

« COMMIS-SE DE CUISINE ET RESTAURATION »

Référence du concours

Corps : ATRF

Nature du concours : Recrutement direct

Branche d'activité professionnelle (BAP) : G Logistique immobilière, technique et de services

Famille professionnelle : Logistique

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

Nombre de poste ouvert : 1

Localisation du poste : Académie de Bordeaux

Inscription sur Internet : <http://www.enseignementsup-recherche.gouv.fr/recrutements/itrf> du XXX au XXXX, cachet de la poste faisant foi (sous réserve de confirmation au Journal Officiel).

Définition et principales caractéristiques de l'emploi type sur Internet :

https://data.enseignementsup-recherche.gouv.fr/pages/fiche_emploi_type_referens_iii_itrf/?refine.referens_id=G5B46

Activités principales

- 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 des 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 principales

- Connaissance des produits alimentaires
- Connaissance de l'origine des produits alimentaires et de leur traçabilité (connaissance générale)
- Techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire (connaissance générale)
- Règles d'hygiène alimentaire et diététique (connaissance générale)
- Matériels et nouveaux modes de restauration (connaissance générale)
- Techniques de production en cuisine et en pâtisserie
- Techniques de l'accueil physique et téléphonique (notion de base)

Compétences opérationnelles

- Mettre en œuvre les savoir-faire culinaires (maîtrise)
- Mettre en œuvre les techniques de nettoyage (maîtrise)
- Assurer l'entretien courant des outils de l'environnement de travail (maîtrise)
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène en restauration collective (maîtrise)
- Accueillir, renseigner et servir les usagers (application)
- Appliquer les normes, procédures et règles (application)
- Travailler en équipe (maîtrise)

Compétences comportementales

- Autonomie / Confiance en soi
- Rigueur / Fiabilité
- Sens relationnel