



## FICHE DE POSTE

### COMMIS DE CUISINE

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

<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>	Sous l'autorité du gestionnaire et du chef de cuisine, confectionne et présente les plats ou les prestations à servir en restauration collective ; assure l'entretien de, la vaisselle, des matériels et locaux, assure l'interface avec les étudiants.
--------------------	---

<b>Missions et activités</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser les recettes et les menus selon les indications fournies</li> <li>• Mettre en place la chaîne de distribution et la distribution des produits (liaison froide et chaude)</li> <li>• Assurer le nettoyage de la vaisselle, et de tous matériels utilisés pour la confection des repas et lors du service</li> <li>• Entretien des matériels et des locaux de la cuisine</li> <li>• Appliquer les procédures en matière d'hygiène alimentaire et culinaire ainsi que les normes de sécurité en vigueur</li> <li>• Assurer le suivi qualitatif et la traçabilité de sa production</li> <li>• Assurer l'accueil et le service</li> <li>• Assurer la gestion informatique des comptes et la tenue d'une caisse</li> </ul>
------------------------------	--

<b>COMPETENCES ET FORMATION</b>	
<b>Niveau de diplôme si recrutement externe</b>	A minima niveau III- CAP/BEP
<b>Compétences requises :</b>	<p><u>Connaissances :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissance des produits alimentaires</li> <li>• Connaissance de l'origine des produits alimentaires et de leur traçabilité (connaissance générale)</li> <li>• Techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire (connaissance générale)</li> <li>• Règles d'hygiène alimentaire et diététique (connaissance générale)</li> <li>• Matériels et nouveaux modes de restauration (connaissance générale)</li> <li>• Techniques de production en cuisine et en pâtisserie</li> <li>• Techniques de l'accueil physique et téléphonique (notion de base)</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</li> <li>• Mettre en œuvre les techniques de nettoyage</li> <li>• Assurer l'entretien courant des outils de l'environnement de travail</li> <li>• Mettre en œuvre les règles d'hygiène en restauration collective</li> </ul> <p><u>Compétences comportementales :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Autonomie</li> <li>• Fiabilité</li> <li>• Organisation</li> <li>• Rigueur</li> <li>• Savoir travailler en équipe</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*.