

Fiche de poste

FONCTION : Cuisinier H/F – Crous de Lyon

Catégorie : C	Titulaires et contractuels
Poste vacant le : 01/09/2025	Poste à temps plein : 1
Localisation du poste : Site de Saint-Etienne – La Métare	

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

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	Cuisinier H/F
Description du poste	<p>Mission :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Confectionner et présenter les plats ou les prestations à servir en restauration collective. <p>Activités principales :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assume la responsabilité des tâches confiées par le chef de cuisine : - Confectionne et présente les plats servis au public selon le menu élaboré par le chef de cuisine - Confectionne et sert les offres traiteur proposées par le restaurant (pauses café, buffets, cocktails...) - Vérifie l'approvisionnement en produits et matériels de son secteur - Met en place et prépare la distribution des plats en liaison chaude - Assure la mise en place des produits et matériels nécessaires à la distribution des plats et consommations - Distribue les plats et consommations aux usagers, accueille, oriente, renseigne le public - Communique au chef de cuisine l'état de consommation des plats en fonction de la fréquentation et alerte le cas échéant sur la nécessité de réapprovisionner le self (surveillance du bon déroulement du service) - Entretien des locaux et matériels de production, de service et de consommation des plats.

Qualités requises	Savoir-faire : <ul style="list-style-type: none">- Savoir-faire culinaire,- Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires et des normes de sécurité en vigueur,- Connaissance des techniques et règles de conservation, de conditionnement et de reconditionnement et d'assemblage,- Connaissance des règles de préparation et d'accommodement propres à la restauration, notamment collective,- Connaissance des nouveaux modes de restauration, notamment collective, des méthodes et règles qui s'y attachent,- Connaissance des dispositifs d'économie d'énergie. Savoir-être : rigueur, assiduité, implication.
--------------------------	--

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

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>)