

COMMISSION NATIONALE
D'ORIENTATION ET D'INTEGRATION
Case 37 - 1 place Joffre – 75700 Paris SP 07

FICHE DESCRIPTIVE D'EMPLOI N°28 A

Administration d'accueil : Ministère de l'Education nationale, de la Jeunesse et des Sports / Ministère de l'enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation Centre régional des œuvres universitaires et scolaires (CROUS) Corps : Ingénieurs et Techniciens de la recherche et de la formation Grade ou classe : Technicien de recherche et de formation de classe normale	Catégorie : B Indice sommital du corps : 587 Indice maximum de recrutement : 503
---	---

SPECIALITE(S) RECHERCHEE(S) : BAP G - Chef de cuisine RU.

Critères de sélection / Compétences recherchées : - 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 au management et d'animation d'une équipe ; - Maîtrise à utiliser un programme informatique (Word, Excel, Outlook) et logiciels « métiers » ; - Connaissance du processus des achats.	Formation et stages :
---	------------------------------

Affectation : Crous de Lyon. IUT Gratte-Ciel à Villeurbanne	Dates souhaitées de : - Mise à disposition : - Détachement :
--	---

<u>Observations particulières (Diplôme à détenir, pièces à fournir obligatoirement...) :</u> - Diplôme de niveau Baccalauréat en cuisine / restauration, ou équivalence ; - Lettre de motivation, CV, dernier arrêté de promotion ; - Conditions spécifiques complémentaires ; - 1593 heures réparties sur l'année avec une amplitude de 6h45 à 15h de septembre à mars ; - 45 jours de congés minimum planifiés annuellement pendant les fermetures de l'Université ; - Etre présent ponctuellement en soirée et le week-end pour des prestations traiteur.

DESCRIPTIF DE L'EMPLOI ou DES MISSIONS :

Sous l'autorité du directeur de site, le chef de cuisine du restaurant IUT Gratte-Ciel assure la planification et le contrôle de la production de l'ensemble de la prestation culinaire, l'encadrement de l'équipe (composée de 5 agents titulaires et d'une dizaine de vacataires) et la gestion du service de restauration collective tout en tenant compte de la présence d'étudiants.

Le chef de cuisine doit au quotidien :

- Gérer et planifier la production en tenant compte des moyens humains/budgétaires/matériels ;
- Encadrer l'équipe et la mise en œuvre des règles et procédures définies dans le respect des normes HACCP et du PMS ;
- Organiser et coordonner le travail en cuisine en fonction des menus élaborés ;
- Transmettre à l'équipe son savoir-faire culinaire, impulser et superviser la production du jour à partir des denrées alimentaires de base, de produits semi-élaborés ou de produits finis.
- Contrôler la qualité de la production ;
- Conceptualiser les menus en liaison avec le responsable d'approvisionnement en veillant à l'équilibre alimentaire (à J-15) en fonction des recommandations concernant le coût denrée et en respectant la liste des produits alimentaires référencés aux marchés du Crous de Lyon ;
- Proposer quotidiennement une offre en poisson, viande et végétarienne ;
- Développer l'offre végétarienne sur le site ;
- Veiller au respect des quantités servies aux convives (grammage) ;
- Participer à la bonne réalisation des prestations exceptionnelles (devis, préparations, livraison, ...) ;
- Assurer un contrôle régulier de l'hygiène des différents des espaces de cuisine et des locaux annexes ;
- Veiller au nettoyage des matériels, des locaux de la cuisine, la plonge, la salle restaurant, circulation et zone vestiaire et administrative ;
- Garantir l'hygiène et la sécurité des locaux, la maintenance matérielle ;
- Contrôler la gestion de l'approvisionnement, des livraisons et des stocks des matériels, produits alimentaires et d'entretien du service de restauration et seconder le responsable d'approvisionnement lors des livraisons ;
- Contrôler les stocks 1 fois par mois en collaboration avec le responsable d'approvisionnement et le responsable de cafétéria ;
- Organiser régulièrement et au moins une fois par semaine une réunion d'équipe, en élaborant un compte rendu destiné aux agents et à l'équipe administrative ;
- Participer aux actions de formation et les promouvoir au sein de l'équipe et transmettre son savoir-culinaire aux apprentis ;
- Favoriser la mise en place d'une offre thématique en collaboration avec la responsable de cafétéria et le chef de cuisine de l'ENTPE ;
- Travailler en collaboration avec le gestionnaire sur les besoins en personnels, sur les besoins en matériels et équipements, gestion du coût denrée et avec la gestionnaire adjointe pour la gestion des plannings des CDD et intérimaires ;
- Travailler en étroite collaboration avec le chef de cuisine de l'ENTPE pour développer des pratiques communes.

ECHELONNEMENT INDICIAIRE DU CORPS :

GRADES - CLASSES	ECHELONS	INDICES BRUTS	INDICES MAJORES	OBSERVATIONS	
Secrétaire administratif de classe exceptionnelle (SACE)	11	707	587	Indice sommital du corps : IM 587	
	10	684	569		
	9	660	551		
	8	638	534		
	7	604	508		
	6	573	484		
	5	547	468		
	4	513	441		
	3	484	419		
	2	461	404		
1	446	392			
Secrétaire administratif de classe supérieur (SACS)	13	638	534		
	12	599	504		
	11	567	480		
	10	542	461		
	9	528	452		
	8	506	436		
	7	480	416		
	6	458	401		
	5	444	390		
	4	429	379		
	3	415	369		
	2	399	362		
	1	389	356		
Secrétaire administratif de classe normal (SACN)	13	597	503		Indice maximum de recrutement : IM 503
	12	563	477		
	11	538	457		
	10	513	441		
	9	500	431		
	8	478	415		
	7	452	396		
	6	431	381		
	5	415	369		
	4	397	361		
	3	388	355		
	2	379	349		
	1	372	343		

SITE INTERNET DU MINISTERE :

<https://www.enseignementsup-recherche.gouv.fr/pid24789/ingenieurs-et-personnels-techniques-de-recherche-et-de-formation-i.t.r.f.html>

<https://www.crous-lyon.fr/cnous/>