



FICHE DE POSTE
BAP G – Chef de cuisine (G4B49)
Second de cuisine

ÉTABLISSEMENT

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

SERVICE OU UNITÉ DE GESTION

Pôle restauration le Mans

VILLE

Le Mans

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

IDENTIFICATION DU POSTE

Corps : TRF

Branche d'activité professionnelle (BAP) : G4B49

Emploi-type de rattachement (REFERENS) : Second de cuisine

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 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 DE LA STRUCTURE D'AFFECTATION

Le pôle de restauration d'Angers est composé de 2 restaurants et 4 cafétérias répartis sur les différents campus manceaux.

Le pôle de restauration est constitué de 50 personnes.

DESCRIPTIF DU POSTE

- Sous l'autorité de Directeur/directrice de l'Unité de gestion, il (ou elle) est chargé(e) de cuisiner et seconder le chef de cuisine qu'il peut être appelé à suppléer.

DÉTAIL DES MISSIONS ET ACTIVITÉS

Missions principales

- Sous l'autorité du chef de cuisine, participer directement à la réalisation des recettes et des menus,
- Coordonner et encadrer les personnels qui travaillent en cuisine et dans les différents services,
- En l'absence du chef de cuisine, le suppléer,
- Assurer les activités de traiteur,
- Assumer la responsabilité des tâches que lui délègue le chef de cuisine,
- Participer et veiller à l'entretien des matériels et des locaux de cuisine.

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 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.

COMPÉTENCES LIÉES AU POSTE

Compétences professionnelles

- Savoir-faire culinaire,
- Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires et normes de sécurité en vigueur,
- Connaissance et maîtrise du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et la capacité à le faire évoluer en fonction des besoins
- Connaissance des techniques de conservation, de conditionnement et de reconditionnement et d'assemblage,
- Rigueur dans la gestion de production et la sensibilisation au gaspillage alimentaire
- Aptitude à manager une équipe,
- Connaissance des méthodes d'animation d'une équipe,
- Connaissance des matériels et des nouveaux modes de restauration,
- Mise en œuvre des fiches techniques

Compétences relationnelles

- Sens de l'organisation
- Sens relationnel
- Maîtrise de soi

- Réactivité
- Capacité d'adaptation

Formations:

- Mise à jour des connaissances culinaires,
- Gestion des menus,
- Informatique,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Economie d'énergie,
- Habilitation électrique,
- Gestuelle et ergonomie,
- Utilisation des logiciels « métiers ».

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 externes

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

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

A Nantes, le 01 Avril 2021

Signature :

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized loop at the top, followed by several overlapping strokes that form a cursive representation of the name 'Xavier Porcheret'.