



BOULANGER – PATISSIER

Fiche de poste type - Répertoire des métiers Famille d'activités professionnelles spécifique aux CROUS : restauration

Référence dans les emplois ITRF

BAP G

Emploi type : COMMIS DE CUISINE (G5B46)

Classement statutaire dans le corps d'accueil, ITRF ou DAPOOUS :

ATRF ou agent de maîtrise (AM 5)

Mission :

- Confectionner et réaliser des desserts, des pâtisseries et des entrées (salées et sucrées), fabriquer le pain.

Activités principales :

- Réaliser les desserts et les pâtisseries à partir de denrées alimentaires de base, de produits frais et éventuellement, de produits semi-élaborés,
- Fabriquer le pain,
- Participer à l'activité traiteur,
- Vérifier l'approvisionnement en produits et matériels,
- Veiller au suivi des livraisons,
- Transmettre à ses collaborateurs les éléments de son savoir-faire,
- Participer aux opérations de nettoyage des locaux et des équipements,
- Appliquer les préconisations du plan de maîtrise sanitaire en place,

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 des formations 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,
- Connaissance des techniques de conservation, de conditionnement, de reconditionnement et d'assemblage,
- Connaissance des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire en vigueur,
- Aptitude à travailler en équipe.

Formations :

- Mise à jour des connaissances culinaires,
- Formation sur les produits et denrées,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Utilisation des logiciels « métiers »,
- Economie d'énergie,
- Habilitation électrique,
- Gestuelle et ergonomie.

Fiche de poste type

Dispositions spécifiques aux fiches de poste individuelles

Référence dans les emplois ITRF**BAP G****Emploi type : COMMIS DE CUISINE (G5B46)****Classement statutaire dans le corps d'accueil, ITRF ou DAPOOUS :****ATRF ou agent de maîtrise (AM 5)****Caractéristiques spécifiques du poste :**

Assurer les permanences des week-ends
Assurer les remplacements pour le service du soir
Participer à l'organisation des prestations traiteur

Site :

St Martin d'Hères

Structures habituelles d'affectation :

Restaurant Diderot
Éventuellement les autres sites de l'unité de gestion Campus est Restauration

Rattachement administratif et fonctionnel :

Campus Est Restauration

Caractéristique du régime indemnitaire :