



CHEF DE CUISINE PRINCIPAL

Fiche de poste type - 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 d'encadrement (AE 7)

Mission :

- Responsable du service de restauration, spécialité pâtisserie.

Activités principales :

- Diriger et coordonner le travail des personnels opérant en pâtisserie,
- Assurer, éventuellement, des remplacements ou des permanences pour encadrer les équipes dans tous les secteurs du restaurant
- Elaborer les recettes et choisir les denrées en collaboration avec le gestionnaire, le responsable de l'approvisionnement,
- Participer à la mise au point des recettes et transmettre à l'équipe de la pâtisserie les éléments du savoir-faire technique,
- Elaborer les fiches techniques,
- Veiller et participer aux équilibres alimentaires et proposer les améliorations à apporter (qualité, quantité, variété),
- 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,
- Coordonner la mise en œuvre des procédures du P.M.S. et des normes de sécurité en vigueur,
- Veiller et (possibilité de) participer au nettoyage et à la remise en état de la pâtisserie,
- Préparer l'organisation du travail annuel, hebdomadaire et journalier,
- Être 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 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 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,
- Informatique,
- Gestion des menus,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Habilitation électrique,
- Economie d'énergie.
- Direction et animation d'une équipe,
- Utilisation des logiciels « métiers »,
- Marchés publics,
- Utilisation des EPI,
- Gestuelle et ergonomie,

Fiche de poste type
Dispositions spécifiques aux fiches de poste individuelles

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 d'encadrement (AE 7)

Caractéristiques spécifiques du poste :

Poste de chef pâtissier

Site :

St Martin d'Hères

Structures habituelles d'affectation :

Pâtisserie centrale du Restaurant Diderot

Rattachement administratif et fonctionnel :

Unité de gestion Campus Est Restauration

Caractéristique du régime indemnitaire :