

# CHEF DE CUISINE - CROUS CLERMONT AUVERGNE H/F

Ref : 2024-1753937

## 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 :** 21/11/2024

<b>Nature de l'emploi</b>		<b>Expérience souhaitée</b>	
Emploi ouvert aux titulaires et aux contractuels		Confirmé	
<b>Rémunération</b> <small>(fourchette indicative pour les contractuels)</small>	<b>Catégorie</b>	<b>Management</b>	<b>Télétravail possible</b>
Non renseigné	Catégorie B (profession intermédiaire)	Oui	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 la directrice 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 et étudiantes, 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](mailto: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](mailto: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.*

Possibilité de logement.

## Fondement juridique

Article L 332-7 du CGFP

## Statut du poste

Vacant à partir du 18/12/2024

## 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 caissières/serveurs caissiers, agents polyvalents) et sert 3700 repas/jour.