

FICHE DE POSTE

CHEF DE CUISINE

- **Corps et grade** : Technicien de classe normale
- **Nature du concours** : Interne
- **Branche d'activité professionnelle** : BAP G « Patrimoine immobilier, Logistique, Restauration et Prévention »
- **Emploi-type** : Chef de cuisine / cuisinier
- **Nombre de poste offert** : 1 poste
- **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.

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

Mission

Rattaché à un site et sous la responsabilité d'un directeur de restaurant universitaire, le chef de cuisine encadre une équipe d'agents techniques plus ou moins importante selon la taille de la structure. Le chef de cuisine ou le second de cuisine a la responsabilité de la production chaude et froide et de l'application des bonnes pratiques d'hygiène en matière de restauration.

Il anime et encadre les équipes d'un restaurant universitaire, travaille en collaboration avec les responsables des cafeterias et met en œuvre la politique de restauration de l'Établissement, en concertation et en transversalité avec le Directeur de la restauration.

Activités principales

- Elaborer les menus et choisir les denrées en collaboration avec le directeur de restaurant, le responsable de l'approvisionnement et le second de cuisine le cas échéant,
- 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 au processus d'achats, respecter et exécuter les marchés et au suivi des coûts de gestion,
- 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,
- Diriger et coordonner le travail des personnels opérant en cuisine et les différents services du restaurant et unité de restauration,
- Préparer l'organisation du travail annuel, hebdomadaire et journalier,
- Être consulté sur les besoins en personnels,
- Participer à la définition des besoins en matériels et équipement du restaurant,
- Participer aux réunions et consultations où sa compétence peut être utile,
- Participer à l'accueil des usagers.

Connaissances et Compétences opérationnelles

- Savoir-faire culinaire, techniques de production en cuisine et pâtisserie,
- Connaissance des règles HACCP, des normes d'hygiène de sécurité et des conditions de travail, du Plan de Maîtrise Sanitaire,
- 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.
- Assurer l'entretien courant des outils et ustensiles de l'environnement de travail.

Compétences comportementales

- Autonomie
- Rigueur
- Disponibilité

Conditions particulières du poste

- Éventuelles plages horaires variables
- Exposition à la chaleur, au froid et éventuellement au bruit

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