



SECOND DE CUISINE PRINCIPAL D'ARSONVAL

Fiche de poste d'après répertoire des métiers

Famille d'activités professionnelles spécifique aux CROUS: restauration

Référence dans les emplois ITRF

BAP G

Emploi type : CHEF DE CUISINE / CUISINIER (G4B49)

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

Technicien ou agent de maîtrise (AM 6)

Mission:

- cuisiner et seconder le chef de cuisine qu'il peut être appelé à suppléer.

Activités principales :

- Sous l'autorité du chef de cuisine, participer directement à la réalisation des recettes et des menus,
- Coordonner et encadrer les personnels qui travaillent en cuisine et dans les différents services,
- En l'absence du chef de cuisine, le suppléer,
- Assurer les activités de traiteur,
- Assumer la responsabilité des tâches que lui délègue le chef de cuisine,
- Participer et veiller à l'entretien des matériels et des locaux de cuisine,

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 normes de sécurité en vigueur,
- Connaissance des techniques de conservation, de conditionnement et de reconditionnement et d'assemblage,
- Aptitude à manager une équipe,
- Connaissance des méthodes d'animation d'une équipe,
- Connaissance des matériels et des nouveaux modes de restauration,
- Mise en œuvre des fiches techniques.

Formations:

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

SECOND DE CUISINE PRINCIPAL D'ARSONVAL**Fiche de poste d'après répertoire des métiers****Famille d'activités professionnelles spécifique aux CROUS: restauration****Référence dans les emplois ITRF****BAP G****Emploi type : CHEF DE CUISINE / CUISINIER (G4B49)****Classement statutaire dans le corps d'accueil, ITRF ou DAPOOUS:****Technicien ou agent de maîtrise (AM 6)****Caractéristiques spécifiques du poste :**

- Polyvalence
- Participation aux prestations exceptionnelles – Secteur GRENOBLE
- Permanences de samedi et de vacances universitaires sur GCR et CER

Site: Grenoble Centre restauration**Structures habituelles d'affectation :****Restaurant Universitaire et cafétéria d'Arsonval****Rattachement administratif et fonctionnel :****Unité de gestion Grenoble Centre Restauration****Caractéristique du régime indemnitaire :**