

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

Nature du recrutement : BOE
Corps : ATRF
Branche d'Activité Professionnelle (BAP) : G
Emploi-type de rattachement (REFERENS / RIME / BIBLIOPIL) : G5B46 - Commis-se de cuisine et restauration
Catégorie : C
Numéro de poste : 22966N
Encadrement : 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 effectue la plonge manuelle et machine, participe à l'entretien général du service, aux pluches et à des préparations culinaires de base.

Il prépare et livre les prestations traiteur extérieures à l'INSPE dans les différents sites de l'Université de Lorraine.

DETAIL DES MISSIONS ET ACTIVITES

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

Mission 1 : Plonge batterie et vaisselle / A ce titre l'agent doit (activités) :

- Nettoyer, désinfecter le gros matériel suivant le protocole
- Ranger le matériel et la vaisselle dans l'ordre établi

Mission 2 : 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 3 : Entretien général / A ce titre l'agent doit (activités) :

- Nettoyer, désinfecter les locaux suivant le plan de nettoyage.
- Nettoyer, désinfecter les chambres froides suivant le protocole.
- Assurer la désinfection pluriquotidienne des points contact suivant le protocole Covid.

Activités associées :

- Dresser la table pour la cantine scolaire.
- Participer à la préparation des plateaux « clé en main » pour le self.
- Assurer la livraison occasionnelle de collations.

COMPETENCES LIEES AU POSTE

Connaissances (limitées à 7)

- Connaissance du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Connaissance de la méthode HACCP.
- Connaissance des techniques de base en préparation culinaire.

Compétences opérationnelles (limitées à 7)

- Savoir appliquer le plan de nettoyage
- Maîtriser les techniques de nettoyage.
- Maîtriser les protocoles Covid.

Compétences relationnelles (limitées à 7)

- Connaître les bases du service.
- Savoir travailler en équipe.
- Savoir accueillir, renseigner et servir les usagers.

TENDANCE D'EVOLUTION DU METIER

Il s'agit d'identifier les facteurs clés d'évolution des métiers puis de renseigner l'impact qualitatif sur le métier car il se déduit des facteurs clés retenus

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

Dans le cadre de la démarche GPEC d'établissement, cette rubrique vise à détailler succinctement, les facteurs d'évolution du métier connus en lien avec des changements par exemple liés à des progrès techniques spécifiques, de nouvelles réglementations, la mise en place de nouveaux outils de gestion, etc.

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

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 composantes 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 : NON

IPAGE : NON

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 :

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

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

Dans le cadre des prestations traiteur, l'accès aux différents lieux de livraison suppose l'utilisation fréquente d'escaliers, de pentes.

Contraintes physiques

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

Travail sur machines de cuisine (coupe-légumes, robots, mélangeurs et percolateurs). Les déplacements des chariots sont réalisés régulièrement sur des surfaces non planes entraînant des vibrations dans les bras.

Le service de plonge et les livraisons traiteur supposent des ports de charges répétitifs pouvant parfois atteindre 30 kilos et de nombreux mouvements en élévation.

Contraintes cognitives

Être méticuleux et précis dans la préparation/rangement du matériel et de la vaisselle et dans le nettoyage/désinfection.

La gestion des heures de service sur place et lors des livraisons implique une grande rigueur de son emploi du temps pour garantir un service à l'heure et dans de bonnes conditions de qualité lors des prestations traiteur.

Les missions supposent un travail d'équipe en cuisine et des relations quotidiennes avec le public. Les livraisons traiteurs s'effectuent la plupart du temps seul, dans un contexte où le relationnel doit être adapté (présence de personnalités extérieures, de la direction, ...).

Environnement de travail

Travail posté et en binôme avec une 1^{ère} équipe qui travaille de 6h00 à 14h00 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).

La conduite du véhicule de service induit des déplacements très fréquents sur le périmètre des composantes de l'université.

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