



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



Descriptif de poste SESSION 2025

Corps : Adjoint Technique de Recherche et Formation (principal 2ème classe)

Nature du concours : Externe

Branche d'activité professionnelle – BAP G : Patrimoine immobilier, Logistique, Restauration et Prévention

Emploi-type : Commis-se de cuisine et restauration - **G5B46**

RÉFérentiel des Emplois-types de la Recherche et de l'Enseignement Supérieur – REFERENS III :
<https://data.enseignementsup-recherche.gouv.fr/pages/referens>

Fonction exercée : **Commis-se de cuisine et restauration**

Nombre de postes offerts : 3

Établissement :

CROUS – 1 quai du maire Dietrich – CS 50168
67004 STRASBOURG CEDEX

Localisation du poste : Restaurant universitaire – Eurométropole de STRASBOURG

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. Etablissement public, le Crous gère les aides financières (bourses), une offre de restauration à tarification sociale équivalente à 1 593 475 repas étudiants servis par an et un parc de 5 525 logements (en 2024). Il est animé, dans le cadre d'un réseau national, par le Centre National des Œuvres Universitaires et Scolaires (CNOUS).

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

Effectifs	454 ETP
Domaine d'activité	Opérateur « Vie étudiante »
Missions	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles

Poste

Activités principales	<ul style="list-style-type: none">- Réaliser les recettes et les menus selon les indications fournies- Mettre en place la chaîne de distribution et la distribution des produits (liaison froide et chaude)- Assurer le nettoyage de la vaisselle, et de tous matériels utilisés pour la confection des repas et lors du service- Entretien des matériels et les locaux de la cuisine- Appliquer les procédures en matière d'hygiène alimentaire et culinaire ainsi que les normes de sécurité en vigueur- Assurer le suivi qualitatif et la traçabilité de sa production- Assurer l'accueil et le service- Assurer la gestion informatique des comptes et la tenue d'une caisse
Compétences / Connaissances / Qualités	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des produits alimentaires- Connaissance de l'origine des produits alimentaires et de leur traçabilité- Techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire- Règles d'hygiène alimentaire et diététique- Matériels et nouveaux modes de restauration- Techniques de production en cuisine et en pâtisserie- Mettre en œuvre les savoir-faire culinaires- Mettre en œuvre les techniques de nettoyage- Assurer l'entretien courant des outils de l'environnement de travail- Mettre en œuvre les règles d'hygiène en restauration collective- Accueillir, renseigner et servir les usagers- Appliquer les normes, procédures et règles- Travailler en équipe- Autonomie / Confiance en soi- Rigueur / Fiabilité- Sens relationnel
Conditions particulières d'exercice	<p>Contraintes physiques : Port de charges, travail en zones froides, station debout</p> <p>Horaires : Variabilité des horaires de travail possible, Travail le soir possible selon planning et restaurant.</p>