

Recrutement par concours
Technicien de classe normale de recherche et de Formation
B1

Session 2021
Emploi-type ITRF : « Chef-fe de cuisine / cuisinier-ère » TECH (G4A49)
Nature du concours : externe
Branche d'Activités Professionnelles (B.A.P) : G
Patrimoine immobilier, Logistique, Restauration et Prévention » - Logistique - TECH
Nombre de poste : 1
Localisation du poste : Montpellier

Fiche de poste

Contexte

Le Crous de Montpellier - Occitanie est un établissement public à caractère administratif dont les missions sont d'accompagner les étudiants vers la réussite de leurs études.

Il gère :

- 38 000 étudiants boursiers sur critères sociaux pour un montant annuel de 114 M€
- 5 restaurants universitaires et 25 brasseries / cafétérias (2,1 millions de repas servis)
- 8 cités et 29 résidences universitaires (10 469 logements)
- Budget 70 M €

Le poste de second de cuisine proposé est situé en restaurant universitaire sur Montpellier.

Missions

Cuisiner et seconder le chef de cuisine qu'il peut être appelé à suppléer

Produire et gérer, seul ou en binôme, l'ensemble des prestations de restauration dans le respect des contraintes budgétaires et des normes de qualité

Activités principales

- ✓ Sous l'autorité du chef de cuisine, élaborer les menus en collaboration avec le responsable de la structure de restauration et le responsable de l'approvisionnement 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

✓ **Connaissances**

- ✓ 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 et en pâtisserie (connaissance approfondie)
- ✓ Techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire (connaissance approfondie)
- ✓ Services de contrôle de l'alimentation (connaissance approfondie)

Compétences opérationnelle

- ✓ 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

Compétences comportementales

- ✓ Maîtrise de soi
- ✓ Réactivité

Conditions particulières d'exercice

L'agent sera amené à assurer des activités de traiteur dans le cadre de prestations exceptionnelles