



**FICHE DE POSTE**  
**BAP G - Commis de cuisine et de restauration (G5B46)**  
**Cuisinier / Cuisinière**

**ÉTABLISSEMENT**

Centre régional des œuvres universitaires et scolaires (Crous) de Nantes Pays de la Loire

**VILLE**

Nantes

**AFFECTATION MULTI-SITE :**  OUI /  NON (l'agent exerce son activité a minima sur 2 sites distincts)

**IDENTIFICATION DU POSTE**

**Corps :** ATRF

**Branche d'activité professionnelle (BAP) :** G5B46

**Emploi-type de rattachement (REFERENS) :** Commis de cuisine et restauration

**Catégorie :** C

**Quotité de travail :** 100%

**Encadrement :**  OUI /  NON

**DESCRIPTIF DE L'EMPLOYEUR**

Le Crous de Nantes Pays de la Loire, établissement public administratif régi par le décret n° 2016-1042 du 29 juillet 2016 relatif aux dispositions réglementaires des livres VIII et IX du code de l'éducation, accompagne la vie étudiante dans les 5 départements de la Loire-Atlantique (44), du Maine-et-Loire (49), de la Mayenne (53), de la Sarthe (72) et de la Vendée (85) qui composent la région académique des Pays de la Loire. Il sert plus de 3,5 millions de repas par an par l'intermédiaire d'un réseau de 58 lieux de restauration. Son parc de logements étudiants compte 8 542 logements répartis au sein de 40 structures d'hébergement.

**Effectifs du Crous:** 650 ETP

**Domaine d'activité :** Opérateur « Vie étudiante »

**Missions :** Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles

**DESCRIPTIF DU POSTE**

Sous l'autorité de Directeur/directrice de l'Unité de gestion, il (ou elle) est chargé(e) de la confection des entrées et des desserts, de la distribution des plats et peut tenir une caisse.

## DÉTAIL DES MISSIONS ET ACTIVITÉS

### Missions principales

- Réaliser les recettes et les menus selon les indications fournies,
- Possibilité d'exercer une activité de traiteur,
- Mettre en place et préparer la distribution des plats (liaison froide et liaison chaude),
- Transmettre aux personnels de son équipe les éléments de savoir-faire culinaire,
- Vérifier l'approvisionnement en produits et matériels du secteur dont il a la responsabilité,
- Participer à l'entretien des matériels et les locaux de cuisine,
- Appliquer les normes d'hygiène alimentaire et culinaire et les normes de sécurité en vigueur.

### Activités associées

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 production en cuisine et de distribution.

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 hiérarchique, 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.

## COMPÉTENCES LIÉES AU POSTE

### Compétences professionnelles

- Mettre en œuvre les savoir-faire culinaire,
- Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires et des normes de sécurité en vigueur,
- Assurer l'entretien courant des outils
- Connaissance des techniques et règles de conservation, de conditionnement et de reconditionnement et d'assemblage,
- Connaissance des règles de préparation et d'accommodement propres à la restauration, notamment collective,
- Connaissance des nouveaux modes de restauration, notamment collective, des méthodes et règles qui s'y attachent,
- Connaissance des dispositifs d'économie d'énergie
- Accueillir, renseigner et servir les usagers
- Appliquer les normes, procédures et règles
- Accueillir, renseigner et servir les usagers
- Appliquer les normes, procédures et règles

### Connaissances

- Produits alimentaires et traçabilité
- Techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire
- Règles d'hygiène alimentaire et diététique
- Matériels et nouveaux modes de restauration
- Techniques de l'accueil physique et téléphonique

### Compétences relationnelles

- Autonomie
- Rigueur/Fiabilité
- Sens relationnel

## CONDITIONS ET CONTEXTE DE TRAVAIL

### Temps de travail

Pics d'activités possibles :  OUI /  NON

(Si oui, préciser les fréquences et périodes éventuelles) : septembre – mars

### Modalités particulières de temps de travail :

Sans objet  Astreintes  Permanences  Horaires décalés  Travail le weekend  Travail de nuit  Travail pendant les périodes de fermeture

### Déplacements professionnels

#### Au sein de l'unité de gestion

Occasionnels  Intermittents  Fréquents  Permanents

#### En dehors de l'unité de gestion

Occasionnels  Intermittents  Fréquents  Permanents

### Périmètre du poste – relations fonctionnelles

#### Partenaires externes

Liens avec d'autres partenaires	Nature du lien
Usagers du restaurant ou de la cafétéria	

### Formations / habilitations spécifiques liées au poste

Formations :  OUI /  NON

Utilisation des EPI

Hygiène, santé et sécurité au travail

Tenue d'une caisse

Technique du service à table

Utilisation des logiciels "métiers"

Gestuelle et ergonomie

Accueil

Habilitations :  OUI /  NON

Niveau de langues étrangères requis sur le poste : néant

### Équipements spécifiques liés au poste

OUI /  NON

### Indemnités

Fonction reconnue par l'établissement comme ouvrant droit à la NBI :  OUI /  NON

IFSE : Groupe 1 (2 712 € par an)

La directrice de site

  
K. PELTIER