

Fiche de poste

FONCTION : Cuisinier H/F

Catégorie : Agent de maîtrise	
Emploi-type : BAP G Commis de cuisine G5B46	Titulaires ou Contractuels
Groupe RIFSEEP : Catégorie C – Groupe 1	
Poste à pourvoir le 1 ^{er} septembre 2024	Poste vacant
Localisation du poste : Restaurant universitaire LaSalle 19 rue Pierre Waguet 60000 BEAUVAIS	
Référence de l'annonce site « Choisir le service public » : 2024-152711	

Environnement

Le Crous d'Amiens est un établissement public administratif qui gère 17 452 étudiants boursiers sur critères sociaux (49 770 étudiants au total).

Le Crous est doté d'un budget de fonctionnement d'environ 22 M€ auxquels s'ajoutent les investissements annuels (4,7 M€).

Il sert 840160 repas par an par l'intermédiaire d'un réseau de 8 restaurants universitaires et 12 cafétérias. Il propose 3367 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 10M€.

Effectifs	300
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	<ul style="list-style-type: none"> - Assurer la préparation, la production, la cuisson et l'envoi des denrées alimentaires en production chaude conformément à la législation sanitaire, - Participer à la distribution des denrées aux usagers en fonction des besoins, - Participer à la production et à la distribution de la cafétéria-grill en fonction des besoins du service,
Encadrement	Oui, management direct des agents de service en cas d'absence du Chef de cuisine et du second de cuisine
Description du poste (Activités principales)	<ul style="list-style-type: none"> - Produire les denrées alimentaires en production chaude, - Assurer la production chaude en veillant scrupuleusement au respect des normes d'hygiène, dans le respect des délais, - Contribuer à la gestion des commandes, des stocks et aux inventaires en fonction des besoins, - Effectuer le rangement et l'entretien des espaces de production, - Participer à la production et à la distribution de la cafétéria-grill en fonction des besoins du service

<p>Qualités requises</p>	<p>Savoir-faire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise des techniques de production alimentaire, - Connaissance des règles HACCP, des normes d'hygiène de sécurité et des conditions de travail, du Plan de Maîtrise Sanitaire, - Connaissance des techniques et règles de conservation, de reconditionnement et d'assemblage, - Connaissance des techniques de présentation, - Connaissance et utilisation des produits, matériels et techniques de nettoyage, - Connaissance des règles de préparation et d'accommodement propres à la restauration collective, - Connaissance des produits de nettoyage, - Connaissance du dispositif d'économie d'énergie, - Maîtrise du maniement des matériels de cuisine et de nettoyage (manuels et automatiques), - Connaissance des règles d'hygiène de santé et sécurité au travail en vigueur <p>Savoir-être :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aisance relationnelle avec les clients, - Sens du relationnel, diplomatie, - Sens du service public
<p>Conditions particulières d'exercice</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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, - Le restaurant universitaire LaSalle est ouvert 310 jours/an, du lundi au dimanche, matin, midi et soir, - L'agent est susceptible de travailler parfois le soir et/ou le week-end en fonction du planning annuel et des besoins du service

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 le directeur des unités de gestion du CROUS d'Amiens-Picardie à Beauvais :

sebastien.holle@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