



## 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 :**