



FICHE DE POSTE
BAP G - CHEF DE CUISINE – G4B49
Responsable Brasserie - Cafétéria

ÉTABLISSEMENT

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

SERVICE OU UNITÉ DE GESTION

Pôle restauration Angers

VILLE

Angers

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

IDENTIFICATION DU POSTE

Nature du concours : Externe

Corps : TECH

Branche d'activité professionnelle (BAP) : G4B49

Emploi-type de rattachement (REFERENS) : Chef de cuisine / Cuisinier

Catégorie : B

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 de la structure : 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 DE LA STRUCTURE D'AFFECTATION

Le pôle de restauration d'Angers est composé de 3 restaurants et 6 cafétérias répartis sur les différents campus angevins.

Le pôle de restauration est constitué de 73 personnes.

DESCRIPTIF DU POSTE

Sous l'autorité hiérarchique de la Directrice de l'Unité de gestion et l'autorité fonctionnelle du chef de cuisine, il (ou elle) est chargé(e) de la production des préparations exportées vers les cafétérias du pôle de restauration.

DÉTAIL DES MISSIONS ET ACTIVITÉS

Missions principales

- Élaborer les plats de restauration type-brasserie 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
- Organiser et participer à la préparation et à la distribution des prestations (sandwiches, pasta box, salades, plats cuisinés) pour l'ensemble du pôle restauration angevin
- 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)
- Réceptionner et contrôler les marchandises (aspect qualitatif et quantitatif),
- Assurer la gestion et la réalisation des recettes à partir de denrées alimentaires des cinq gammes.
- Participer à la définition des besoins en matériels et équipement des locaux,
- Participer au suivi de la gestion comptable,
- Veiller et participer au nettoyage du matériel et des locaux placés sous sa responsabilité,
- Diriger une ou plusieurs personnes,
- 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
- Participer à l'accueil des étudiants, tenir une caisse

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 nécessaire à l'organisation et au fonctionnement du service de restauration.

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

Connaissances

- Règles d'hygiène alimentaire et diététique
- Règlementation en matière de santé et de sécurité au travail
- Suivi des risques alimentaires
- Techniques de production de volumes important en cuisine et en pâtisserie
- Produits alimentaires et traçabilité
- Techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire

- Services de contrôle de l'alimentation

Compétences professionnelles

- Mettre en œuvre les savoir-faire culinaires
- Optimiser les coûts des commandes
- Transmettre des connaissances
- Conduire un processus d'achat
- Assurer le suivi des dépenses et des recettes
- Savoir gérer les aléas
- Encadrer / Animer une équipe
- Prévenir ou gérer les conflits ou situations sensibles
- Communiquer pour expliquer le sens de l'action
- Anticiper les besoins

Compétences relationnelles

- Sens de l'organisation
- Sens relationnel
- Maîtrise de soi
- Réactivité
- Capacité d'adaptation

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

- Sens du service public et du service rendu à l'étudiant

Partenaires internes

Liens avec d'autres services	Nature du lien
Direction de la restauration	Participation à des groupes de travail
Direction des achats	Participation à des réunions de travail

Partenaires externes

Liens avec d'autres partenaires	Nature du lien

Formations / habilitations spécifiques liées au poste

Formations : OUI / NON

- Direction d'une équipe,
- Utilisation des logiciels « métiers »,
- Économie d'énergie,
- Utilisation des EPI,
- Gestuelle et ergonomie
- Habilitation électrique,
- Accueil,
- Informatique,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,

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 2

VALIDATION DE LA FICHE DE POSTE

Nom et prénom de l'expert : PORCHERET Xavier

à Nantes , le 01 Avril 2021

Signature

