

Fiche de poste

FONCTION : Chef de cuisine F/H – Crous de Lyon

Catégorie : B	Titulaires et contractuels
Poste vacant le : Dès que possible	Poste à temps plein
Localisation du poste : Restaurant Ecole Centrale	

Environnement

Le Crous de Lyon est un Etablissement Public Administratif qui a en charge la gestion des bourses sur critères sociaux, du logement social étudiant et de la restauration universitaire au profit des étudiants de l'Académie de Lyon.

Le Crous de Lyon gère 42 résidences, 12 restaurants et 24 cafétérias, pour un budget annuel de fonctionnement de 70 Millions d'euros, dont un peu plus de 27 Millions d'euros au titre de la masse salariale.

Effectifs	664
Domaine d'activité	Opérateur « Vie étudiante »
Missions	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles

Poste

Fonction	Chef de cuisine H/F
Description du poste	<p><u>Mission :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable du service de restauration. <p><u>Activités principales :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, - Elaborer les fiches techniques, - Participer à l'élaboration des documents techniques liés aux produits dans le cadre de la procédure d'achat des marchés publics, - Participer au processus d'achats, respecter et exécuter les marchés, - Réaliser des mets ou des repas à partir de denrées alimentaires de base, 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., - Veiller et (possibilité de) participer au nettoyage et à la remise en état de la cuisine, - Diriger et coordonner le travail des personnels opérant en cuisine et les différents services du restaurant et unité de restauration, - Préparer l'organisation du travail annuel, hebdomadaire et journalier, - Être consulté sur les besoins en personnels,

- Participer à la définition des besoins en matériels et équipement du restaurant,
- Participer aux réunions et consultations où sa compétence peut être utile,
- Participer au suivi des coûts de gestion,
- Participer à l'accueil des étudiants.

Caractéristiques spécifiques du poste :

Sous l'autorité directe du DUG, le chef de cuisine :

- Veille à la traçabilité et au respect du plan de maîtrise sanitaire,
- Assure un contrôle régulier de l'hygiène et de la sécurité des différents espaces de cuisine et des locaux annexes,
- Participe aux activités de production et de service de manière quotidienne,
- Supervise et participe à la production et à la livraison des prestations traiteur,
- Veille au respect des coûts de fonctionnement et à la maîtrise des ratios liés à la restauration,
- Applique et fait respecter le cadre et les règles de gestion et d'organisation fixées sur le site,
- Gère des plannings des CDD, AH et intérimaires en collaboration avec la gestionnaire,
- Participe à l'élaboration et au suivi des plannings des CDI en collaboration avec la gestionnaire,
- Participe à l'organisation administrative et matérielle de son unité de restauration (besoins en personnels, dispositifs d'emplois, besoins matériels, équipements, etc...),
- Assure le contrôle quotidien du port des EPI par ses équipes et de la conformité des équipements mis à disposition,
- Participe à la logistique matérielle du site (maintenance des équipements et du bâtiment),
- Assure les formations de premier niveau d'hygiène en restauration collective et la visite d'accueil sécurité des nouveaux arrivants.

Qualités requises

Savoir-faire :

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 aux méthodes de direction et d'animation d'une équipe,
Maîtrise à utiliser un programme informatique et logiciels « métiers »,
Connaissance du processus des achats,
Connaissance des dispositifs d'économie d'énergie.

Savoir-être : Disponibilité, organisation, exemplarité.

Pourquoi candidater au Crous de Lyon ?

Des avantages sociaux

- Le remboursement d'une partie des frais de transport,
- Une contribution à la mutuelle,
- De nombreuses prestations d'action sociale sous conditions.

La conciliation de la vie personnelle et professionnelle

- Des droits à congés (à partir de 45 jours/an), modulation annuelle du temps de travail,
- En restauration : horaires de travail uniquement en semaine et le midi et congés universitaires,
- Télétravail sous conditions,
- Le Crous de Lyon s'engage pour le développement durable, la diversité, pour l'égalité professionnelle et contre toutes formes de discriminations.

Une carrière dynamique

- Une mobilité interne proposée aux personnels,
- Un accompagnement personnalisé pour évoluer dans sa carrière : entretiens carrière, préparation concours, mobilité,
- Une formation continue riche et accessible.

Modalités de candidature

Les candidatures accompagnées d'une lettre de motivation et d'un curriculum vitæ doivent être envoyées à l'adresse suivante : recrutement@crous-lyon.fr

Pour tout renseignement sur le poste, vous pouvez contacter :

Thierry Veuriot : thierry.veuriot@crous-lyon.fr

Dans le cadre du poste pour lequel vous candidatez, des informations concernant vos données personnelles sont nécessairement traitées par le service Ressources Humaines du Crous de Lyon aux fins d'examiner votre candidature. Ces données seront conservées pendant un délai de deux ans.

Conformément aux dispositions de la loi informatique et libertés n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée (ci-après « Loi Informatique et Libertés »), vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux données personnelles vous concernant, ainsi que du droit de définir des directives concernant le sort de vos données après votre décès. Vous disposez en outre du droit de solliciter une limitation du traitement, d'un droit à l'oubli et à l'effacement numérique, et du droit d'introduire une réclamation auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et Libertés (CNIL)

Vous pouvez exercer vos droits sur vos données, sur simple demande, auprès du Délégué à la Protection des Données du Crous de Lyon, à l'adresse suivante : dpo@crous-lyon.fr.

Si vous souhaitez avoir plus d'informations, vous pouvez consulter la politique de protection des données sur le site internet du Crous de Lyon. (<https://www.crous-lyon.fr/wp-content/uploads/sites/33/2021/04/Crous-de-Lyon-Politique-protection-donnees.pdf>)