



# CUISINIER

## 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 présenter les plats ou les prestations à servir en restauration collective,

**Activités principales :**

- Réaliser les recettes et les menus selon les indications fournies,
- Possibilité d'exercer une activité de traiteur,
- Mettre en place et préparer la distribution des plats (liaison froide et liaison chaude),
- Transmettre aux personnels de son équipe les éléments de savoir-faire culinaire,
- Vérifier l'approvisionnement en produits et matériels du secteur dont il a la responsabilité,
- Participer à l'entretien des matériels et les locaux de cuisine,
- Appliquer les normes d'hygiène alimentaire et culinaire et les normes de sécurité en vigueur,

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

- Savoir-faire culinaire,
- 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,
- Connaissance des dispositifs d'économie d'énergie.

**Formations:**

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

**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 :**

Cuisinier

**Site:**

Campus Jacob Bellecombette  
Rue Robert Barr  
73000 Jacob Bellecombette

**Structures habituelles d'affectation :**

Cuisine centrale du RU

**Rattachement administratif et fonctionnel :**

Unité de gestion restauration Savoie  
CLOUS Savoie Mont Blanc  
CROUS Grenoble Alpes

**Caractéristique du régime indemnitaire :**

