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 préconisations du plan de maîtrise sanitaire en place,
- Appliquer 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 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 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 :

Site :

St Martin d'Hères

Structures habituelles d'affectation :

Restaurant Diderot

Eventuellement les autres sites de l'unité de gestion Campus Est Restauration :
- Restaurant L'Intermède
- Restaurant L'Épicéa
- Restaurant Condillac

Rattachement administratif et fonctionnel :

Unité de gestion Campus Est Restauration