

FICHE DE POSTE
Commis de cuisine

ETABLISSEMENT : Université de Lorraine
SERVICE ou U.F.R. : INSPÉ de Lorraine – Site Nancy-Maxéville – Cuisine
VILLE : Maxéville

AFFECTATION MULTI-SITES POUR L'AGENT : Non (l'agent exerce son activité *a minima* sur 2 sites distincts)

IDENTIFICATION DU POSTE

Recrutement : BOE
Corps : ATRF
Branche d'Activité Professionnelle (BAP) : G
Emploi-type de rattachement (REFERENS) : Commis-se de cuisine et restauration
Catégorie : C
Quotité de travail (exprimée en %) : 100%
Numéro de poste : 53933Y
Encadrement : Non

Fonction du responsable hiérarchique direct : Chef de cuisine INSPE
Identité du responsable hiérarchique direct : DEL-REY Régis

PRESENTATION GENERALE

Description de la structure d'affectation :

L'Institut National Supérieur du Professorat et de l'Éducation (INSPÉ) de Lorraine se voit confier la formation initiale des futurs enseignants du premier et du second degrés et des personnels d'éducation. Il participe à la formation des enseignants de l'enseignement supérieur. Il forme donc les futurs enseignants, les enseignants en poste, et aussi les étudiants se destinant à d'autres métiers de l'éducation et de la formation, qui souhaitent développer des compétences dans le domaine de l'enseignement, de l'éducation et de la formation.

L'INSPÉ met en œuvre un Master Métiers de l'Enseignement de l'Éducation et de la Formation (MEEF) au sein duquel les étudiants sont préparés, selon la mention choisie, aux différents métiers et concours de l'enseignement et de l'éducation

Description du poste : L'agent effectue la plonge manuelle et machine, participe à l'entretien général du service, aux pluches et à des préparations de base.

Il prépare le matériel et la vaisselle en vue des prestations extérieures.

L'environnement de travail tient compte des contraintes du BOE concernant l'accessibilité, les délais d'acheminement

DETAIL DES MISSIONS ET ACTIVITES

Activités principales**Mission 1 : Réaliser les recettes et les menus selon les indications fournies**

- Préparer, présenter et servir les préparations froides salées et sucrées.
- Préparer, cuire, présenter et servir les plats chauds.
- Mettre en place la chaîne de distribution des produits (liaison froide et liaison chaude).
- Désinfecter les tables après chaque convive.

Mission 2 : Entretien général / A ce titre l'agent doit

- Nettoyer, désinfecter les locaux suivant le plan de nettoyage.
- Nettoyer, désinfecter les chambres froides suivant le protocole.
- Nettoyer les véhicules selon les protocoles et les fréquences définis.
- Assurer l'entretien des tables et chaises de la terrasse.

Activités associées :

- Dresser la table pour la cantine scolaire.
- Participer à la préparation des plateaux « clé en main » pour le self tous les jours (repas pour 350 personnes maximum actuellement)
- Livraison de prestations et service à table.
- Distribution du linge dans les casiers.

COMPETENCES LIEES AU POSTE

Connaissances

- Connaissance des techniques culinaires (cuissons, pâtisserie, entrées).
- Connaissance du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Connaissance de la méthode HACCP.

Compétences opérationnelles

- Mettre en œuvre les savoirs faire culinaires.
- Maîtriser les protocoles sanitaires
- Être titulaire du permis B et conduire des utilitaires.

Compétences relationnelles

- Savoir accueillir les usagers
- Connaître les bases du service et les relations commerciales.
- Savoir travailler en équipe
- Autonomie, confiance en soi.

CONDITIONS ET CONTEXTE DE TRAVAIL

TEMPS DE TRAVAIL

Pics d'activités possible : OUI, tous les jours de 12h00 à 14h00 en particulier au premier semestre et en juin

Modalités particulières de temps de travail (cf règlement de gestion de l'Université de Lorraine

DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS

Les déplacements au sein de l'UL et en dehors de l'UL sont occasionnels

TENDANCE D'EVOLUTION DU METIER

Facteurs d'évolution connus du métier par le responsable hiérarchique direct :

Evolution possible en lien avec les nouvelles dispositions suite au Covid 19.

Impacts éventuels sur le métier, les missions et/ou compétences de l'agent connus par le responsable hiérarchique direct :

Nécessité de poursuivre la formation continue en HACCP

PERIMETRE DU POSTE - RELATIONS FONCTIONNELLES

- Travail réalisé plutôt seul Travail réalisé plutôt en équipe Travail réalisé régulièrement au contact du public / des usagers

Partenaires (internes/externes)

Partenaires internes :

| <i>Liens avec d'autres postes ou services</i> | <i>Nature du lien</i> |
|---|-----------------------|
| | |

Partenaires externes :

| <i>Liens avec d'autres partenaires externes de l'UL</i> | <i>Nature du lien</i> |
|---|-----------------------|
| | |

AUTORISATION / HABILITATIONS SPECIFIQUES LIEES AU POSTE

- Formation HACCP
- Formation reprise d'activité suite à une crise Covid

EQUIPEMENTS SPECIFIQUE LIES AU POSTE

- Tenue de travail
- Equipements de protection individuels (visière, masque, gants, surblouse)

INDEMNITES SPECIFIQUES LIEES A LA FONCTION :

Fonction reconnue par l'établissement comme ouvrant droit à la NBI : Non

IPAGE : Non

SPECIFICITES DU POSTE, CONTRAINTES

Lieu de travail

L'activité se situe sur le site de Maxéville, qui est desservi par les transports en commun mais dont l'accessibilité n'est pas totale en raison d'une forte pente d'accès malgré la présence d'une place de parking aménagée.

Est mis à disposition un vestiaire avec douche, une salle de repos et des toilettes aménagées situées en cuisine au rez-de-chaussée.

Contraintes physiques

Station debout continue et prolongée avec de nombreux déplacements en alternance, du piétinement devant le piano, les tables ou les laves vaisselle.

Travail sur machines de cuisine (coupe-légumes, robots, mélangeurs).

Les escaliers seront utilisés fréquemment tout au long de la journée notamment pour aller au sous-sol, niveau du magasin (14 marches plus de 10 fois par jour).

Activité traiteur : lors de la livraison des repas, il est nécessaire de charger, décharger plusieurs fois les camions frigorifiques. Ces manipulations se font dans des positions inconfortables pour le corps (dos à demi penché, port de charge à bout de bras, déplacement de caisse lourde sur des surfaces antidérapantes, ...).

L'accès aux composantes n'est pas toujours facile (escalier, pentes, ...).

Les déplacements des chariots sont réalisés régulièrement sur des surfaces non planes entraînant des vibrations dans les bras et des éventuels risques de chutes.

Il est demandé à l'agent de manipuler au cours de la journée de **nombreux** objets dont les dimensions, formes et poids peuvent varier fortement : nourriture individuelle ou en paquet, des cartons, de grosses caisses, casseroles,

Bien qu'il y ait des chariots, le port de charge à la main est inévitable et peut aller jusqu'à 30 Kg et plus.

Il est nécessaire de lever les bras et main régulièrement afin de ranger les aliments, cartons dans le magasin, les échelles (chariots où sont disposés les plateaux sales par les usagers après leur repas), la mitrailleuse (endroits où sont disposés les plateaux sales).

Contraintes cognitives

Être méticuleux, précis dans la présentation des plats.

Avoir un bon sens de l'organisation et savoir gérer le stress sont primordiaux afin de servir à l'heure et dans de bonnes conditions de qualité.

S'exprimer clairement en publics lors d'une réception par exemple, savoirs donner les bonnes indications aux convives.

Environnement de travail

Travail posté et en binôme avec une 1^{ère} équipe qui travaille de 6h00 à 14h00 et une 2nd de 7h00 à 15H00 avec des heures supplémentaires fréquentes dues à l'activité « traiteur ».

Travail dans le bruit (hotte, lave-vaisselles industriels, moteur frigorifiques), la chaleur (allant jusqu'à 35/40°C) et l'humidité (plonge, chambre de congélation).

Le poste sur lequel vous candidatez est susceptible d'être situé dans une « zone à régime restrictif » au sens de l'article R 413-5-1 du code pénal. Si tel est le cas, votre nomination et/ou votre affectation ne pourront intervenir qu'après autorisation d'accès délivrée par le chef d'établissement, conformément aux dispositions de l'article 20-4 du décret n°84-431 du 6 juin 1984