

## PROFIL DE POSTE

### CUISINIER

La Communauté d'Universités et Établissements Lille Nord de France est un Etablissement Public à Caractère Scientifique, Culturel et Professionnel bénéficiant des responsabilités et compétences élargies. 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'Éducation (ESPE) de l'Académie de Lille en est une composante.

#### Mission :

Le chef cuisinier assurera la conception et la préparation des repas chauds, le maintien au chaud et la distribution dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en restauration collective.

Sous l'autorité du Chef du service Restauration, le Chef cuisinier exerce essentiellement en collaboration avec deux agents chargés des préparations froides, un agent assurant la gestion des stocks, trois agents chargés de la plonge et de l'entretien du réfectoire et deux adjoints administratifs.

Le Chef cuisinier est au contact permanent des usagers du service Restauration (personnels de la ComUE, personnels enseignants, administratifs et techniques de la Direction et du site de formation de l'ESPE et du Lycée professionnel Dinah Derycke ; professeurs stagiaires, étudiants et stagiaires extérieurs), des partenaires extérieurs (fournisseurs et représentants)

#### Activités principales :

- Préparation des denrées chaudes : viandes, poissons, accompagnements, entrées (jusqu'à 450 repas quotidiens)
- Préparation de repas améliorés pris dans la cadre de réunions de travail
- Préparation de cocktails et buffets divers
- Aide à l'organisation et contrôle du travail des deux commis de cuisine
- Proposition des menus au Chef du service Restauration
- Élaboration des fiches quotidiennes de sorties magasin
- Suivi de la traçabilité des aliments (dates, températures, étiquetage...)
- Suivi des huiles de friture
- Stockage des plats témoin
- Nettoyage et désinfection de la zone de préparation chaude et des matériels
- Maintien en bon état de fonctionnement des ustensiles et appareils de cuisson (fours, friteuses, plancha...)
- Respect des règles d'hygiène à tous les niveaux de fonctionnement du service restauration selon les méthodes HACCP

#### Compétences principales :

- Connaître les techniques de préparation des denrées et les matériels utilisés
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité en restauration
- Connaître les techniques de conditionnement, de stockage et de conservation alimentaire
- Connaître la diététique
- Organiser son activité et gérer les imprévus
- Respecter les délais
- Travailler seul et en équipe, disponibilité
- Avoir un bon relationnel
- Connaître les produits d'entretien
- Rendre compte de son activité

#### Conditions :

**Poste à pourvoir :** au 1<sup>er</sup> septembre 2018

Poste à temps plein

Catégorie B - Filière ITRF

**Corps** (ou niveau de recrutement pour les contractuels) : Technicien de recherche et de formation  
**Type de recrutement** : mutation, détachement ou voie contractuelle

**Lieu d'exercice** : Direction de la ComUE LNF, 365, rue Jules Guesde, à Villeneuve d'Ascq

**Postuler avant le** : 30 juin 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-lnf.fr](mailto:recrutements@listes.cue-lnf.fr)

