

Fiche de Poste

COMMIS DE CUISINE ET RESTAURATION – CUISINIER H/F

Corps : Adjoint technique de recherche et de formation	BAP si ITRF : G Emploi-type : Commis de cuisine et restauration (G5B46)
Poste vacant : 01/09/2023	Poste à temps plein
Localisation du poste : Montluçon	

Environnement

Le CROUS Clermont-Auvergne est un établissement public administratif, qui gère :

- 18 000 étudiants boursiers sur critères sociaux (52 000 étudiants dans l'académie)
- 10 restaurants universitaires, 3 cafétérias, 6 kiosques, 2 Crous&go', 1 Crous Truck', 2 restaurants d'hôtes (868 000 repas servis)
- 18 résidences universitaires sur 3 sites Clermont-Ferrand, Aubière, Montluçon (4003 lits)

Effectifs de personnels (ensemble du CROUS)	A : 21 B : 26 C : 90 Personnels ouvriers contractuels droit public CDI et CDD: 170
Domaine d'activité	Opérateur « Vie étudiante »
Missions	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles

Poste

Fonction	Cuisinier H/F
Description du poste	Sous l'autorité de la Direction de l'unité de gestion, le/la cuisinier/ère est chargé/e de confectionner et présenter les plats ou les prestations à servir en restauration collective. - Réaliser les recettes et les menus selon les indications fournies, - Possibilité d'exercer une activité de traiteur, - Mettre en place et préparer la distribution des plats (liaison froide et liaison chaude), - Transmettre aux personnels de son équipe les éléments de savoir-faire culinaire, - Vérifier l'approvisionnement en produits et matériels du secteur dont il a la responsabilité, - Participer à l'entretien des matériels et les locaux de cuisine, - Appliquer les normes d'hygiène alimentaire et culinaire et les normes de sécurité en vigueur

Qualités requises	- Savoir-faire culinaire, - Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires et des normes de sécurité en vigueur, - Connaissance des techniques et règles de conservation, de conditionnement et de reconditionnement et d'assemblage, - Connaissance des règles de préparation et d'accommodement propres à la restauration, notamment collective, - Connaissance des nouveaux modes de restauration, notamment collective, des méthodes et règles qui s'y attachent, - Connaissance des dispositifs d'économie d'énergie.
Conditions spécifiques d'exercice	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 de logistique et de service relative à la restauration. Groupe RIFSEEP 2