

Recrutement par concours Technicien de classe normale de recherche et de Formation

Session 2026

Emploi-type ITRF : « **Chef-fe de cuisine / cuisinière** »
TECH (G4B49)

Nature du concours : interne

Branche d'Activités Professionnelles (B.A.P) : G

« Patrimoine immobilier, Logistique, Prévention »

Famille d'Activités Professionnelles : Logistique

Nombre de poste : 1

Localisation du poste : Narbonne

Fiche de poste

Contexte

Le Crous de Montpellier Occitanie est un établissement public administratif qui a pour mission d'accompagner les étudiants dans la réussite de leurs études.

Le budget de l'établissement s'élève à 70 M€ (crédits de paiement).

600 personnes sont au service de près de 110 000 étudiants dans les domaines de l'hébergement de la restauration, de l'action sociale et l'action culturelle.

Le parc de logement mis à la disposition des étudiants comprend plus de 10 354 lits au sein de 7 cités et 33 résidences universitaires.

3 millions de repas sont servis au sein des 37 structures de restaurations que compte l'établissement

(restaurants, cafétérias, brasseries...)

Plus de 130 M€ sont versés annuellement sous forme de bourses à 38 000 étudiants. Le Crous de Montpellier-Occitanie couvre les 5 départements de l'académie de Montpellier : l'Aude (11), le Gard (30), l'Hérault (34), la Lozère (48) et les Pyrénées Orientales (66).

Le poste proposé est situé dans une brasserie universitaire de Narbonne.

Missions

Produire et gérer, seul ou en binôme, l'ensemble des prestations de restauration dans le respect des contraintes budgétaires et des normes de qualité. Responsable de l'organisation et de la gestion d'une unité.

Activités principales

- Élaborer les menus en respectant les contraintes de coûts, denrées et d'équilibre alimentaire
- Déterminer en collaboration avec le responsable de la structure de restauration et le responsable de l'approvisionnement les moyens à mettre en œuvre (denrées, matériels), les outils sanitaires (PMS et traçabilité) pour atteindre les objectifs fixés (qualité des repas et prix de revient)
- Assurer la gestion et la réalisation des recettes à partir de denrées alimentaires des cinq gammes
- Organiser et surveiller la bonne exécution du travail
- Assurer la mise en place, le développement des méthodes pour la réduction et le suivi des risques

- Participer à la mise au point des recettes et transmettre à son équipe les éléments du savoir-faire culinaire
- Participer aux commissions de marchés et organiser les tests des nouveaux produits
- Mettre en œuvre la politique d'animation du restaurant
- Conduire l'évaluation des personnels placés sous son autorité et traduire les objectifs du service en objectifs individuels
- Participer à l'accueil des étudiants
- Tenir la caisse
- Former ses collaborateurs
- Réceptionner et contrôler les marchandises (aspect qualitatif et quantitatif)
- Veiller et participer au nettoyage du matériel et des locaux

Connaissances

- ✓ Connaissances des méthodes d'animation d'équipe (connaissance approfondie)
- ✓ Connaissances liées à l'accueil des clients (connaissance approfondie)
- ✓ Connaissance des produits alimentaires (connaissance approfondie)
- ✓ Connaissance de l'origine des produits alimentaires 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)
- ✓ Techniques de production en cuisine (connaissance approfondie)
- ✓ Techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire (connaissance approfondie)
- ✓ Services de contrôle de l'alimentation (connaissance approfondie)
- ✓ Connaissance logiciel caisse

Compétences opérationnelles

- ✓ Mettre en œuvre les savoir-faire culinaires (expert)
- ✓ Optimiser les coûts des commandes (expert)
- ✓ Transmettre des connaissances (maîtrise)
- ✓ Conduire un processus d'achat (maîtrise)
- ✓ Assurer le suivi des dépenses et des recettes (maîtrise)
- ✓ Savoir gérer les aléas (expert)
- ✓ Encadrer / Animer une équipe (maîtrise)
- ✓ Prévenir et gérer les conflits ou situations sensibles (expert)
- ✓ Communiquer pour expliquer le sens de l'action (application)

Compétences comportementales

- ✓ Maîtrise de soi
- ✓ Réactivité

Conditions particulières d'exercice

- ✓ Poste à temps plein
- ✓ Éventuelles plages horaires variables
- ✓ Exposition à la chaleur, au froid, à l'humidité et au bruit