

Fiche de poste

Chef de cuisine H/F Crous de Créteil		
Catégorie : B	BAP G	
Quotité : 100 %	Indemnitaire : B2	
Localisation : Villetaneuse		

Environnement

Le Crous de l'académie de Créteil est un établissement public administratif régi par le décret n° 2016-1042 du 29 juillet 2016 relatif aux missions et à l'organisation des œuvres universitaires. Il est placé sous la tutelle du ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche. Il remplit une mission de service public à vocation sociale. Il existe 26 Crous en France regroupés au sein d'un réseau animé par le Cnous (Centre National des Œuvres Universitaires et Scolaires).

Les deux missions principales du Crous de l'académie de Créteil sont d'une part de favoriser la réussite de tous les étudiants, d'autre part de contribuer à l'attractivité des établissements d'enseignement supérieur. Le Crous de Créteil intervient dans le cadre de ses missions au sein d'une académie dynamique et en pleine expansion, composée de 3 départements (Seine-et-Marne - 77 ; Seine-Saint-Denis - 93 ; Val-de-Marne - 94,) et qui accueille près de 160 000 étudiants à la rentrée 2021, soit le 5ème effectif national, et plus de 50 000 boursiers. Il gère 5 000 places en résidence universitaire, sert 2,5 millions d'équivalent repas annuellement dans les différentes structures de restauration universitaire (restaurants, cafétérias, libres-services, brasseries, vente à emporter). Le Crous de Créteil emploie 450 personnels administratifs, techniques et sociaux.

Domaine d'activité	Opérateur « Vie étudiante »
Missions	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) etaides spécifiques, action sociale, animation et vie de campus.

Poste

Fonction	Chef(fe) de cuisine
Missions principales	Placé(e) sous la responsabilité hiérarchique du directeur(ice) d'unité de gestion, le/la chef(fe) de cuisine contribue activement à la mise en place d'une offre de restauration variée, qualitative et répondant aux besoins des étudiants et des établissements d'enseignement supérieur.



Diriger et coordonner le travail des personnels opérant en cuisine. Participer à la création des recettes et des fiches techniques en lien avec la direction de la restauration. Elaborer les menus et choisir les denrées en collaboration avec le gestionnaire, le responsable de l'approvisionnement et le second de cuisine. Participer à la mise au point des recettes et transmettre à l'équipe de cuisine les éléments du savoir-faire culinaire. Réaliser des mets ou des repas à partir de denrées alimentaires de base, **Description du poste** de produits semi-élaborés ou de produits finis. Veiller et participer aux équilibres alimentaires et proposer les améliorations à apporter : qualité, quantité, variété. Coordonner la mise en œuvre des procédures du P.M.S. Assurer les opérations de traçabilité dans le cadre des normes HACCP. Participer à la définition des besoins en matériels et équipement du Veiller et participer au nettoyage et à la remise en état de la cuisine. Savoir-faire culinaire. Connaissance des techniques de conservation, de conditionnement et reconditionnement et d'assemblage. Profil / expérience 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. Aptitude aux méthodes de direction et d'animation d'une équipe. Capacité à utiliser un programme informatique et logiciels « métiers »,

Pourquoi candidater au Crous de Créteil?

Une carrière dynamique

- Une formation continue riche et accessible.
- Un accompagnement personnalisé pour évoluer dans sa carrière et préparation aux concours.

La conciliation de la vie personnelle et professionnelle

- Des droits à congés (à partir de 45 jours/an), modulation annuelledu temps de travail.
- Télétravail.

Des avantages sociaux

- Le remboursement d'une partie des frais de transport.
- Une contribution à mutuelle.
- Des prestations d'action sociale.