



CONCOURS INTERNE ITRF (session 2023)

FICHE DE POSTE

CORPS : Adjoint technique de recherche et formation (catégorie C)

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

EMPLOI-TYPE : Commis-e de cuisine et restauration (référence [G5B46](#))

NOMBRE DE POSTES OFFERTS : 2 (temps complet 100%)

ETABLISSEMENT : CROUS de Reims

LOCALISATION DE POSTE : Troyes (10)

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 Troyes.

ACTIVITES PRINCIPALES :

Fonction de commis(e) de cuisine en restauration collective universitaire :

- Réaliser les recettes et les menus selon les indications fournies
- Mettre en place la chaîne de distribution et la distribution des produits (liaison froide et chaude)
- Faire partager aux collègues de l'équipe les éléments de savoir-faire culinaire
- Participer à la préparation et la distribution des prestations exceptionnelles
- Appliquer les procédures en matière d'hygiène alimentaire et culinaire ainsi que les normes de sécurité en vigueur (HACCP et PMS)
- Appliquer les normes de santé et de sécurité en vigueur
- Assurer le suivi qualitatif et la traçabilité de la production
- Participer à l'entretien des matériels et des locaux de cuisine
- Participer à l'accueil des étudiants
- Variabilité des horaires possibles (en fonction de l'activité). Travail soir et/ou week-end occasionnel possible (contre récupération)
- Participation ponctuelle aux prestations exceptionnelles

COMPETENCES PRINCIPALES :

Connaissances (savoirs) :

- Connaissance des produits alimentaires
- Connaissance de l'origine des produits alimentaires et de leur traçabilité
- Techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire
- Règles d'hygiène alimentaire et diététique
- Matériels et nouveaux modes de restauration
- Techniques de production en cuisine et en pâtisserie
- Techniques de l'accueil physique et téléphonique
- Ergonomie au travail (port de charges, station debout, travail en zones froides, ...)

Compétences opérationnelles (savoir-faire) :

- Mettre en œuvre les savoir-faire et techniques culinaires
- Mettre en œuvre les techniques de nettoyage
- Assurer l'entretien courant des outils de l'environnement de travail
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène en restauration collective
- Accueillir, renseigner et servir les usagers
- Appliquer les normes, procédures et règles
- Travailler en équipe

Compétences comportementales (savoir-être) :

- Autonomie / Confiance en soi
- Rigueur / Fiabilité
- Sens relationnel
- Discrétion et esprit d'équipe