



## FICHE DE POSTE

### CHEF.FE DE CUISINE, SECOND.E

<b>Corps et grade BAP Emploi Type</b>	<b>ITRF –Adjoint technique</b> G : Logistique immobilière, technique et de services <b>Chef de cuisine, second.</b>
<b>Localisation du poste</b>	CROUS de LILLE NORD PAS DE CALAIS
<b>Rattachement hiérarchique</b>	Directeur de l'Unité de Gestion Restauration

<b>Présentation du CROUS de Lille</b>	<p>Au sein du ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, le Centre national des œuvres universitaires et scolaires (Cnous) et les vingt-six Centres régionaux des œuvres universitaires (Crous) constituent un réseau dont la mission sociale s'étend à tous les services de proximité de la vie quotidienne des étudiants : accompagnement social et financier (bourses sur critères sociaux, aides financières, service social) logement, restauration, vie de campus.</p> <p>Leur ambition est d'apporter aux 3 millions d'étudiants les mêmes chances d'accès et de réussite dans l'Enseignement supérieur : recherche d'emplois temporaires, vie de campus, accueil des étudiants étrangers, etc. Ils interviennent en relation avec de nombreux partenaires.</p> <p>Le Crous de Lille-Nord-Pas-de-Calais met en œuvre ces missions au niveau local, il est doté d'un budget de 100 millions d'euros et dispose d'un dispositif de 800 emplois (administratifs, sociaux, techniques et ouvriers).</p> <p>Les activités de restauration et de logement sont assurées au sein d'unités de gestion : 49 résidences, 20 restaurants, 41 cafeterias, réparties sur 2 départements. L'offre de logement s'élève à 9370 logements, le nombre annuel de repas servis s'élève à environ 3 millions. L'académie accueille 200 000 étudiants environ dont 56 000 boursiers sur critères sociaux.</p>
---	---

### FICHE DESCRIPTIVE DU POSTE

<b>Description</b>	<p>Sous l'autorité du directeur de l'unité de gestion de la structure, il coordonne, participe et veille à la qualité et conformité de l'offre de restauration proposée sur l'ensemble des points de distribution du restaurant. Garant de la maîtrise des coûts de fabrication fixés, il assure également la mission de contrôle quotidienne de la conformité des actions menées par les personnels dont il en est responsable sur les bonnes pratiques en hygiène. Il est le garant du bon usage des matériels et des locaux placés sous sa responsabilité et vigilant aux économies d'énergie impactant le coût d'exploitation de l'unité de gestion. Soucieux du détail, il a pour acquis la recherche constante d'axes d'amélioration et force de proposition pour influencer sur l'offre et animation de la structure de restauration.</p>
--------------------	--

<b>Missions et activités</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborer les menus et choisir les denrées en collaboration avec le gestionnaire, le responsable de l'approvisionnement.</li> <li>• Vérifier la conformité d'exécution des fiches recettes et participe par la transmission aux équipes de son savoir-faire culinaire.</li> <li>• Réaliser des mets ou des repas à partir de denrées alimentaires de base, de produits semi-élaborés ou de produits finis.</li> <li>• Veiller et participer à l'équilibre alimentaire des fabrications et proposer les améliorations à apporter (qualité, quantité, variété, diversité).</li> <li>• Elaborer les propositions de fiches recettes.</li> <li>• Garant des saisies informatiques liées à l'activité de restauration dans le logiciel (menus, affichage, allergènes).</li> <li>• Maîtriser et contrôler et reporter numériquement au besoin dans le logiciel de gestion de la restauration, les sous-stocks des produits bruts dans l'attente d'être transformés ou préparés jusqu'à la distribution.</li> <li>• Diriger et coordonne le travail des personnels de restauration de la structure.</li> <li>• Participe à proposer au gestionnaire l'organisation du travail annuel, hebdomadaire et journalier.</li> <li>• Être consulté sur les besoins en personnels.</li> <li>• Participer à la définition des besoins en matériels et équipement du restaurant.</li> <li>• Peut être amené à participer à l'élaboration des documents techniques liés aux produits dans le cadre de la procédure d'achat des marchés publics. Peut être amené à participer au processus d'achats, respecter et exécuter les marchés.</li> <li>• Coordonner la mise en œuvre des procédures du P.M.S. (Plan Maîtrise Sanitaire).</li> <li>• Veille à la propreté constante de la structure (locaux de production, parties communes, vestiaires ...)</li> </ul>
------------------------------	--

<b>COMPETENCES ET FORMATION</b>	
<b>Niveau de diplôme si recrutement externe</b>	A minima niveau IV – BAC

<p><b>Compétences requises :</b></p>	<p><u>Connaissances :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissance des produits alimentaires (connaissance approfondie)</li> <li>• Connaissance de l'origine des produits alimentaires et de leur traçabilité (connaissance approfondie)</li> <li>• Règles d'hygiène alimentaire (connaissance approfondie)</li> <li>• Réglementation en matière de santé et de sécurité au travail (connaissance générale)</li> <li>• Suivi des risques alimentaires (connaissance approfondie)</li> <li>• Techniques de production en cuisine et en pâtisserie (connaissance approfondie)</li> <li>• Techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire (connaissance approfondie)</li> <li>• Services de contrôle de l'alimentation (connaissance approfondie)</li> </ul> <p><u>Compétences opérationnelles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître l'organisation et le fonctionnement des CROUS</li> <li>• Mettre en œuvre les savoir-faire culinaires (expert)</li> <li>• Optimiser les coûts des commandes (expert)</li> <li>• Transmettre des connaissances (maîtrise)</li> <li>• Encadrer / Animer une équipe (maîtrise)</li> <li>• Prévenir et gérer les conflits ou situations sensibles (expert)</li> <li>• Utiliser l'outil de gestion de la restauration Garone (Connaissance de base)</li> </ul> <p><u>Compétences comportementales :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Autonome</li> <li>• Réactivité</li> <li>• Sens relationnel</li> <li>• Travaille en équipe</li> <li>• Maîtrise de soi</li> </ul>

**Dispositions communes relatives à la continuité et aux nécessités du service public**

Dans le cadre de ses missions et lorsque la continuité du service est engagée, l'agent peut être appelé, dans la prolongation cohérente de ses activités principales, à se voir confier toute autre tâche de service et d'entretien.

Dans les cas particuliers de sous-service, ou dans les cas exceptionnels (notamment urgence et remplacement) de rupture de service, l'agent peut être amené temporairement, sur décision de l'autorité de gestion de proximité, à exercer des activités relevant du même emploi-type de qualification comparable et sous réserve des aptitudes, des compétences et de formation requises par celui-ci.

Lorsque les fonctions temporairement occupées le justifient, un complément indemnitaire égal à la différence de rémunération de celles-ci avec celles ordinairement occupées par l'agent lui est versé au *prorata temporis*.