



CHEF DE CUISINE

Référence dans les emplois ITRF

BAP G

Emploi type : CHEF DE CUISINE / CUISINIER (G4B49)

Localisation du Poste : CROUS DE PARIS

Classement statutaire dans le corps d'accueil : Technicien – filière ITRF Classe normale (B1)

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,

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 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.

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 :

- 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:

- | | | | |
|---|--|---------------------------|---|
| - Mise à jour des connaissances culinaires, | - Direction et animation d'une équipe, | - Informatique, | - |
| Hygiène, santé et sécurité au travail, | - Utilisation des logiciels « métiers », | - Marchés publics, | |
| - Gestion des menus, | - Utilisation des EPI, | - Gestuelle et ergonomie, | |
| - Habilitation électrique, | - Economie d'énergie. | | |