



## FICHE DE POSTE

### BAP G - Commis de cuisine et de restauration (G5B46) Cuisinière/Cuisinier

#### ÉTABLISSEMENT

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

#### VILLE

Angers  
Le Mans

#### IDENTIFICATION DU POSTE

Corps : ATRF

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

**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 3,7 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 et sous la responsabilité hiérarchique du chef de cuisine, il (ou elle) est chargé(e) de la confection, de la présentation et du service des plats ou les prestations à servir, en appliquant strictement les règles d'hygiène en restauration collective.

**Missions principales**

**1. Préparation et réalisation des plats**

- Confectionner et présenter les plats selon les recettes et menus fournis.
- Réaliser des préparations chaudes et froides (liaison chaude / liaison froide).
- Participer à la mise en place du service et à la distribution.
- Possibilité d'assurer des prestations traiteur selon les besoins.

**2. Hygiène, sécurité et qualité**

- Appliquer les normes d'hygiène alimentaire, culinaire et de sécurité (HACCP, PMS).
- Respecter les règles de conservation, conditionnement et reconditionnement des denrées.
- Participer au nettoyage du matériel et des locaux de cuisine.

**3. Gestion des approvisionnements**

- Vérifier l'approvisionnement en produits et matériels du secteur.
- Signaler les besoins en denrées ou en matériel.
- Contribuer à la bonne gestion des stocks (rotation, contrôle des dates).

**4. Travail en équipe et transmission du savoir-faire**

- Transmettre et partager avec ses collègues les techniques culinaires et bonnes pratiques.
- Collaborer avec le chef de cuisine et le second pour assurer la continuité du service.
- En cas de nécessité, être amené à effectuer d'autres tâches de production ou de distribution.

**5. Entretien et maintenance de premier niveau**

- Participer à l'entretien courant du matériel de cuisine.
- Signaler les dysfonctionnements ou besoins de maintenance.

**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 afin d'assurer le 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 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*.

**Compétences attendues (notamment pour le recrutement et l'affectation dans le réseau des œuvres) :**

- Savoir-faire culinaire,
- Capacité à travailler en équipe
- Adaptabilité aux besoins du service public (continuité de service, remplacement ...)
- Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires et des normes de sécurité en vigueur,
- 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,

**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 en soirée  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 des restaurant ou cafétérias |                |

**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

Équipements spécifiques liés au poste

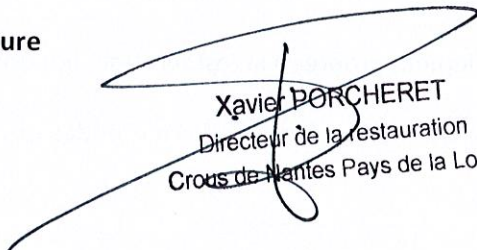
OUI /  NON

VALIDATION DE LA FICHE DE POSTE

Nom et prénom de l'expert : PORCHERET Xavier

À Nantes , le 03 avril 2026

Signature



Xavier PORCHERET  
Directeur de la restauration  
Crous de Nantes Pays de la Loire