

## Fiche de poste

### FONCTION : SECOND DE CUISINE H/F

Catégorie : B Emploi-type : Cuisinier Salaire Brut Mensuel : entre 2000 € et 2200 € selon expérience	Titulaires ou Contractuels <b>Pas de week-end, pas de soir</b> Repas pris sur place Horaires : du lundi au vendredi de 06h30 à 14h30
Durée si CDD : du 16/02/2026 au 31/08/2026 (renouvelable)	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 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 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](http://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	Second de cuisine
Encadrement	Oui

Missions	Réaliser et gérer la production en cuisine
Description du poste	<p>Vous intégrez une grande brigade qui produit en pic d'activité 2000 repas/jours. Le chef de cuisine encadre 3 seconds de cuisine (ce poste inclus) et 5 cuisiniers. Votre positionnement dans la production sera à adapter en fonction de vos compétences et appétences.</p> <p>1 poste de second de cuisine est disponible :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Positionné(e) en cuisine chaude centrale, pour réaliser les plats chauds destinés aux points de distribution des menus proposés aux usagers étudiants, vous travaillerez au sein d'une équipe mixte qui réalise des plats chauds variés en quantités très importantes.</li> <li>• Vous aurez à disposition du matériel professionnel, haut de gamme et vous serez encadré par le chef qui compose les menus. Vous aurez à encadrer une équipe de 6h30 à 14h30 du lundi à vendredi et à coordonner le travail avec l'appui du chef de production.</li> <li>• Les fiches techniques de notre outil métier vous aideront à être vite opérationnel et les commandes automatiques vous faciliteront les tâches ; une formation vous sera proposée dès votre prise de poste.</li> </ul>
Qualités requises	<p><b>Connaissances :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les techniques de cuisine en collectivité ; (savoir manier le couteau, couper et préparer les légumes frais pour les différents menus de la journée),</li> <li>• Connaissances alimentaires solides et une bonne gestion des produits frais afin de limiter le gaspillage, les écogestes seront un atout.</li> </ul> <p><b>Compétences opérationnelles :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Savoir faire des commandes/ajouts</li> <li>• Réaliser des plats en grosses quantités, avec du matériel professionnel</li> <li>• Maîtriser les règles d'hygiène alimentaire (PMS)</li> <li>• Appétence pour animer une équipe et sens de l'organisation</li> </ul> <p><b>Compétences comportementales :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réactivité</li> <li>• Dynamisme</li> <li>• Résistance physique</li> <li>• Adaptabilité</li> <li>• Polyvalence</li> <li>• Loyauté</li> </ul>
Rattachement administratif / Hiérarchique	Chef de production
Conditions particulières d'exercice	<p>Poste à temps plein</p> <p><b>Pas de week-end, pas de soir</b></p> <p><b>Contraintes physiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Travail en zone froide</li> <li>- Port de charge</li> <li>- Station debout</li> </ul>

## 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) - 03 88 60 15 26

### ***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.