

## Commis de cuisine et de restauration (H/F)

**Corps / Grades : ATRF**

**Nature du concours : recrutement direct**

**BAP : G**

**Emploi /type ou métier : Commis de cuisine et de restauration (...)**

**Affectation / localité : INSA de RENNES – restaurant**

### Missions principales :

- Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires
- Gérer les approvisionnements et stocks des produits et denrées
- Organiser le travail et la production au sein de la cuisine dans le respect des règles en vigueur

Glissement de poste selon les besoins du service (travail ponctuel sur l'ensemble des postes du service)

### Activités secondaires :

- Préparer les matières premières alimentaires : laver, éplucher, couper, cuire, etc.
- Réaliser les plats et recettes à partir de fiches techniques et contrôler la qualité sanitaire et gustative des préparations.
- Rechercher et mettre en œuvre de nouvelles recettes (contrainte des marchés publics)
- Participer à l'élaboration des menus
- Elaborer une liste prévisionnelle de produits nécessaires à la réalisation des plats
- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur conformité (qualité, quantité, température)
- Déterminer les besoins et conseiller sur les produits et matériels à acquérir
- Contrôler le rangement et le stockage des produits et matériels en fonction des consignes de législation en vigueur
- Entretenir, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux utilisés: vérifier le bon fonctionnement du matériel
- Coordonner le travail des agents du service
- Appliquer les techniques et principes d'hygiène en restauration collective et rendre compte au chef de cuisine des anomalies
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et la réglementation sur la sécurité des conditions de travail

### Le savoir

- Organiser son travail
- Savoir appliquer un plan de nettoyage
- Savoir travailler rapidement

#### INSA RENNES

20, Avenue des Buttes de Coësmes  
CS 70839 - 35 708 Rennes Cedex 7  
Tél.+ 33 [0]2 23 23 82 00 - Fax + 33 [0]2 23 23 83 96  
[www.insa-rennes.fr](http://www.insa-rennes.fr)



## Le savoir-faire

- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur, les procédures d'autocontrôles (méthode HACCP)
- Connaître les grammages selon le germe
- Maîtriser les techniques culinaires (gammes de produits, modes de cuisson...)
- Savoir préparer des produits et réaliser des plats
- Savoir présenter et décorer les plats
- Savoir coordonner le travail d'une équipe (agents de restauration)
- Maîtriser les techniques de manutention et d'utilisation des matériels et machines.
- 

## Le savoir-faire comportemental

- Sens de l'autorité et capacité à gérer des situations conflictuelles
- Etre ponctuel et assidu
- Etre rigoureux (notamment dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire).
- Etre capable de s'adapter aux changements de rythme dans le travail quotidien
- Etre organisé et méthodique
- Etre efficace, réactif et créatif
- Etre concentré et attentif

## Spécificités et contraintes du poste

- Pénibilité physique liée à l'exposition au bruit ainsi qu'aux postures et à la station debout prolongée
- Manipulation de matériels lourds et tranchants
- Exposition fréquente à la chaleur ou au froid
- Responsabilité de la qualité des préparations culinaires
- Port de vêtements professionnels adaptés
- Travail en équipe et roulement sur les différents postes de cuisine (polyvalence)
- Travail en 2x8 et certains dimanches (8 par an)

Le Directeur de l'INSA de Rennes

M. Drissi



### INSA RENNES

20, Avenue des Buttes de Coësmes  
CS 70839 - 35 708 Rennes Cedex 7  
Tél. + 33 [0]2 23 23 82 00 - Fax + 33 [0]2 23 23 83 96  
[www.insa-rennes.fr](http://www.insa-rennes.fr)

