



Fiche de poste

Second de cuisine H/F Crous de Créteil

Catégorie : B	BAP G
Quotité : 100 %	Indemnitaires : B2
Localisation : Villetaneuse ou Créteil	

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 Crous (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 5^{ème} 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) et aides spécifiques, action sociale, animation et vie de campus.

Poste

Fonction	Second de cuisine
Missions principales	Cuisiner et seconder le chef de cuisine qu'il(elle) peut être appelé(e) à suppléer.
Description du poste	<ul style="list-style-type: none">- 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.- Remplacer le chef de cuisine en cas d'absence temporaire.

	<ul style="list-style-type: none"> - Elaborer les plats en respectant la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire. - Produire, valoriser et vérifier (goût, qualité, présentation) les préparations. - Proposer et réaliser les recettes en fonction des indications fournies par le chef de cuisine. - Assurer la production des plats chauds de la cuisine et participer au conditionnement (barquettes) des plats préparés le cas échéant. - Veiller au respect du grammage des fiches techniques en production. - Participer à la mise en place et à la distribution des plats. - Assurer la remise en température des plats cuisinés. - Approvisionner en plat chaud, les différents pôles suivant les besoins. - Assurer en lien avec le chef de cuisine les activités de traiteur. - Respecter les procédures, la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire, et effectuer les autocontrôles. - Repérer et signaler les dysfonctionnements. - Vérifier le bon fonctionnement du matériel - Participer et veiller à l'entretien des matériels et des locaux de cuisine.
<p>Profil / expérience</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir-faire culinaire. - Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires et normes de sécurité en vigueur : plan de maîtrise sanitaire (PMS) et procédure HACCP. - 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.

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 annuelle du temps de travail.
- Télétravail.

Des avantages sociaux

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