

Fiche de poste

FONCTION : Cuisinier H/F

| | |
|--|----------------------------|
| Catégorie : C | Titulaires ou Contractuels |
| Emploi-type : BAP G Commis de cuisine et restauration | |
| Groupe RIFSEEP : 1 | |
| Poste à pourvoir le 01/09/2024 | Poste vacant |
| Localisation du poste : RU port à Bateaux Compiègne | |
| Référence de l'annonce site « Choisir le service public » : 2024-1542722 | |

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 | |
| Domaine d'activité | Restauration |
| Missions | <p>Confectionner les plats et les prestations à servir en restauration collective.</p> <p>Confectionner les plats et les prestations dans le cadre des marchés avec les partenaires extérieurs (prestations exceptionnelles) de type cocktail, buffet, petits-déjeuners, repas à table.</p> |

Poste

| | |
|--|--|
| Fonction | Cuisinier / second de cuisine |
| Encadrement | <i>oui</i> |
| Description du poste (activités principales) | <p>Réaliser les recettes et les menus selon les indications fournies,</p> <p>Possibilité d'exercer une activité de traiteur,</p> <p>Mettre en place et préparer la distribution des plats (liaison froide et liaison chaude)</p> <p>Transmettre aux personnels de son équipe les éléments de savoir-faire culinaire</p> <p>Vérifier l'approvisionnement en produits et matériels du secteur dont il a la responsabilité</p> <p>Participer à l'entretien des matériels et des locaux de cuisine</p> <p>Appliquer les normes d'hygiène alimentaire et culinaire en vigueur ainsi que les normes de sécurité</p> <p>Participer aux services de midi et du soir par roulement.</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>Responsable cuisinier dans une cafétéria</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. 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 des formation requises par celui-ci.</p> <p>Déplacements ponctuels sur l'ensemble des sites Oise et Aisne.</p> |
| Qualités requises | <p>Connaissances :</p> <ul style="list-style-type: none">- Savoir-faire culinaire,- Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires et normes de sécurité en vigueur,- Connaissance des techniques de conservation, de conditionnement et de reconditionnement et d'assemblage,- Aptitude à manager une équipe,- Connaissance des méthodes d'animation d'une équipe,- Connaissance des matériels et des nouveaux modes de restauration- Mise en œuvre des fiches techniques- Utiliser l'outil informatique <p>Compétences opérationnelles :</p> <ul style="list-style-type: none">• Organisé• Gestion de son environnement et son équipe• Travailler seule <p>Compétences comportementales :</p> <ul style="list-style-type: none">• S'intégrer à l'équipe de cuisine• Echanger,• Gestion de son temps |
| Conditions particulières d'exercice | <p>Travail le soir possible</p> <p>Permis pour les déplacements occasionnels en UD</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

Pour tout complément d'information sur le poste, vous pouvez contacter Monsieur Dominique DEMEY :

dominique.demey@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