Chef-fe de cuisine

Ref : 2026-2459999

Fonction publique
Fonction publique de l'État

Employeur
CROUS Antilles Guyane
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)...

Localisation
Crous Antilles Guyane - site de Schoelcher

Domaine : Intervention technique et logistique

Date limite de candidature : 27/11/2026

Nature de l'emploi Emploi ouvert aux titulaires et aux contractuels			**Expérience souhaitée** Non renseigné
Rémunération (fourchette indicative pour les contractuels) Non renseigné	**Catégorie** Catégorie B (profession intermédiaire)	**Management** Oui	**Télétravail possible** Non

Vos missions en quelques mots

Le-la chef-fe de cuisine contribue activement à la mise en place d'une offre de restauration variée, qualitative et répondant aux besoins des étudiants et des établissements d'enseignement supérieur.
Descriptif des activités essentielles (non exhaustif) :
- Elaborer les menus et choisir les denrées en collaboration avec le responsable de l'approvisionnement ;
- Participer à la mise au point des recettes et transmettre à l'équipe de cuisine les éléments du savoir-faire culinaire ;
- Diriger son équipe et contribuer à la formation du personnel de cuisine ;

- Organiser et superviser le processus de production des repas ;
- Créer des plans alimentaires et menus dans le respect du budget de l'établissement ;
- Veiller à la qualité des repas, de l'accueil et du service ;
- Veiller et participer aux équilibres alimentaires et proposer les améliorations à apporter (qualité, quantité, variété) ;
- Coordonner la préparation, la présentation et la distribution pour assurer un service fluide ;
- Collaborer le cas échéant avec médecins et nutritionnistes dans le cadre de traitements spécifiques liés aux pathologies, PAI ou autres particularités d'ordre médical.
- Elaborer les fiches techniques ;
- Vérifier l'approvisionnement en produits et matériels du secteur dont il a la responsabilité
- Exercer une activité de traiteur en fonction de la demande et des impératifs du service ;
- Participer au suivi des coûts de gestion ;
- Participer à l'entretien des matériels et les locaux de cuisine ;
- Appliquer les normes d'hygiène alimentaire et culinaire et les normes de sécurité ;
- Coordonner la mise en œuvre des procédures du Plan de Maîtrise Sanitaire ;
- Garantir la sécurité alimentaire en appliquant les recommandations HACCP relatives notamment à l'hygiène et la traçabilité ;
- Participer à la mise en œuvre du plan de sobriété énergétique et du schéma directeur de transition écologique du CROUS ;
- Participer à l'élaboration et la réalisation des engagements « Mon restau responsable ».

Profil recherché

Connaissances techniques :
- 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, 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-faire :
-Savoir-faire culinaire (Bac pro ou BTS cuisine)
-Utiliser des logiciels métiers

Savoir-être :
-Aptitude aux méthodes de direction et d'animation d'équipe
-Sens des relations humaines

Éléments de candidature

Documents à transmettre

Pour postuler à cette offre, l'envoi du CV et d'une lettre de motivation est obligatoire

Personne à contacter

celine.catin@crous-antillesguyane.fr

À propos de l'offre

Informations complémentaires

Personne à contacter pour plus d’informations :
Madame Céline CATIN
Directrice de l’unité de gestion restauration
Tel : 0596 61 62 65 Courriel : celine.catin@crous-antillesguyane.fr
Madame Valérie CABORD
Directrice du Clous de Martinique
Tel : 0696 38 80 07 Courriel : valerie.cabord@crous-antillesguyane.fr
Candidatures : lettre de motivation et curriculum vitæ via le lien suivant :
https://recrutement.lescrous.fr/?job=2366&candidature

Conditions particulières d’exercice

Éventuelles plages horaires variables
Exposition à la chaleur, au froid, à l'humidité et au bruit

Statut du poste

Vacant à partir du 01/01/2027

Métier de référence

Cuisinière / Cuisinier ou commise / commis

Qui sommes nous ?

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.