

**Corps** : Adjoint technique de recherche et de formation

**Nature du concours** : recrutement Direct

**BAP** : G

**Emploi type** : Commis de Cuisine.

**Nombre de postes offerts** : 1

**AFFECTATION** : Service restaurant

### ACTIVITES ESSENTIELLES :

- Assurer les préparations simples (tranchage, râpage, H.O et desserts à dresser suivant les consignes du responsable de secteur
- Travail en plonge vaisselle
- Nettoyage et entretien des locaux en respectant le guide d'hygiène et de sécurité alimentaire (respect de l'ensemble des procédures définies par le document en vigueur dans le service
- Service au self (froid et chaud)
- Service des repas spéciaux
- Mise en place de la légumerie

### MISSIONS PRINCIPALES

- Assurer au sein d'une équipe la restauration de 1200 usagers (étudiants et personnels) à midi, de 800 étudiants le soir et 150 petits déjeuners.
- Également le service de repas servis à table dans le cadre des missions de l'établissement. La restauration est principalement liée à l'hébergement de 1200 élèves ingénieurs

### CHAMPS D'AUTONOMIE

- L'agent est responsable des tâches qu'il effectue en respectant les Process de travail.
- Il transmet au responsable secteur les difficultés ou les dysfonctionnements (qualitatifs et quantitatifs)
- Il doit être capable de juger le travail demandé

### CONNAISSANCES THEORIQUES ET PRATIQUES

L'emploi lié au métier de la restauration demande une bonne condition physique (station debout ; travail en atmosphère à t° et humidité variable)

Les contraintes horaires sont liées au fonctionnement midi et soir et à l'ouverture samedi midi et dimanche soir; alternance travail 1sem/matin 1sem/après-midi; pas de travail en coupure).

### APTITUDE, COMPETENCES TECHNIQUES ET QUALITES PROFESSIONNELLES

- Respecter la chaîne du chaud et du froid
- Organiser rationnellement son travail
- Connaître les produits à mettre en œuvre
- Savoir appliquer un plan de nettoyage
- Capacité à travailler rapidement

### QUALITES RELATIONNELLES

Sens de l'accueil ; capacité à travailler en équipe, savoir répondre positivement à l'utilisateur. Avoir une présentation irréprochable (respect de la tenue et hygiène personnelle)

Etre capable de respecter les consignes écrites et orales des Responsables de secteur

### REMUNERATION :

Salaire mensuel net : 1135 €

Le Directeur,