadre de la restauration.

Dans les cas particuliers de sous-service, ou dans les cas exceptionnels (notamment urgence et remplacement) de rupture de service, l'agent peut être amené temporairement, sur décision de l'autorité de gestion de proximité, à exercer des activités relevant du même emploi-type de qualification comparable et sous réserve des aptitudes, des compétences et de formations requises par celui-ci.

Lorsque les fonctions temporairement occupées le justifient, un complément indemnitaire égal à la différence de rémunération de celles-ci avec celles ordinairement occupées par l'agent lui est versé au *pro rata temporis*.

Connaissances :

- Connaissance des matériels et équipements ;
- Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires et des normes de sécurité en vigueur ;
- Connaissance des techniques et règles de conservation, de conditionnement et de reconditionnement et d'assemblage ;
- Connaissance des règles de préparation et d'accommodement propres à la restauration, notamment collective ;
- Connaissance des dispositifs d'économie d'énergie ;
- Connaissance des produits et techniques de nettoyage.

Qualités requises

Compétences opérationnelles :

- Savoir-faire culinaire ;
- Savoir accueillir les usagers ;
- Savoir travailler en équipe ;
- Savoir faire remonter les informations et les problèmes auprès de la hiérarchie ;
- Lutter contre le gaspillage alimentaire et maîtriser le cout denrées (2.15€).

Compétences comportementales :

- Savoir gérer les situations d'urgence.

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 Charlotte RENARD

charlotte.renard@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