

FICHE DE POSTE

Concours 2024

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 : OUI / **NON** (l'agent exerce son activité *a minima* sur 2 sites distincts)

Si oui, les citer :

IDENTIFICATION DU POSTE

Nature du concours : PACTE

Corps : ATRF

Branche d'Activité Professionnelle (BAP) : G

Emploi-type de rattachement (REFERENS / RIME / BIBLIOFIL) : G5B46 - Commis-se de cuisine et restauration

Catégorie : A / B / C

Numéro de poste : 06538G

Encadrement : OUI / **NON**

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 prépare et livre les prestations extérieures « cafés » dans le cadre de l'Université de Lorraine. Il participe également à l'entretien général du service.

DETAIL DES MISSIONS ET ACTIVITES

Activités principales (déclinées par missions/ thèmes dans la limite de 5):

Mission 1 : Prestations extérieures à l'INSPE / A ce titre l'agent doit (activités) :

- Préparer le matériel et la vaisselle pour les prestations extérieures
- Préparer les commandes à livrer et charger/décharger le véhicule de livraison
- Assurer les livraisons pour les prestations « cafés » avec le véhicule de service
- Porter le matériel et les commandes entre le véhicule et le lieu de la prestation
- Servir les repas
- Ranger le matériel et la vaisselle dans l'ordre établi

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

- Nettoyer, désinfecter le véhicule
- Nettoyer, désinfecter le matériel utilisé pour les prestations « cafés » suivant le protocole
- Nettoyer, désinfecter le matériel du self suivant le protocole

Activités associées :

- Aider aux préparations froides
- Aider à la vaisselle
- Servir les repas à la restauration INSPE

COMPETENCES LIEES AU POSTE

Connaissances (limitées à 7)

- Connaissance des règles d'hygiène alimentaire et diététique (Plan de Maîtrise Sanitaire)
- Connaissance techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire (méthode HACCP)
- Connaissance des techniques de base en préparation culinaire

Compétences opérationnelles (limitées à 7)

- Savoir appliquer le plan de nettoyage
- Mettre en œuvre les techniques de nettoyage
- Appliquer les normes, procédures et règles (protocoles Covid...)
- Savoir mettre en œuvre les savoirs faire culinaires
- Connaître les bases du service en restauration

Compétences relationnelles (limitées à 7)

- Être serviable
- Être autonome
- Savoir accueillir, renseigner et servir les usagers

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 fonctions, structures ou services (limités aux 3 principaux)

<i>Liens avec d'autres postes ou services</i>	<i>Nature du lien (travail collaboratif et journalier / échange hebdomadaire/ mensuel, collaboration ponctuelle)</i>
Ensemble des composants et directions UL	Echanges ponctuels lors des prestations extérieures

Partenaires externes :

<i>Liens avec d'autres partenaires externes de l'UL</i>	<i>Nature du lien (travail collaboratif et journalier / échange hebdomadaire/ mensuel, collaboration ponctuelle)</i>

INDEMNITES SPECIFIQUES LIEES A LA FONCTION :

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

Si oui, précisez le nombre de points attribués à la fonction :

IPAGE : OUI NON

Si oui, à quel titre :

TENDANCE D'EVOLUTION DU POSTE

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

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

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