

## Fiche de poste

### FONCTION : CUISINIER(E) H/F – 2 postes disponibles

Catégorie : C Emploi-type : Commis-se de cuisine et restauration – G5B46 Salaire brut mensuel : entre 1944 € et 2073 € <b>selon expérience</b>	Titulaires ou Contractuels <b>Pas de week-end</b> Repas pris sur place Horaires : du lundi au vendredi de 07h00 à 15h00
Prise de poste le 23/02/2025	Poste vacant
Localisation du poste : <b>Restaurant universitaire de l'Esplanade</b> – 32 bd de la Victoire 67000 Strasbourg	
<b>Diplôme – Expérience :</b> - Diplôme de niveau 3 souhaité (CAP ou équivalent) - Expérience de 2 ans minimum 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 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 30 agents et 25 personnels étudiants le midi et de 3 agents et 12 étudiants le 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](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> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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> <li>• Assure le suivi qualitatif et la traçabilité de sa production,</li> <li>• Entretient les 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>
Qualités requises	<p><b>Connaissances :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissance des règles de préparation et d'accommodelement 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>• Réalisation de plats en grosses quantités, de 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>
Conditions particulières d'exercice	<p>Poste à temps plein</p> <p><b>Contraintes physiques :</b></p> <p>Port de charges, station debout.</p>

## 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 **06 février 2026**

Pour tout renseignement sur le poste, vous pouvez contacter :  
**Madame Julie JOUBLOT**, directrice du restaurant universitaire Esplanade  
[julie.joublot@crous-strasbourg.fr](mailto:julie.joublot@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,
- 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.