|  |
| --- |
| **Fiche de poste** |

|  |  |
| --- | --- |
| **FONCTION : CHEF DE CUISINE H/F – Crous de Lyon** | |
| Poste (corps – grade) : TECH CN | BAP : G |
| Emploi-type : Chef de cuisine/cuisinier H/F (G4B49) | |
| Localisation du poste : IUT Gratte-Ciel – 17 rue de France – 69100 Villeurbanne | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***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 43 résidences, 12 restaurants et 24 cafétérias, pour un budget annuel de  fonctionnement de 70 Millions d’euros, dont un peu plus de 29 Millions d’euros au titre de la masse salariale. | | |
| **Effectifs** | 658 | |
| **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** | **Mission :**  Responsable du service de restauration.  **Activités principales :**  - 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.    **Spécificités :**  Peut être amené à travailler sur le site du Restaurant ENTPE et sur d’autres sites du Crous de Lyon lors des fermetures de l’Université  Peut être amené à travailler occasionnellement en soirée et le week-end pour des activités de traiteurs. |
| **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, * Aptitude aux méthodes de direction et d'animation d'une équipe, * Maitrise bureautique, * Connaissance du processus des achats, * Connaissance des dispositifs d’économie d’énergie.   **Savoir-être** : Disponibilité, organisation, exemplarité. |