



## FICHE DE POSTE BAP G – Chef de cuisine F/H (G4B49)

### 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 :** ITRF

**Branche d'activité professionnelle (BAP) :** G – Patrimoine immobilier, logistique, restauration et prévention

**Emploi-type de rattachement (REFERENS) :** G4B49

**Catégorie :** Technicien de recherche et de formation de classe normale

### 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:** 657 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

#### **Mission :**

- Responsable du service de restauration.

#### **Activités principales :**

- Elaborer les menus et choisir les denrées en collaboration avec le gestionnaire, le responsable de l'approvisionnement et le second de cuisine,
- Participer à la mise au point des recettes et transmettre à l'équipe de cuisine les éléments du savoir-faire culinaire,
- Elaborer les fiches techniques,
- Participer à l'élaboration des documents techniques liés aux produits dans le cadre de la procédure d'achat des marchés publics,
- Participer au processus d'achats, respecter et exécuter les marchés,
- Réaliser des mets ou des repas à partir de denrées alimentaires de base, de produits semi-élaborés ou de produits finis,

- Veiller et participer aux équilibres alimentaires et proposer les améliorations à apporter (qualité, quantité, variété),
- Coordonner la mise en œuvre des procédures du P.M.S.,
- Veiller et (possibilité de) participer au nettoyage et à la remise en état de la cuisine,
- Diriger et coordonner le travail des personnels opérant en cuisine et les différents services du restaurant et unité de restauration,
- Préparer l'organisation du travail annuel, hebdomadaire et journalier,
- Etre consulté sur les besoins en personnels,
- Participer à la définition des besoins en matériels et équipement du restaurant,
- Participer aux réunions et consultations où sa compétence peut être utile,
- Participer au suivi des coûts de gestion,
- Participer à l'accueil des étudiants,

### 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 maintenance.

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 formations requises par celui-ci.

## COMPÉTENCES LIÉES AU POSTE

### Compétences attendues :

- Savoir-faire culinaire,
- Connaissance des techniques de conservation, de conditionnement et reconditionnement et d'assemblage,
- Connaissance des matériels et des nouveaux modes de restauration,
- Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires, et des normes de sécurité en vigueur,
- Maîtrise de l'organisation du travail,
- Connaissances des règles de gestion des personnels ouvriers,
- Aptitude aux méthodes de direction et d'animation d'une équipe,
- Maîtrise à utiliser un programme informatique et logiciels « métiers »,
- Connaissance du processus des achats,
- Connaissance des dispositifs d'économie d'énergie.

### Formations:

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise à jour des connaissances culinaires, équipe,</li> <li>- Informatique,</li> <li>- Gestion des menus,</li> <li>- Hygiène, santé et sécurité au travail,</li> <li>- Habilitation électrique,</li> <li>- Economie d'énergie.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Direction et animation d'une</li> <li>- Utilisation des logiciels « métiers »,</li> <li>- Marchés publics,</li> <li>- Utilisation des EPI,</li> <li>- Gestuelle et ergonomie,</li> </ul> |
|---|---|

## CONDITIONS ET CONTEXTE DE TRAVAIL

Télétravail :  OUI /  NON

Quotité de travail : 100%  
Pics d'activités possibles :  OUI /  NON

**Modalités particulières de temps de travail :**

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

**VALIDATION DE LA FICHE DE POSTE**

Nom et prénom de l'expert : PELTIER Karine

À La Rochelle , le 28/03/2023

Signature

La directrice de site  
  
K. PELTIER