



## SECOND 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 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,
- 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 *pro rata 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 ».

**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 de maîtrise (AM 6)**

**Caractéristiques spécifiques du poste :**

**Site :**

St Martin d'Hères

**Structures habituelles d'affectation :**

**Restaurant L'Épicéa**

Eventuellement les autres sites de l'unité de gestion Campus Est Restauration :

- Restaurant Diderot
- Restaurant L'Intermède
- Restaurant Condillac

**Rattachement administratif et fonctionnel :**

Unité de gestion Campus Est Restauration