

Fiche de poste :

FICHE DE POSTE / Intitulé du poste :

Commis de cuisine

ETABLISSEMENT : Université de Lorraine
SERVICE ou U.F.R. : INSPÉ de Lorraine – Site Nancy-Maxéville – Cuisine
VILLE : Maxéville

AFFECTATION MULTI-SITES POUR L'AGENT : OUI / **NON** (l'agent exerce son activité *a minima* sur 2 sites distincts)

IDENTIFICATION DU POSTE

Nature du concours : Interne

Corps : ATRF

Branche d'Activité Professionnelle (BAP) : G

Emploi-type de rattachement ([REFERENS](#) / [RIME](#) / [BIBLIOFIL](#)) : G5B46 - Commis-se de cuisine et restauration

Catégorie : A / B / C

Numéro de poste : 24734K

Encadrement : OUI / **NON**

PRESENTATION GENERALE

Description de la structure d'affectation :

L'Institut National Supérieur du Professorat et de l'Éducation (INSPÉ) de Lorraine se voit confier la formation initiale des futurs enseignants du premier et du second degrés et des personnels d'éducation.

Il participe à la formation des enseignants de l'enseignement supérieur. Il forme donc les futurs enseignants, les enseignants en poste, et aussi les étudiants se destinant à d'autres métiers de l'éducation et de la formation, qui souhaitent développer des compétences dans le domaine de l'enseignement, de l'éducation et de la formation.

L'INSPÉ met en œuvre un Master Métiers de l'Enseignement de l'Éducation et de la Formation (MEEF) au sein duquel les étudiants sont préparés, selon la mention choisie, aux différents métiers et concours de l'enseignement et de l'éducation

Description du poste :

L'agent effectue la plonge manuelle et machine, participe à l'entretien général du service, aux pluches et à des préparations de base.

Il prépare le matériel et la vaisselle en vue des prestations extérieures.

DETAIL DES MISSIONS ET ACTIVITES

Activités principales (déclinées par missions/ thèmes dans la limite de 5):

Mission 1 : Réaliser les recettes et les menus selon les indications fournies / A ce titre l'agent doit (activités) :

- Préparer, présenter et servir les préparations froides salées et sucrées.
- Préparer, cuire, présenter et servir les plats chauds.

- Préparer différentes sortes de pâtisseries
- Mettre en place la chaîne de distribution des produits (liaison froide et liaison chaude).

Mission 2 : Entretien général / A ce titre l'agent doit (activités) :

- Nettoyer, désinfecter les locaux suivant le plan de nettoyage.
- Nettoyer, désinfecter les chambres froides suivant le protocole.
- Assurer la désinfection pluriquotidienne des points contact suivant le protocole existant.
- Nettoyer les véhicules selon les protocoles et les fréquences définis.
- Désinfecter les tables après chaque convive.
- Assurer l'entretien des tables et chaises de la terrasse.

Activités associées :

- Dresser la table pour la cantine scolaire.
- Participer à la préparation des plateaux « clé en main » pour le self.
- Livraison de prestations et service à table.
- Distribution du linge dans les casiers.

COMPETENCES LIEES AU POSTE

Connaissances (limitées à 7)

- Connaissance des techniques culinaires (cuissons, pâtisserie, entrées).
- Connaissance du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Connaissance de la méthode HACCP.
- Techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire (connaissance générale).

Compétences opérationnelles (limitées à 7)

- Mettre en œuvre les savoirs faire culinaires.
- Mettre en œuvre les techniques de nettoyage.
- Maîtriser les protocoles d'hygiène et de sécurité.

Compétences relationnelles (limitées à 7)

- Connaitre les bases du service et les relations commerciales.
- Savoir travailler en équipe.
- Accueillir, renseigner et servir les usagers.

TENDANCE D'EVOLUTION DU METIER

Il s'agit d'identifier les facteurs clés d'évolution des métiers puis de renseigner l'impact qualitatif sur le métier car il se déduit des facteurs clés retenus

Impacts éventuels sur le métier , les missions et/ou compétences de l'agent connus par le responsable hiérarchique direct :

Nécessité de poursuivre la formation continue en HACCP

PERIMETRE DU POSTE - RELATIONS FONCTIONNELLES

- Travail réalisé plutôt seul Travail réalisé plutôt en équipe Travail réalisé régulièrement au contact du public / des usagers

Partenaires (internes/externes)

Partenaires internes fonctions, structures ou services (limités aux 3 principaux)

<i>Liens avec d'autres postes ou services</i>	<i>Nature du lien (travail collaboratif et journalier / échange hebdomadaire/ mensuel, collaboration ponctuelle)</i>

Partenaires externes :

<i>Liens avec d'autres partenaires externes de l'UL</i>	<i>Nature du lien (travail collaboratif et journalier / échange hebdomadaire/ mensuel, collaboration ponctuelle)</i>

INDEMNITES SPECIFIQUES LIEES A LA FONCTION :

Fonction reconnue par l'établissement comme ouvrant droit à la NBI : OUI NON

Si oui, précisez le nombre de points attribués à la fonction :

IPAGE : OUI NON

Si oui, à quel titre :

TENDANCE D'EVOLUTION DU POSTE

Facteurs d'évolution connus du poste par le responsable hiérarchique direct :

Impacts éventuels sur le poste, les missions et/ou compétences de l'agent connus par le responsable hiérarchique direct :