

## Fiche de poste

### FONCTION : CUISINIER -ÈRE H/F

Catégorie : C Emploi-type : Commis-se de cuisine et restauration – G5B46 Salaire Brut Mensuel : entre 1844 € et 1989 €	Titulaires ou Contractuels Poste susceptible d'être vacant au 31/08/2025
SI CDD : 25/08/2025 au 31/08/2026 (Renouvellement possible)	Titulaires ou Contractuels Poste vacant
Localisation du poste : <b>Restaurant universitaire Gallia</b> – 1 quai du Maire Dietrich, 67004 Strasbourg	
<b>Diplôme – Expérience :</b> - Diplôme de niveau 3 (CAP ou équivalent) - Expérience de 2 ans souhaitée	

### 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 1 566 380 repas étudiants par an et un parc de 5 527 logements. Il est animé, dans le cadre d'un réseau national, par le Centre National des Œuvres Universitaires et Scolaires (CNOUS).

**Le Restaurant Universitaire Gallia** sert en moyenne 2000 repas par jour. Il est composé d'un self et d'une brasserie/vente à emporter. Il est ouvert midi et soir du lundi au vendredi.

Pour plus d'informations : [www.crous-strasbourg.fr](http://www.crous-strasbourg.fr)

<b>Effectifs</b>	454 ETP
<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 - cuisinière
<b>Description du poste</b>	<b>Activités principales :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réalise les recettes et les menus selon les indications fournies (fiches techniques, procédures),</li> <li>• Exerce éventuellement une activité de traiteur,</li> <li>• Met en place et prépare la distribution des plats (liaison froide et chaude),</li> <li>• Transmet aux personnels de son équipe les éléments de savoir-faire culinaire,</li> <li>• Vérifie l'approvisionnement en produits et matériels du secteur dont il a la responsabilité,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assure le suivi qualitatif et la traçabilité de sa production,</li> <li>• Entretien des matériels et locaux de cuisine et applique les normes d'hygiène et sécurité en vigueur,</li> <li>• Applique le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire).</li> </ul>
<b>Qualités requises</b>	<p><b>Connaissances :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissance des règles de préparation et d'accommodement propres à la restauration, notamment collective,</li> <li>• Connaissance des règles d'hygiène générales, hygiène et diététique alimentaires et des normes de sécurité en vigueur,</li> <li>• Connaissance du Plan de Maîtrise Sanitaire,</li> <li>• Connaissance des techniques et règles de conservation, de conditionnement et de reconditionnement et d'assemblage,</li> <li>• Connaissances alimentaires solides et une bonne gestion des produits frais afin de limiter le gaspillage (les écogestes seront un atout),</li> <li>• Connaissance des dispositifs d'économie d'énergie.</li> </ul> <p><b>Compétences opérationnelles :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Savoir-faire culinaire</li> <li>• Savoir-faire des commandes/ajouts,</li> <li>• Techniques de cuisine en collectivité ; (savoir manier le couteau, couper et préparer les légumes frais pour les différents menus de la journée)</li> <li>• Réaliser des plats en grosses quantités, des volumes importants avec du matériel professionnel.</li> </ul> <p><b>Compétences comportementales :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réactivité</li> <li>• Dynamisme</li> <li>• Travail en équipe et sens du relationnel</li> <li>• Résistance physique</li> <li>• Adaptabilité</li> <li>• Polyvalence</li> <li>• Autonomie.</li> </ul>
<b>Conditions particulières d'exercice</b>	Poste à temps plein <b>Contraintes physiques :</b> Port de charges, station debout.

## Modalités de candidature

Les candidatures accompagnées d'une lettre de motivation et d'un curriculum vitæ doivent être transmises via le bouton « **Postuler** » du **site internet** avant le **10 juillet 2025**

Pour tout renseignement sur le poste, vous pouvez contacter :  
 Mme **Sandra DOLL**, directrice du restaurant universitaire  
[sandra.doll@crous-strasbourg.fr](mailto:sandra.doll@crous-strasbourg.fr)

## ***Vous trouverez aussi au Crous :***

### **Des avantages sociaux**

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

### **La conciliation de la vie personnelle et professionnelle**

- Des droits à congés (soit 45 jours/an pour un temps plein sous un contrat de plus de 10 mois, ou 2.5 jours/mois pour un contrat de moins de 10 mois).

### **Une carrière dynamique**

- Un accompagnement personnalisé pour évoluer : entretiens carrière, préparation concours,
- Une mobilité interne proposée aux personnels,
- Une formation continue riche et accessible.

### **Un établissement engagé**

- Pour le service aux usagers,
- Pour l'égalité des chances,
- Pour la transition écologique.