

## Fiche de poste

### FONCTION : CHEF / CHEFFE DE CUISINE Crous Normandie

Catégorie : ITRF B1 Emploi-type : BAP G – G4B49	Concours
Poste à pourvoir le : 01/09/2026	
Localisation du poste : ROUEN	

### Environnement

Au cœur de la vie étudiante, le Crous Normandie est un établissement public administratif qui met en œuvre de nombreux dispositifs pour aider et soutenir tous les étudiants de Normandie.

Le Crous Normandie, c'est une offre d'hébergement de qualité et diversifiée représentant 10 464 lits (chambres, studios, T1, T2, T3). Dans chacune des résidences, outre des espaces en libre accès de coworking, de nombreux espaces de détente et bien-être sont ouverts aux étudiants (salles de sports, guitares en libre accès, salles de musique, etc.). De nombreux aménagements extérieurs ont également été installés, contribuant au bien vivre des étudiants.

En restauration, le Crous dispose de 45 points de restauration répartis dans 10 villes, proposant une offre de restauration saine et durable, équilibrée avec de nombreux plats faits maison. Des espaces de ventes à emporter complètent la restauration assise, permettant un large éventail de choix. Bien évidemment soucieux de la transition écologique mais aussi des évolutions dans les goûts des étudiants, le Crous propose tous les jours une offre végétarienne.

En matière d'accompagnement social, ce sont près de 100 millions € de bourses qui sont, chaque année, versées aux étudiants, et notre service social vient très largement compléter ce dispositif de soutien auprès des étudiants. Et tout au long de l'année, le Crous Normandie propose de nombreuses animations culturelles, festives, sportives, ouvertes à tous les étudiants en résidences ou dans des espaces dédiés favorisant le lien social entre étudiants.

Au sein du Crous Normandie, plus de 750 personnels accompagnent les étudiants pour faciliter leurs conditions d'études et de réussite. Le Crous Normandie fait partie d'un réseau unique en France, composé de 26 Crous répartis sur l'ensemble du territoire.

<b>Effectifs</b>	770
<b>Domaine d'activité</b>	Opérateur « Vie étudiante »
<b>Missions du Crous</b>	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles
<b>Mission du site/service</b>	Restauration Universitaire et Vente à Emporter

### Poste

<b>Fonction</b>	Chef / Cheffe de cuisine
<b>Description du poste</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Élaborer les menus en collaboration avec la cheffe de la cuisine centrale en respectant les contraintes de coûts, denrées et d'équilibre alimentaire</li> <li>➤ Encadrement et participation aux productions et au service des mets dans le respect des règles d'hygiène et sanitaires en vigueur ainsi qu'à l'entretien et remise en état des locaux après le service</li> <li>➤ Participer à la mise au point de nouvelles recettes et transmettre à son équipe les éléments du savoir-faire culinaire</li> <li>➤ Encadrement et management des équipes du Restaurant Universitaire et de la cafétéria (jusqu'à 12 personnes)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Elaboration de la carte cafeteria en lien avec la coordinatrice de restauration et la responsable de cafétéria</li> <li>➤ Production des fiches techniques</li> <li>➤ Rédaction des documents techniques liés aux produits utilisés, à l'organisation du travail</li> <li>➤ Evaluation des personnels sous son autorité et traduction des objectifs du service en objectifs individuels ;</li> <li>➤ Respect du processus d'achats dans le cadre de marchés publics</li> <li>➤ Saisie et enregistrement de l'ensemble du process dans le logiciel Easily</li> </ul>
<p><b>Qualités requises</b></p>	<p><b>Connaissances :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Connaissances des produits alimentaires</li> <li>➤ Connaissances des produits, des règles d'hygiène et de stockage afférentes aux différentes gammes ; HACCP</li> <li>➤ Connaissance des matériels, de leurs évolutions ainsi que des évolutions culinaires ;</li> <li>➤ Connaissance des normes de sécurité en vigueur ;</li> <li>➤ Connaissance du processus des achats ;</li> </ul> <p><b>Compétences opérationnelles :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mettre en œuvre les savoirs faire culinaires</li> <li>➤ Optimiser les coûts des commandes</li> <li>➤ Savoir gérer les aléas</li> <li>➤ Transmettre des connaissances</li> <li>➤ Aptitude aux méthodes d'encadrement, d'animation et de formation d'une équipe ; à la gestion des conflits ou situations sensibles ;</li> <li>➤ Connaissance des normes de sécurité en vigueur ;</li> </ul> <p><b>Compétences comportementales :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Réactivité</li> <li>➤ Maitrise de soi</li> </ul>
<p><b>Conditions particulières</b></p>	<p>Exposition à la chaleur, au froid, à l'humidité et au bruit</p>

***Vous trouverez aussi au Crous Normandie :***

### **Des avantages sociaux**

- Prise en charge des frais de transport,
- Une contribution à la mutuelle,
- Des restaurants universitaires
- Des prestations d'action sociale sous conditions,
- Chèques cadeaux
- Forfait mobilité douce

### **La conciliation de la vie personnelle et professionnelle**

- Des droits à congés (entre 45 et 55 jours/an selon le temps de travail hebdomadaire et dans le respect des 1607h annuelles)
- Compte épargne-temps (CET)

### **Une carrière dynamique**

- Une mobilité interne proposée aux personnels,
- Un accompagnement personnalisé pour évoluer dans sa carrière : entretiens carrière, préparation concours, mobilité,
- Une formation continue riche et accessible.