



**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.E DE CUISINE (G5B46)**

**Métier Crous : CUISINIER.RE**

**Localisation du poste : CROUS de VERSAILLES**

CONCOURS INTERNE

*Le Crous de Versailles est engagé pour la diversité et l'inclusion. Nos annonces ne ciblent pas de genre. Ici, le masculin est utilisé pour alléger le texte.*

**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,
- Participer à l'activité de traiteur,
- Mettre en place et préparer la distribution des plats (liaison froide et liaison chaude),
- Dresser les plats et servir les usagers,
- Transmettre aux personnels de son équipe les éléments de savoir-faire culinaire,
- Assurer la traçabilité des denrées consommées,
- Participer à la veille alimentaire avec une attention portée à la conformité des produits,
- Evacuer les déchets alimentaires,
- Veiller au réapprovisionnement en produit et matériels du secteur dont il a la responsabilité,
- Tenir et animer un pôle de distribution pendant le service : pâtes, pizza, grillades, cuisine du monde, self ou autre,
- Veiller au bon déroulement du service,
- Participer à l'entretien des matériels et des locaux de cuisine,
- Appliquer les normes d'hygiène alimentaire et culinaire et 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 formation 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 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 ».