



CONCOURS EXTERNE ITRF (session 2024)

FICHE DE POSTE

CORPS : Technicien de recherche et de formation – classe normale (catégorie B)

BAP : G (Patrimoine immobilier, Logistique, Restauration et Prévention)

EMPLOI-TYPE : Chef-fe de cuisine/cuisinier-ère (référence [G4B49](#))

FONCTION : Chef-fe de cuisine

NOMBRE DE POSTES OFFERTS : 1 (temps complet 100%)

ETABLISSEMENT : CROUS de Reims

LOCALISATION DE POSTE : Charleville-Mézières (08)

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL :

Le CROUS de Reims est un établissement public à caractère administratif chargé principalement de l'aide sociale, de l'accueil des étudiants internationaux, du logement pour étudiants, de la restauration universitaire et de la vie culturelle étudiante. Il est animé, dans le cadre d'un réseau national, par le centre national des œuvres universitaires et scolaires (CNOUS).

Le CROUS de Reims s'adresse aux 40 000 étudiants inscrits dans un établissement ou une formation de l'enseignement supérieur de l'académie de Reims. Il intervient dans les départements des Ardennes, de l'Aube et de la Marne au sein des villes universitaires avec des antennes à Troyes, Châlons-en-Champagne et Charleville-Mézières.

Le (la) titulaire du poste assurera ses fonctions au sein de l'unité de gestion restauration de Reims.

ACTIVITES PRINCIPALES :

- Diriger, coordonner l'activité et surveiller la bonne exécution du travail des personnels opérant en cuisine et les différents services des unités de gestion restauration de la ville (cafétérias...)
- Transmettre à son équipe les éléments du savoir-faire culinaire
- Elaborer les menus en collaboration avec le directeur de la restauration rémoise.
- Gérer l'approvisionnement en respectant les contraintes de coûts, denrées et d'équilibre alimentaire
- Appliquer et faire appliquer, le PMS (plan de maîtrise sanitaire) ainsi que les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail
- Réaliser le plan d'action et les mesures correctives en cas de rapport d'hygiène non conforme
- Assurer la mise en place, le développement des méthodes pour la réduction et le suivi des risques
- Réaliser les briefings avant chaque service
- Participer aux prestations exceptionnelles organisées par le CROUS
- Participer à l'accueil des étudiants
- Veiller et participer au nettoyage et à la remise en état de la cuisine
- Participer au suivi des coûts de gestion
- Assurer la gestion et la réalisation des recettes à partir de denrées alimentaires des cinq gammes
- Participer à la définition des besoins en matériels et équipements du restaurant

- Participer aux réunions et consultations où sa compétence est requise

COMPETENCES PRINCIPALES :

Connaissances (savoirs) :

- Connaissance des produits alimentaires
- Connaissance de l'origine des produits alimentaires et de leur traçabilité
- Technique de production en cuisine et en pâtisserie
- Règles d'hygiène alimentaire et diététique
- Réglementation en matière de santé et de sécurité au travail
- Suivi des risques alimentaires
- Techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire

Compétences opérationnelles (savoir-faire) :

- Encadrer/Animer une équipe
- Mettre en œuvre les savoir-faire culinaires
- Savoir gérer les aléas
- Communiquer pour expliquer le sens de l'action
- Transmettre des connaissances
- Prévenir et gérer les conflits ou situations sensibles
- Optimiser les coûts des commandes
- Assurer le suivi des dépenses et des recettes
- Capacité à utiliser un logiciel informatique métier
- Connaître les produits lessiviels et du matériel
- Maîtrise de l'outil informatique

Compétences comportementales (savoir-être) :

- Rigueur / fiabilité
- Réactivité
- Sens relationnel
- Sens de l'anticipation et maîtrise de soi
- Prise d'initiatives

A Caen le 17 avril 2024

Philippe Capelle

