



Fiche de poste

Catégorie B
BOE
BAP G – G4B49

Description du concours :

Corps : Technicien de recherche et formation – Classe normale

Nature du concours : BOE

Branche d'activité professionnelle – BAP G : Patrimoine immobilier, Logistique, Restauration et Prévention

Emploi-type : Chef de cuisine/Cuisinier – **G4B49**

RÉFérentiel des Emplois-types de la Recherche et de l'Enseignement Supérieur – **REFERENS III :**
<https://data.enseignementsup-recherche.gouv.fr/pages/referens>

Description de l'employeur :

Le CROUS Lorraine est un établissement public administratif, qui gère :

- 25400 étudiants boursiers sur critères sociaux (sur une totalité de 84700 étudiants en Lorraine).
- 16 restaurants universitaires (3,3 millions de repas servis)
- 20 résidences universitaires (7278 logements)

Les missions du CROUS de lorraine : Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles

Description du poste :

Chef de cuisine - Cuisinier (H/F)

Localisation du poste :	Crous Lorraine
Missions :	Sous l'autorité du Directeur de l'unité de gestion, vous gérez la restauration pour les étudiants, enseignants et personnel du restaurant universitaire, ainsi que des cafétérias qui y sont rattachées.
Activités principales :	<ul style="list-style-type: none">• Elaborer les menus et choisir les denrées en collaboration avec le gestionnaire, le responsable de l'approvisionnement et le second de cuisine,



Fiche de poste

Catégorie B
BOE
BAP G – G4B49

	<ul style="list-style-type: none">• Participer à la mise au point des recettes et transmettre à l'équipe de cuisine les éléments du savoir-faire culinaire,• Participer à l'élaboration des documents techniques liés aux produits dans le cadre de la procédure d'achat des marchés publics,• Participer au processus d'achats, respecter et exécuter les marchés,• Réaliser des mets ou des repas à partir de denrées alimentaires de base, de produits semi-élaborés ou de produits finis,• Contrôler la réalisation, la qualité et l'envoi des plats dans la conformité des fiches techniques.• Veiller et participer aux équilibres alimentaires et proposer les améliorations à apporter (qualité, quantité, variété),• Coordonner la mise en œuvre des procédures du P.M.S.,• Veiller et (possibilité de) participer au nettoyage et à la remise en état de la cuisine,• Diriger et coordonner le travail des personnels opérant en cuisine et les différents services du restaurant et unité de restauration,• Préparer l'organisation du travail annuel, hebdomadaire et journalier,• Être consulté-e sur les besoins en personnels,• Participer à la définition des besoins en matériels et équipement du restaurant,• Participer aux réunions et consultations où sa compétence peut être utile,• Participer au suivi des coûts de gestion,• Participer à l'accueil des étudiants.
Compétences attendues :	<p>Connaissances :</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires, et des normes de sécurité en vigueur,✓ Maîtrise de l'organisation du travail,✓ Connaissance des dispositifs d'économie d'énergie. <p>Compétences opérationnelles :</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Savoir-faire culinaire,✓ Connaissance des techniques de conservation, de conditionnement et reconditionnement et d'assemblage,✓ Connaissance des matériels et des nouveaux modes de restauration,✓ Maîtrise à utiliser un programme informatique et logiciels « métiers »,✓ Connaissance du processus des achats <p>Compétences comportementales :</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Connaissances des règles de gestion des personnels ouvriers,✓ Aptitude aux méthodes de direction et d'animation d'une équipe,✓ Sens des responsabilités✓ Créatif
Conditions particulières d'exercice	Contraintes horaires en fonction des pics d'activité et selon le calendrier universitaire.