

Restaurant Universitaire Cronenbourg – Strasbourg

***Vous souhaitez contribuer aux missions du Crous.
Vous recherchez un poste évolutif et inventif dans un restaurant collectif implanté au cœur de la
vie étudiante. Vous souhaitez concilier vie professionnelle et vie privée,
ce poste est pour vous !***

FONCTION : CUISINIER(ÈRE) H/F - REF : CUIRUCRO1123

Catégorie : C	Poste à temps plein :
Emploi-type : Commis de cuisine et restauration	PAS DE WEEK-END, PAS DE SOIR
Salaire Brut Mensuel : 1970,- €	Horaires : du lundi au vendredi de 7h30 à 15h20
Contrat à durée déterminée : dès que possible au 31/08/2024	
Localisation du poste : Restaurant universitaire de Cronenbourg 23 rue du Loess 67200 Strasbourg	
Diplôme – expérience : <ul style="list-style-type: none">• Diplôme de niveau 3 requis (CAP ou équivalent)• 2 ans d'expérience requise	

Environnement

Le Crous (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires) de Strasbourg intervient dans le cadre de ses missions de service public pour l'amélioration des conditions de vie matérielle des étudiants de l'académie de Strasbourg. Établissement public, le Crous gère les aides financières (bourses), une offre de restauration à tarification sociale équivalente à 1 451 055 repas étudiants par an et un parc de 4 870 logements. Il est animé, dans le cadre d'un réseau national, par le Centre National des Œuvres Universitaires et Scolaires (CNOUS).

Le Restaurant universitaire de Cronenbourg est situé au cœur du campus universitaire du CNRS de Cronenbourg. Avec ses 1240 places assises, cette unité de gestion de restauration peut atteindre en période haute 1500 repas/jour. Le Resto U' dispose d'un self traditionnel avec le menu étudiant, un self express, une salle du personnel, une cafétéria et deux espaces VIP.

Pour plus d'informations : www.crous-strasbourg.fr

Effectifs	446 ETP
Domaine d'activité	Restauration collective
Missions	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles

Poste

Fonction	Cuisinier (ère)
Missions	Confectionner et présenter les plats à servir ou les prestations à servir en restauration collective
Description du poste	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser les recettes et les menus selon les indications fournies • Possibilité d'exercer une activité de traiteur • Mettre en place et préparer la distribution • Transmettre aux personnels de son équipe les éléments de savoir-faire culinaire • Vérifier l'approvisionnement en produits et matériels du secteur dont il a la responsabilité • Participer à l'entretien des matériels et les locaux de cuisine • Appliquer les normes d'hygiène alimentaire et culinaire et les normes de sécurité en vigueur
Qualités requises	<p>Connaissances :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires et des normes de sécurité en vigueur • Connaissance des nouveaux modes de restauration, notamment collective, des méthodes et règles qui s'y attachent • Connaissance des dispositifs d'économie d'énergie <p>Compétences opérationnelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Connaissance des techniques et règles de conservation, de conditionnement et de reconditionnement et d'assemblage • Connaissance des règles de préparation et d'accommodement propres à la restauration, notamment collective <p>Compétences comportementales :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Savoir travailler en équipe, • Capacité d'adaptation, • Aptitude à la communication, • Prise d'initiative, • Organiser, • Créatif.
Rattachement administratif / hiérarchique	<ul style="list-style-type: none"> - Directeur/rice du restaurant universitaire - Directrice adjointe du restaurant universitaire - Chef de production

Conditions particulières d'exercice	Contraintes physiques : <ul style="list-style-type: none">• Port de charge• Travail en zone froide (selon poste)• Station debout Poste à temps plein Pas de week-end, pas de soir
--	--

Vous trouverez aussi au Crous :

Des avantages sociaux

- Le remboursement d'une partie des frais de transport,
- Une contribution à la mutuelle,
- Un restaurant administratif
- Des prestations d'action sociale sous conditions.

La conciliation de la vie personnelle et professionnelle

- Des droits à congés (45 jours/an)

Une carrière dynamique

- Un accompagnement personnalisé pour évoluer dans sa carrière,
- Une formation continue riche et accessible.

Modalités de candidature

Les candidatures accompagnées d'une **lettre de motivation** et d'un **curriculum vitæ** doivent être **envoyées à l'adresse suivante :**

secretariat.drh@crous-strasbourg.fr

Merci de mentionner la référence de l'offre dans l'objet du mail.

Pour tout renseignement sur le poste, vous pouvez contacter : Madame Barbara Bornert, directrice adjointe du Restaurant universitaire de Cronenbourg, courriel : barbara.bornert@crous-strasbourg.fr