



# 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 :**

Le poste est à pouvoir sur le site du Bourget du Lac.

En cas de nécessité, l'agent pourra être amené à travailler sur le site de Jacob Bellecombette.

Emploi du temps annualisé en fonction de l'activité (forte affluence entre septembre en mai).

**Site :**

L'unité de gestion Savoie restauration est en charge de la mission restauration sur les campus de Jacob Bellecombette et du Bourget du Lac au sein du CROUS Grenoble Alpes. Elle se compose :

3 restaurants

3 cafétérias

1 libre-service

**Structures habituelles d'affectation :**

Restaurant La Chautagne

Rue du Lac de la Thuile

73370 Le Bourget du Lac

**Rattachement administratif et fonctionnel :**

Unité de Gestion Savoie Restauration

CLOUS Savoie Mont Blanc

CROUS Grenoble Alpes