

## Fiche de poste

### FONCTION : Aide de cuisine F/H – Crous de Lyon

Catégorie : C	Titulaires et contractuels
Poste vacant le : 01/09/2025	Poste à temps plein : 3
Localisation du poste : Site Lyon : Confluence Monod, RU Quais, Site RU Bron	

### 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 29 Millions d'euros au titre de la masse salariale

<b>Effectifs</b>	658
<b>Domaine d'activité</b>	Opérateur « Vie étudiante »
<b>Missions</b>	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles

### Poste

<b>Fonction</b>	Aide de cuisine F/H
<b>Description du poste</b>	<p><b>Mission :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Participer à la préparation des mets et la distribution des repas.</li> <li>- Procéder au nettoyage, à l'entretien et au rangement de la vaisselle, du matériel et des ustensiles de cuisine, des équipements et des locaux.</li> <li>-</li> </ul> <p><b>Activités principales :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aider à la préparation des produits, à la confection des repas, au conditionnement des plats, à la distribution et au service,</li> <li>- Réaliser les prises de températures, veiller à la traçabilité et au respect du plan de maîtrise sanitaire,</li> <li>- Participer aux travaux de plonge,</li> <li>- Participer aux tâches liées à l'entretien de la plonge et des ustensiles de cuisine,</li> <li>- Assurer la manutention des denrées et produits,</li> <li>- Assurer le nettoyage des matériels et des locaux,</li> <li>- Participer à l'activité traiteur,</li> <li>- Possibilité de renforcer les autres secteurs du site,</li> <li>- Appliquer les normes d'hygiène alimentaire et culinaire et les normes d'hygiène, de santé et sécurité de travail en vigueur.</li> </ul>

<b>Qualités requises</b>	<p><b>Savoir-faire :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Connaissance des règles HACCP, des normes d'hygiène de sécurité et des conditions de travail, du Plan de Maîtrise Sanitaire,</li><li>• Connaissance des techniques et règles de conservation, de reconditionnement et d'assemblage,</li><li>• Connaissance des techniques de présentation,</li><li>• Connaissance des règles de préparation et d'accommodement propres à la restauration collective,</li><li>• Connaissance des produits et des procédures de nettoyage.</li></ul> <p><b>Savoir-être :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Dynamisme et réactivité,</li><li>• Sens de l'organisation, rigueur et méthode,</li><li>• Aptitude à travailler en équipe,</li><li>• Capacité à rendre compte,</li><li>• Polyvalence et disponibilité.</li></ul>
<b>Conditions particulières d'exercice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Calendrier d'ouvertures et de fermetures défini selon les activités de l'ENS,</li><li>• Pause méridienne prise selon l'organisation du service,</li><li>• Congés pris en alternance avec le reste de l'équipe de cuisine,</li><li>• Possibilité de redéploiement ponctuel sur une autre site du secteur en cas de besoin.</li></ul>

## **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](mailto:recrutement@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](mailto: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>)*