

CHEF DE CUISINE - CROUS CLERMONT AUVERGNE H/F

Ref : 2024-1522301

Fonction publique

Fonction publique de l'État

Employeur

CROUS Clermont-Auvergne
Crous Clermont Auvergne

Localisation

Aubière

Domaine : Intervention technique et logistique

Date limite de candidature : 27/04/2024

Nature de l'emploi Emploi ouvert aux titulaires et aux contractuels		Expérience souhaitée Confirmé	
Rémunération <small>(fourchette indicative pour les contractuels)</small> Non renseigné	Catégorie Catégorie B (profession intermédiaire)	Management Oui	Télétravail possible Non

Vos missions en quelques mots

Sous l'autorité du directeur du restaurant universitaire, le/la chef de cuisine est responsable du service de restauration, de la production des repas, manage une équipe et conseille le directeur du restaurant dans la gestion de l'équipement.

Principales missions

Manager

- Diriger et coordonner le travail des personnels opérant en cuisine et les différents services du restaurant et unités de restauration,
- Préparer l'organisation du travail annuel, hebdomadaire et journalier,
- Être consulté sur les besoins en personnels

Cuisiner

- **Elaborer les menus** et choisir les denrées en collaboration avec le gestionnaire, le responsable de l'approvisionnement et le second de cuisine,
- Participer à la mise au point des recettes et transmettre à l'équipe de cuisine les éléments du savoir-faire culinaire,
- **Elaborer les fiches techniques**,
- 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,
- 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
- **Participer à la gestion matérielle du site et conseiller la direction**
- 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

Profil recherché

Vous avez une expérience en restauration collective, vous aimez manager et relever des défis.

Vous souhaitez donner du sens à votre mission.

Rejoignez un établissement public au service des étudiants, Rejoignez le Crous !

Connaissances :

- Connaissance des produits alimentaires, de leur origine et de leur traçabilité (connaissance approfondie)
- Règles d'hygiène alimentaire et diététique (connaissance approfondie)
- Réglementation en matière de santé et de sécurité au travail (connaissance générale)
- Suivi des risques alimentaires (connaissance approfondie)
- Connaissance des méthodes de direction et d'animation d'une équipe (expert),
- Utiliser un programme informatique et logiciels « métiers » (maîtrise),
- Connaissance du processus des achats,

Compétences opérationnelles :

- Techniques de production en cuisine et en pâtisserie (expert)
- Techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire (connaissance approfondie)Mettre en œuvre les savoir-faire culinaires (expert)
- Encadrer / Animer une équipe (expert)
- Prévenir et gérer les conflits ou situations sensibles (expert)

- Optimiser les coûts des commandes (expert) ,Assurer le suivi des dépenses et des recettes (maîtrise)
- Transmettre des connaissances (maîtrise)
- Conduire un processus d'achat (maîtrise)
- Savoir gérer les aléas (expert)
- Communiquer pour expliquer le sens de l'action (application)
Savoir être (qualités nécessaires à la tenue du poste) :
- Capacité de management
- Sens du service public
- Organisé
- Sens des responsabilités et capacité d'initiative
- Sens du relationnel
- Concertation et communication
- Réactivité et capacité d'adaptation

Niveau d'études minimum requis

Spécialisation

Production-Transformation : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Langues

Français

Maîtrise

Éléments de candidature

Documents à transmettre

Pour postuler à cette offre, l'envoi du CV et d'une lettre de motivation est obligatoire

Personne à contacter

recrutement@crous-clermont.fr

À propos de l'offre

Informations complémentaires

Les candidatures accompagnées d'une lettre de motivation, d'un curriculum vitæ, une copie du

diplôme correspondant, doivent parvenir au plus tard sous 4 semaines à recrutement@crous-clermont.fr

à l'attention de Madame la Directrice des Ressources Humaines du Crous Clermont Auvergne, en précisant en objet : Chef de cuisine (H/F) - Crous Clermont Auvergne

DRH : 04 73 34 44 75

Pour tout renseignement sur le poste, vous pouvez contacter :

Mme BACONNET Directrice de la restauration :

sarah.baconnet@crous-clermont.fr

Pour tout renseignement sur l'établissement :

<https://www.crous-clermont.fr/le-crous/>

Conditions particulières d'exercice

Horaires annualisés: planning établi selon le calendrier universitaire et les périodes d'activités.

Horaires du lundi au vendredi, prestations exceptionnellement le soir et week-end.

Le Crous propose :

Le remboursement d'une partie des frais de transport,

Une contribution à la mutuelle,

Des prestations d'action sociale sous conditions,

Des droits à congés (45 jours par an),

Une formation continue riche et accessible.

Fondement juridique

Article L 332-7 du CGFP

Statut du poste

Vacant à partir du 01/04/2024

Métier de référence

Cuisinière / Cuisinier ou commise / commis

Qui sommes nous ?

Rejoignez le Crous Clermont Auvergne !

Notre mission est de favoriser les conditions de vie et de travail des étudiants dans de nombreux domaines de leur vie quotidienne : finances, logement, restauration, social et culture.

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

- 18 000 étudiants boursiers sur critères sociaux (57 000 étudiants dans l'académie)

- 10 restaurants universitaires, 2 cafétérias, 6 kiosques, 1 Crous Truck', 2 restaurants d'hôtes (868000 de repas servis)

- 18 résidences universitaires sur 3 sites Clermont-Ferrand, Aubière, Montluçon (3983 lits)

La direction de la restauration compte 4 unités de gestion, regroupant plusieurs sites, répartis sur Clermont-Ferrand, Aubière, Aurillac et Montluçon.

La direction de la restauration c'est 10 restaurants universitaires, 2 cafétérias, 6 kiosques, 1 Crous Truck', 2 restaurants d'hôtes, au service des étudiants et du monde universitaire.

Près de 868 000 de repas servis par an.

Près de 40 % des personnels du Crous travaillent au sein de la Direction de la restauration.

Le restaurant des Cézeaux compte au total près de 60 agents (direction, secrétariat, approvisionnement, cuisiniers/cuisinières, serveuses caissière, agents polyvalents) et sert 3700 repas/jour.