



## Fiche de poste

### CUISINIER•ERE H/F

### Crous ANTILLES GUYANE

<b>Métier :</b> Cuisinier•ère	Ouvert au concours ATRF externe
<b>Emploi type ITRF :</b> Commis•e de cuisine et restauration G5B46	<b>BAP :</b> G – <b>Catégorie :</b> C
<b>Date d'affectation :</b> 01/09/2025	<b>Quotité :</b> 100%
<b>Localisation du poste :</b> GUADELOUPE et GUYANE	

### Environnement

Le périmètre du Crous des Antilles et de la Guyane s'étend sur les 3 académies de Guadeloupe, de Martinique et de Guyane.

Les services centraux du Crous se situent en Guadeloupe (Pointe-à-Pitre). Deux Crous sont implantés l'un en Martinique, l'autre en Guyane, et un Directeur de site est en charge de la Guadeloupe.

Le Crous exerce ses missions d'amélioration des conditions de vie des étudiants dans le cadre de partenariats avec les établissements d'enseignement supérieur et les collectivités territoriales. Il assure ainsi un accompagnement social, au travers de la gestion des bourses et des aides financières directes, de l'hébergement, de la restauration universitaire ou du soutien aux actions culturelles.

<b>Effectifs</b>	143
<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>	CUISINIER•ERE
<b>Description du poste</b>	Confectionner et présenter les plats ou les prestations à servir en restauration collective.
<b>Rattachement hiérarchique</b>	Chef de cuisine – Direction de l'Unité de Gestion
<b>Principales activités</b>	<p>Descriptif des activités essentielles :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Réaliser les recettes et les menus selon les indications fournies,</li><li>- Mettre en place et préparer la distribution des plats (liaison froide et liaison chaude),</li><li>- Peut exercer une activité de traiteur,</li><li>- Vérifier l'approvisionnement en produits et matériels du secteur dont il-elle a la responsabilité,</li><li>- Participer à l'entretien des matériels et les locaux de cuisine,</li><li>- Appliquer les normes d'hygiène alimentaire et culinaire et les normes de sécurité</li><li>- Transmet aux personnels de son équipe les éléments de savoir-faire culinaire,</li><li>- Assurer l'accueil et le service</li></ul>



<b>Compétences</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Savoir-faire culinaire,</li><li>- Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires et des normes de sécurité en vigueur,</li><li>- Connaissance des techniques et règles de conservation, de conditionnement et de reconditionnement et d'assemblage,</li><li>- Connaissance des règles de préparation et d'accommodement propres à la restauration, notamment collective,</li><li>- Connaissance des nouveaux modes de restauration, notamment collective, des méthodes et règles qui s'y attachent</li><li>-Connaissance des dispositifs d'économie d'énergie</li></ul>
<b>Conditions particulières d'exercice</b>	<p>Dans le cadre de ses missions et lorsque la continuité du service est engagée, l'agent-e peut être appelé-e, dans la prolongation cohérente de ses activités principales, à se voir confier toute autre tâche de production en cuisine et de distribution.</p>