

<b>Recrutement par concours</b>
<b>Adjoint technique principal de recherche et de formation 2<sup>ème</sup> classe</b>
<b>C2</b>
Session 2022
Emploi-type ITRF : « <b>Commis·se de cuisine et restauration</b> » (G5B46)
Nature du concours : externe
Branche d'Activités Professionnelles (B.A.P) : G
Patrimoine immobilier, Logistique, Restauration et Prévention
Nombre de postes : 1
Localisation du poste : Montpellier

## Fiche de poste

### Contexte :

Le Crous de Montpellier - Occitanie est un établissement public à caractère administratif dont la mission est d'accompagner les étudiant·es vers la réussite de leurs études.

Il gère :

- 40 000 étudiant·es boursiers sur critères sociaux pour un montant annuel de 126 M€
- 5 restaurants universitaires et 25 brasseries / cafétérias (2,1 millions de repas servis)
- 8 cités et 28 résidences universitaires (10 354 logements)
- Budget 70 M €

Le poste proposé est situé au sein d'une Brasserie de l'Unité de gestion Centre Sud.

### Missions :

Sous l'autorité du Directeur de l'unité de gestion, confectionner et présenter les plats ou les prestations à servir en restauration collective ; assurer l'entretien de la vaisselle, matériels et locaux, assurer l'interface avec les usagers

### Activités principales :

- ✓ Réaliser les recettes et les menus selon les indications fournies
- ✓ Mettre en place la chaîne de distribution et la distribution des produits (liaison froide et chaude)
- ✓ Assurer le nettoyage de la vaisselle, et de tous matériels utilisés pour la confection des repas et lors du service

- ✓ Entretien des matériels et des locaux de la cuisine
- ✓ Appliquer les procédures en matière d'hygiène alimentaire et culinaire ainsi que les normes de sécurité en vigueur
- ✓ Assurer le suivi qualitatif et la traçabilité de sa production
- ✓ Assurer l'accueil et le service

**Connaissances :**

- ✓ Connaissance des produits alimentaires
- ✓ Connaissance de l'origine des produits alimentaires et de leur traçabilité (connaissance générale)
- ✓ Techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire (connaissance générale)
- ✓ Règles d'hygiène alimentaire et diététique (connaissance générale)
- ✓ Matériels et nouveaux modes de restauration (connaissance générale)
- ✓ Techniques de production en cuisine
- ✓ Techniques de l'accueil physique (connaissance générale)

**Compétences opérationnelles :**

- ✓ Mettre en œuvre les savoir-faire culinaires (maîtrise)
- ✓ Mettre en œuvre les techniques de nettoyage (maîtrise)
- ✓ Assurer l'entretien courant des outils de l'environnement de travail (maîtrise)
- ✓ Mettre en œuvre les règles d'hygiène en restauration collective (maîtrise)
- ✓ Accueillir, renseigner et servir les usagers (maîtrise)
- ✓ Appliquer les normes, procédures et règles (application)
- ✓ Travailler en équipe (maîtrise)

**Compétences comportementales :**

- ✓ Autonomie / Confiance en soi
- ✓ Rigueur / Fiabilité
- ✓ Sens relationnel

**Conditions particulières d'exercice**

