

Fiche de poste

FONCTION : CHEF-FE DE CUISINE H/F

Catégorie : B Emploi-type : G4B49 - Chef-fe de cuisine / cuisinier-ère Si CDD : salaire brut mensuel : entre 2093 € et 2262 € selon expérience	Titulaires ou Contractuels Pas de week-end, pas de soir Repas pris sur place Horaires : du lundi au vendredi de 7h00 à 15h00
Durée si CDD : du 01/09/2025 au 31/08/2026	Poste vacant
Localisation du poste : Restaurant universitaire de l'Esplanade – 32 bd de la Victoire 67000 Strasbourg	
Diplôme – Expérience : - Diplôme de niveau 3 souhaité (CAP ou équivalent) - Expérience de 5 ans minimum souhaitée dans un poste équivalent ou comportant de l'encadrement d'équipe.	

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 Resto'U Esplanade est situé au cœur du campus de Strasbourg. Ce restaurant sert 2500 repas à midi en pic d'activité et 1000 repas le soir. Il dispose de plusieurs pôles de distribution sur 2 étages et d'une cafétéria libre-service au RDC, le Cristal Shop. Au 2e étage, le Restaurant Le 32 propose un service à table dans un cadre élégant. C'est la table des universitaires par excellence d'une capacité de 150 places avec des menus de saison et une cuisine 100% maison pour les séminaires, colloques et repas de service. La brigade est composée de 40 agents et 50 personnels étudiants le (service du midi et du soir). Le Resto'U Esplanade a obtenu le label Mon restau responsable depuis 2019 et le label assiette végétale en 2024.

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

Fonction	Chef -fe de cuisine
-----------------	---------------------

Description du poste	<p>Activités principales :</p> <ul style="list-style-type: none">• Manager une équipe : déléguer, fédérer, donner du sens, décider/arbitrer,• Élaborer les menus en collaboration avec l'équipe de restauration et le responsable de l'approvisionnement en respectant les contraintes de coûts, denrées et d'équilibre alimentaire,• Déterminer en collaboration avec la directrice et le responsable de l'approvisionnement les moyens à mettre en œuvre (denrées, matériels), les outils sanitaires (PMS et traçabilité) pour atteindre les objectifs fixés (qualité des repas et prix de revient),• Assurer la gestion et la réalisation des recettes à partir de denrées alimentaires des cinq gammes,• Organiser, surveiller et contrôler la bonne exécution du travail de la brigade• Assurer la mise en place, le développement des méthodes pour la réduction et le suivi des risques,• Participer à la mise au point des recettes et transmettre à son équipe les éléments du savoir-faire culinaire,• Participer aux commissions de marchés et organiser les tests des nouveaux produits,• Mettre en œuvre la politique d'animation du restaurant en lien avec la direction• Conduire l'évaluation des personnels placés sous son autorité et traduire les objectifs du service en objectifs individuels,• Faire appliquer strictement le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire).
Qualités requises	<p>Connaissances :</p> <ul style="list-style-type: none">• Connaissance des produits alimentaires (connaissance approfondie),• Connaissance de l'origine des produits alimentaires et de leur traçabilité (connaissance approfondie),• Règles d'hygiène alimentaire et diététique (connaissance approfondie),• Réglementation en matière de santé et de sécurité au travail (connaissance générale),• Suivi des risques alimentaires (connaissance approfondie),• Techniques de production en cuisine et en pâtisserie (connaissance approfondie),• Techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire (connaissance approfondie),• Services de contrôle de l'alimentation (connaissance approfondie),• Connaissances alimentaires solides et une bonne gestion des produits frais afin de limiter le gaspillage (les écogestes seront un atout),• Connaissance des dispositifs d'économie d'énergie. <p>Compétences opérationnelles :</p> <ul style="list-style-type: none">• Contrôler la mise en œuvre des savoir-faire culinaires (expert),• Optimiser les coûts des commandes (expert),• Transmettre des connaissances (maîtrise),• Conduire un processus d'achat (maîtrise),• Assurer le suivi des dépenses et des recettes (maîtrise),• Savoir gérer les aléas, anticiper (expert),• Encadrer / Animer une équipe / contrôler l'exécution des missions (expert),• Prévenir et gérer les conflits ou situations sensibles / sens de l'équité (expert),• Communiquer pour expliquer le sens de l'action (application). <p>Compétences comportementales :</p> <ul style="list-style-type: none">• Réactivité, dynamisme,• Travail en équipe et sens du relationnel,

	<ul style="list-style-type: none">• Résistance physique,• Adaptabilité, polyvalence,• Sens du service public• Prise d'initiative et créativité,• Maîtrise de soi, impartialité• Loyauté, discrétion, souci d'équité• Autonomie.
Conditions particulières d'exercice	Poste à temps plein Contrôle du service du soir Contraintes physiques : 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 **18 août 2025**

Pour tout renseignement sur le poste, vous pouvez contacter :
Madame **Julie JOUBLLOT**, directrice du restaurant universitaire Esplanade
julie.joublot@crous-strasbourg.fr – 06 48 66 77 99

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,
- Un restaurant universitaire,
- Chèques cadeaux.

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),
- Télétravail sous conditions,
- Compte épargne temps (CET).

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.