

FICHE DE POSTE
Commis.e de cuisine

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

AFFECTATION MULTI-SITES : NON

IDENTIFICATION DU POSTE

Nature du recrutement : BOE

Corps : ATRF

Branche d'Activité Professionnelle (BAP) : G

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

Catégorie : C

IFSE : ATRF G2

Numéro de poste : 48683W

Quotité de travail : 100 %

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.e effectue la plonge manuelle et machine, participe à l'entretien général du service, aux pluches et à des préparations de base.

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

DETAIL DES MISSIONS ET ACTIVITES

Activités principales (déclinées par missions et thèmes) :

Mission 1 : Réaliser les recettes selon les indications fournies / A ce titre l'agent doit (activités) :

- 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 : Assurer l'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.
- 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.
- 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 :

- Maîtriser les savoirs faire culinaires.
- Maîtriser les protocoles sanitaires
- Être titulaire du permis B et conduire des utilitaires serait un plus

Compétences relationnelles :

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

TENDANCE D'EVOLUTION DU METIER

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 exemples 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 :

En lien avec les facteurs d'évolution du métier, cette rubrique vise à anticiper les nouvelles activités et les compétences associées qui seront requises à moyen terme pour mener à bien les missions.

CONDITIONS ET CONTEXTE DE TRAVAIL

TEMPS DE TRAVAIL :

Pics d'activités possibles : Oui – notamment sur le service de midi

Modalités particulières de temps de travail (cf. règlement de gestion UL)

“ SANS OBJET ” Astreintes x **Permanences** “ Horaires décalés “ Travail le weekend “ Travail de nuit

Les permanences en lien avec les pauses pédagogiques sont mises à profit pour les opérations de nettoyage de fond.

DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS

Au sein de l'UL

Occasionnels Intermittents x Fréquents Permanents

Ces déplacements sont en lien avec les livraisons *Traiteur* de la prestation à la demande.

PERIMETRE DU POSTE - RELATIONS FONCTIONNELLES

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

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>
Exemples	
Fournisseurs	Collaboration régulière (choix des équipements/devis)
Intervenants extérieurs : entreprise BTP, contrôleurs techniques, mainteneurs	Collaboration régulière

AUTORISATIONS / HABILITATIONS SPECIFIQUES LIEES AU POSTE

FORMATIONS : Oui

- Formation HACCP

HABILITATIONS : Non

AUTORISATIONS - ACCREDITATIONS : Non

NIVEAU DE LANGUE(S) ETRANGERE(S) REQUIS SUR LE POSTE : Non

EQUIPEMENTS SPECIFIQUES LIES AU POSTE

Oui

Vêtements, chaussures de sécurité.

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. Les ruptures de seuil ainsi que l'exiguïté de certains passages ne facilitent pas la mobilité.

Des toilettes aménagées sont situées au rez-de-chaussée et les vestiaires avec douche et salle de repos sont situés au 4^{ème} étage sans ascenseur.

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

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 de possibles heures supplémentaires 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