



Fiche de poste

Catégorie C
Concours Interne ITRF
BAP G – G5B46

Description du concours :

Corps : Adjoint Technique de Recherche et Formation – 2ème classe

Nature du concours : Interne

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

Emploi-type : Commis-se de cuisine et restauration - **G5B46**

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 :

Commis de cuisine et restauration (H/F)

Localisation du poste :	Crous Lorraine
Missions :	Sous la responsabilité du directeur de l'unité de gestion, au sein d'un restaurant universitaire ou d'une cafétéria, vous serez amené à participer à l'activité de la restauration.
Activités principales :	<ul style="list-style-type: none">• 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)



Fiche de poste

Catégorie C
Concours Interne ITRF
BAP G – G5B46

	<ul style="list-style-type: none">• Assurer le nettoyage de la vaisselle, et de tous matériels utilisés pour la confection des repas et lors du service• Entretien des matériels et des locaux de la cuisine• Appliquer les procédures en matière d'hygiène alimentaire et culinaire ainsi que les normes de sécurité en vigueur• Assurer le suivi qualitatif et la traçabilité de sa production• Assurer l'accueil et le service• Assurer la gestion informatique des comptes et la tenue d'une caisse
Compétences attendues :	<p>Connaissances :</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Connaissances des règles d'hygiène générale et diététique alimentaires et des normes de sécurité en vigueur✓ Connaissances 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 <p>Compétences opérationnelles :</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Mettre en œuvre les savoir-faire 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 <p>Compétences comportementales :</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Polyvalence✓ Rigueur✓ Travail en équipe✓ Sens relationnel
Conditions particulières d'exercice	<ul style="list-style-type: none">• Contraintes horaires en fonction des pics d'activité et selon le calendrier universitaire.