

FICHE DE POSTE

COMMIS DE CUISINE ET DE RESTAURATION

- **Corps et grade** : Adjoint technique de recherche et de formation principal de deuxième classe
- **Nature du concours** : Externe
- **Branche d'activité professionnelle** : BAP G « Patrimoine immobilier, Logistique, Restauration et Prévention »
- **Emploi-type** : Commis de cuisine et restauration
- **Nombre de poste offert** : 3 postes
- **Localisation du poste** : Toulouse

Environnement

Le Crous de Toulouse-Occitanie est un établissement public administratif qui accompagne la vie étudiante dans les 8 départements (Ariège, Aveyron, Gers, Haute-Garonne, Hautes-Pyrénées, Lot, Tarn, Tarn et Garonne) de l'Académie de Toulouse. Il a pour mission de favoriser l'amélioration des conditions de vie étudiante par des interventions dans différents domaines : l'accompagnement social des études et leur financement, la restauration, le logement, le bien-être, la mobilité, l'action culturelle, sportive et la vie de campus, le soutien aux initiatives étudiantes et l'emploi étudiant.

Il sert près de 2,7 millions de repas par an par l'intermédiaire d'un réseau de plus de 48 points de restauration. Le Crous propose 11 030 logements au sein de 41 résidences universitaires pour les 145 082 étudiants de l'académie dont 42 000 boursiers. Ses différentes unités de gestion sont réparties dans les départements de la Haute-Garonne, de l'Aveyron, du Tarn, des Hautes-Pyrénées, du Lot et du Gers.

| | |
|----------------------------------|--|
| <u>Effectifs</u> | 626 personnels répartis dans les différentes unités de gestion et les services |
| <u>Domaine d'activité</u> | Opérateur « Vie étudiante » |
| <u>Missions</u> | Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, action culturelle et vie de campus. |

Mission

Sous l'autorité du responsable du pôle restauration et du chef de cuisine, l'agent assure la préparation, la présentation et le service des plats en restauration collective. Il assure l'entretien de la vaisselle, des équipements et des locaux. Il participe à l'accueil et à l'information des usagers.

Activités principales

- Aider à la préparation des produits, à la confection des repas, au conditionnement des plats, à la distribution et au service,
- Exécute les travaux de légumerie, désinfection, découpe et conditionnement des fruits et légumes
- Exécute les travaux de nettoyage et d'entretien des locaux et équipements (y compris les sanitaires, les réserves, les circulations, ...)
- Participe aux travaux de plonge,
- Participe aux activités de préparation (assemblage des entrées, du snacking et des desserts) et de distribution des repas,
- Dresse, sert et dessert les tables et dresse éventuellement les buffets
- Assurer la manutention des denrées et produits,
- Appliquer les normes d'hygiène alimentaire et culinaire et les normes d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur,
- Veiller à l'application du dispositif d'économie d'énergie.

Compétences opérationnelles

- Connaissance des règles HACCP, des normes d'hygiène de sécurité et des conditions de travail, du Plan de Maîtrise Sanitaire,
- Connaissance des techniques et règles de conservation, de reconditionnement et d'assemblage,
- Connaissance des techniques de présentation,
- Connaissance des règles de préparation et d'accommodement propres à la restauration collective,
- Connaissance des produits de nettoyage.

Compétences comportementales

- Autonomie
- Rigueur
- Savoir-être

Contact

Crous de Toulouse-Occitanie - 58 rue du Taur – CS 67096- 31070 Toulouse cedex 7
Direction des ressources humaines- service concours / Tél. 05.61.12.54.20 / concours@crous-toulouse.fr