



AIDE DE CUISINE

Famille d'activités professionnelles spécifique aux CROUS: Restauration

Référence dans les emplois ITRF

BAP G Patrimoine immobilier, Logistique, Restauration et Prévention

Emploi type : COMMIS DE CUISINE (G5B46)

ATRF

Nature du concours : **Interne**

Nombre de poste offert :1

Le Crous de Bourgogne-Franche-Comté est le fruit de la fusion des Crous de Besançon et Dijon en 2019. Il est composé de trois sites : Besançon, Dijon et Belfort/Montbéliard ainsi que deux antennes : Le Creusot et Vesoul. Il compte un effectif de 604 personnels fonctionnaires et contractuels.

Le Crous est l'opérateur institutionnel dans le domaine de la vie étudiante. Ce domaine d'activité recouvre la restauration, l'hébergement, les aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et les aides spécifiques, l'action sociale, les actions culturelles.

Dans le domaine de la restauration, le CROUS BFC compte 23 structures, 11 restaurants universitaires et 12 structures de vente à emporter. 11 000 repas sont servis chaque jour. Environ 300 agents participent à la production et distribution de ces repas.

Mission :

- Participer à la production en cuisine et à la distribution.

Activités principales :

- Mettre en place la chaîne de distribution et la distribution des produits (liaison froide et chaude)
- Aider à la préparation des produits, à la confection des repas, au conditionnement des plats, à la distribution et au service,
- Assurer la manutention des denrées et produits,
- Entretenir les matériels et les locaux de cuisine,
- Appliquer les normes d'hygiène alimentaire et culinaire et les normes d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur,
- Veiller à l'application du dispositif d'économie d'énergie.
- En l'absence du chef de cuisine, le suppléer.

Dispositions communes relatives à la continuité et aux nécessités du service public :

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 relative à la confection et la présentation des plats à servir en restauration.

Compétences attendues (notamment pour le recrutement et l'affectation dans le réseau des œuvres) :

- Connaissance des règles HACCP, des normes d'hygiène de sécurité et des conditions de travail, du Plan de Maîtrise Sanitaire,
- Savoir-faire culinaire,
- Connaissance des techniques et règles de conservation, de reconditionnement et d'assemblage,
- Connaissance des techniques de présentation,
- 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.

Formations :

- Notions culinaires,
- Techniques de restauration,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Economie d'énergie,
- Techniques d'utilisation des EPI,
- Techniques d'utilisation du matériel d'entretien,
- Habilitation électrique.

Caractéristiques spécifiques du poste :

Participe au travail en préparation chaude
Participe au service à l'étudiant, réapprovisionnement des selfs
Participe à l'entretien des locaux, du matériel
Aide aux activités de plonge
Peut aider à la préparation, et au service des prestations exceptionnelles

Site :

POLE RESTAURATION LE CREUSOT

Structures habituelles d'affectation :

RESTAURANT UNIVERSITAIRE, 3 Avenue Jean Monnet 71200 LE CREUSOT

Rattachement administratif et fonctionnel :

Rattachement administratif : CROUS BFC - Directeur Site Dijon
Rattachement fonctionnel : Gestionnaire - Site Le Creusot