



## SECOND DE CUISINE PRINCIPAL

### Fiche de poste type - Répertoire des métiers

### Famille d'activités professionnelles spécifique aux CROUS: restauration

Référence dans les emplois ITRF

**BAP G**

**Emploi type : CHEF DE CUISINE / CUISINIER (G4B49)**

**Classement statutaire dans le corps d'accueil, ITRF: Technicien**

**Mission:**

- cuisiner et seconder le chef de cuisine qu'il peut être appelé à suppléer.

**Activités principales :**

- 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 et dans les différents services,
- En l'absence du chef de cuisine, le suppléer,
- Assurer les activités de traiteur,
- Assumer la responsabilité des tâches que lui délègue le chef de cuisine,
- Participer et veiller à l'entretien des matériels et des locaux de cuisine,

**Dispositions communes relatives à la continuité et aux nécessités du service public**

Dans le cadre de ses missions et lorsque la continuité du service est engagée, l'agent peut être appelé, dans la prolongation cohérente de ses activités principales, à se voir confier toute autre tâche de production en cuisine et de distribution.

Dans les cas particuliers de sous-service, ou dans les cas exceptionnels (notamment urgence et remplacement) de rupture de service, l'agent peut être amené temporairement, sur décision de l'autorité de gestion de proximité, à exercer des activités relevant du même emploi-type de qualification comparable et sous réserve des aptitudes, des compétences et de formation requises par celui-ci.

Lorsque les fonctions temporairement occupées le justifient, un complément indemnitaire égal à la différence de rémunération de celles-ci avec celles ordinairement occupées par l'agent lui est versé au *pro rata temporis*.

**Compétences attendues (notamment pour le recrutement et l'affectation dans le réseau des œuvres) :**

- Savoir-faire culinaire,
- Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires et normes de sécurité en vigueur,
- 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.

**Formations:**

- Mise à jour des connaissances culinaires,
- Gestion des menus,

- Informatique,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Economie d'énergie,
- Habilitation électrique,
- Gestuelle et ergonomie,
- Utilisation des logiciels « métiers ».

## Fiche de poste type

### Dispositions spécifiques aux fiches de poste individuelles

#### Référence dans les emplois ITRF

**BAP G**

**Emploi type : CHEF DE CUISINE / CUISINIER (G4B49)**

#### Classement statutaire dans le corps d'accueil, ITRF : Technicien

#### Caractéristiques spécifiques du poste :

Responsable de la production du repas du jour sur l'ensemble du pôle

- Prépare les plats
- Transmet les informations reçues de la direction à l'équipe
- Rend compte au DUG de la situation de l'équipe, du budget alimentaire alerte en cas de besoin
- Participe ponctuellement au dépannage et réparation en résidence
- Participe à la planification des travaux en résidence avec les agents disponibles en période creuse
- Préparation des prestations traiteurs
- Remplacer un absent de l'équipe
- Vérifier l'approvisionnement en produits et matériels du secteur dont il a la responsabilité
- Participe avec le chef de cuisine et le responsable de pôle aux organisations provisoires
- Met en place et prépare la distribution des plats (liaison froide et liaison chaude)
- Participe à l'entretien des matériels et des locaux de cuisine
- Applique les normes d'hygiène alimentaire et culinaire et les normes de sécurité en vigueur
- Participe aux animations

#### Site :

Pôle Angoulême

#### Structures habituelles d'affectation :

Toutes les structures  
Unité de gestion / unité de service restauration  
A titre occasionnel service restauration - traiteur

#### Rattachement administratif :

Crous de Poitiers, 15 rue Guillaume VII le troubadour, 86000 POITIERS

#### Caractéristique du régime indemnitaire :

Selon la réglementation en vigueur pour les titulaires.

