



Fiche de poste

Second de cuisine

Corps ITRF: Technicien de classe normale (B1)	BAP : G
Emploi type ITRF : Chef-fe de cuisine/cuisinier-ère (G4B49)	Quotité : 100%
Date de recrutement : 01/09/2022	Logement : Non
Durée hebdomadaire de travail : selon planning annuel fourni, sur la base de 1593h annuelles	Nombre de poste : 1
Site/Service : Site de restauration universitaire de Périgueux	

Environnement

Le Crous (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires) de Bordeaux-Aquitaine, implanté dans les 5 départements de l'académie (Gironde, Landes, Pyrénées Atlantiques, Dordogne, Lot-et-Garonne) est un établissement public qui relève du Ministère de l'Education Nationale, de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation. Au service de plus de 130.000 étudiants aquitains, le Crous emploie 700 personnels permanents et il est doté d'un budget de 80 M€ (hors bourses sur critères sociaux). Le Crous est chargé de l'allocation des aides financières (33.500 étudiants boursiers), des dispositifs d'accompagnement social, d'un parc de logements sociaux (10.500 places dans 53 résidences) et de 27 points de restauration (environ 3.000.000 de repas servis par an).

Aux côtés des Universités et des autres établissements d'enseignement supérieur, le Crous participe activement en lien avec les collectivités à la dynamisation de la vie de campus. L'ensemble de ces missions de service public contribuent à l'amélioration des conditions de vie étudiante et concourt à l'attractivité des sites universitaires.

Domaine d'activité	Vie étudiante
Missions	Bourses, logement, restauration, soutien aux initiatives étudiantes, vie de campus

Poste

Fonction	Second de cuisine (restauration collective)
Description du poste	Assurer la production culinaire d'environ 600 repas et préparations snacking pour 2 structures de restauration avec une équipe d'environ 12 personnes et seconder le chef de cuisine qu'il peut être appelé à suppléer.
Rattachement hiérarchique	Sous l'autorité directe du Chef de cuisine
Principales activités	<u>Descriptif des activités essentielles (non exhaustives) :</u> <ul style="list-style-type: none">- Elaborer les plats en respectant la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire : participer à l'élaboration des menus et à la réalisation des recettes à partir des fiches techniques, produire, valoriser et vérifier les préparations (goût, qualité, présentation), respecter les procédures et la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire, effectuer les autocontrôles, repérer et signaler les dysfonctionnements- Coordonner et encadrer les personnels qui travaillent en restauration- Participer au paramétrage des fiches techniques sur le logiciel de gestion des stocks Garone, renseigner les allergènes et paramétrer l'étiquetage- Suppléer le Chef de cuisine en son absence

	<ul style="list-style-type: none"> - Assumer la responsabilité des tâches que lui délègue le Chef de cuisine - Participer à la mise en place et à la distribution des plats - Participer à l'entretien des locaux, équipements et matériels : vérifier le bon fonctionnement du matériel, participer et veiller à la mise en œuvre des procédures du plan de maîtrise sanitaire en matière de sécurité et santé au travail, s'assurer de la remise en état de la cuisine - Assurer occasionnellement des activités de restauration exceptionnelle <p><u>Activités associées :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Possibilité d'intervenir sur d'autres postes du service de restauration, en cas de nécessité de service.
Conditions d'exercice de l'activité	<p><u>Champs des relations :</u> fournisseurs, usagers des structures de restauration</p> <p><u>Télétravail :</u> non</p> <p><u>Astreintes :</u> non</p> <p><u>Déplacements :</u> occasionnels au sein et en dehors de l'unité de gestion</p> <p><u>Autres :</u> Horaires spécifiques à la restauration universitaire ; une disponibilité supplémentaire peut être demandée pour des demandes ponctuelles</p> <p>Ambiances thermiques chaude et froide</p>

Compétences

Qualités requises	<p><u>Connaissances professionnelles spécifiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Savoir-faire et culture générale culinaires - Règles d'hygiène et diététique alimentaires - Normes de sécurité en vigueur - Techniques de conservation, de conditionnement, de reconditionnement et d'assemblage, respect des températures - Matériels et nouveaux modes de cuisson - Méthodes d'animation d'une équipe <p><u>Compétences opérationnelles</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Aptitude à manager une équipe - Mise en œuvre de recettes de type collectivité - Organisation d'un service de restauration collective <p><u>Compétences comportementales</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Rigueur/fiabilité - Maîtrise de soi - Réactivité - Capacité d'adaptation - Capacité à travailler en équipe
--------------------------	---

Contacts

<p>Personne(s) à contacter pour plus d'informations :</p> <p>Isabelle PORTE, directrice du site de Périgueux Tel : 05 53 08 83 63 06 07 29 96 50 Courriel : isabelle.porte@crous-bordeaux.fr</p>

19/04/2022

