

## PROFIL DE POSTE

### Commis / Commise de cuisine

La Communauté d'Universités et Etablissements Lille Nord de France est un Etablissement Public à Caractère Scientifique, Culturel et Professionnel. Elle travaille à l'organisation et la coordination de l'enseignement supérieur et de la recherche sur le site Lille Nord de France en forte synergie avec les Collectivités territoriales, l'Etat, le milieu socio-économique et les Organismes de recherche. L'Ecole Supérieure du Professorat et de l'Education (ESPE) de l'Académie de Lille en est une composante. L'ESPE a pour mission la formation des enseignants et des personnels d'éducation au niveau master. Créée en 2013, elle accueille aujourd'hui 5900 étudiants répartis sur l'ensemble des six sites universitaires de l'académie de Lille.

Ce poste est basé sur le site de l'ESPE d'Arras.

#### **Mission :**

Prépare et cuisine des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.

#### **Activités principales :**

- Préparer les plats principaux avec le chef de la cuisine
- Dresser des plats pour le service
- Mélanger des produits et ingrédients culinaires
- Mettre en place le réfectoire
- Conditionner les produits
- Contrôler le passage des usagers
- Nettoyer et ranger la vaisselle
- Nettoyer et entretenir les équipements
- Réceptionner et stocker les produits
- Contrôler la réception des commandes
- Appliquer les procédures en matière d'hygiène alimentaire et culinaire ainsi que les normes de sécurité en vigueur
- Entretien des locaux de la restauration (réfectoire, chambre froide)

#### **Compétences principales, savoirs généraux, théoriques ou disciplinaires**

- Connaissance des produits alimentaires
- Connaissance de l'origine des produits alimentaires et de leur traçabilité
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)
- Connaissance des techniques de production en cuisine
- Connaissance des techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire

#### **Savoir-faire opérationnels**

- Mettre en œuvre les savoir-faire culinaires
- Savoir utiliser les divers équipements de nettoyage
- Savoir utiliser les appareils de la restauration : robots, lave-vaisselle, fours...
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène en restauration collective
- Accueillir et renseigner les usagers
- Travailler en équipe

#### **Savoir être**

- Rigueur et fiabilité
- Sens de l'organisation
- Capacité d'adaptation
- Sens relationnel

- Disponibilité

**Conditions :**

**Poste à pourvoir :** décembre 2018

Poste ouvert aux contractuels uniquement.

Poste à temps plein

Contrat de 4 mois.

Rémunération selon grille fonction publique – catégorie C

Une expérience dans des fonctions similaires est souhaitée.

**Lieu d'exercice :** ESPE Arras

**Postuler avant le :** 23/11/2018

Les candidatures composées d'une lettre de motivation et un CV sont à adresser par mail à :

Mme Virginie Chupin, directrice des ressources humaines : [recrutements@listes.cue-Inf.fr](mailto:recrutements@listes.cue-Inf.fr)

Contact pour plus d'informations :

Mme Christine LOISON, Responsable Administrative du site d'Arras : [christine.loison@espe-Inf.fr](mailto:christine.loison@espe-Inf.fr)