

SESSION 2025

Avis de recrutement externe sans concours d'Adjoint technique de Recherche et de Formation (ATRF)

Conformément à l'arrêté du 25 mars 2025 autorisant au titre de l'année 2025 l'ouverture de recrutements sans concours d'adjoints techniques de recherche et de formation (filière ITRF) et fixant le nombre et la répartition des postes offerts à ces recrutements.

POSTE A POURVOIR

Branche d'activité professionnelle « G : Patrimoine, logistique, restauration et prévention »

Emploi type : « Commis(e) de cuisine et restauration »

Le poste est à pourvoir pour le **1er septembre 2025**.

| LOCALISATION DU POSTE | METIER | NOMBRE DE POSTE A POURVOIR |
|--|---|-------------------------------|
| Crous de La Réunion et de Mayotte Site Nord - La Réunion | G5B46 : Commis(e) de cuisine et restauration (cf. Fiche emploi-type en annexe) | 1 |

La fiche métier et les renseignements à l'usage des candidats sont également consultables en ligne sur : <https://www.crous-reunionmayotte.fr/offres-emploi/recrutement-sans-concours-2025/>

CONDITIONS D'ACCÈS

Pour être autorisés à se présenter au recrutement sans concours, les candidats doivent remplir les conditions générales fixées par la loi portant droits et obligations des fonctionnaires (loi n° 83-634 du 13 juillet 1983), à savoir :

- Soit posséder la nationalité française et :
 - jouir de leurs droits civiques,
 - ne pas avoir au bulletin n°2 de leur casier judiciaire des mentions incompatibles avec l'exercice des fonctions,
 - se trouver en position régulière au regard du Code du service national,
 - remplir les conditions d'aptitude physique exigées pour l'exercice de la fonction.
- Soit posséder la nationalité d'un État membre de l'Union Européenne ou d'un autre État partie à l'accord sur l'espace économique européen autres que la France et satisfaire aux conditions générales d'accès à la fonction publique (décret n°2003-20 du 6 janvier 2003).

Ce recrutement ne nécessite pas de condition de diplômes.

MODALITES DE CANDIDATURE

Les candidats doivent constituer un dossier de candidature comprenant :

- Une déclaration de candidature (en annexe),
- Une lettre de motivation,
- Un curriculum vitae détaillé indiquant le niveau d'études ainsi que le contenu et la durée des formations suivies et des emplois occupés,
- La copie d'un document justifiant de votre identité (carte d'identité ou passeport en cours de validité).

Date limite de retour des dossiers le **jeudi 22 mai 2025 avant minuit (caché de la poste faisant foi)**.

Le dossier de candidature est à envoyer, en 3 exemplaires (1 original et 2 copies) uniquement en recto et non agrafé, par lettre recommandée simple à :

Crous de La Réunion et de Mayotte
Direction des ressources humaines,
20 avenue Hippolyte Foucque
97490 Sainte-Clotilde

CONDITIONS DE SELECTION

Le directeur général crée une commission de sélection chargée d'examiner les candidatures. Cette commission est composée d'au moins trois membres, dont un au moins appartient à une administration extérieure à celle dans laquelle l'emploi est à pourvoir.

La commission de sélection examine les dossiers de chaque candidat. Au terme de l'examen des dossiers de candidature, la commission procède à la sélection des candidats retenus pour l'audition par le jury.

La commission de sélection (examen des dossiers) se réunira le **vendredi 6 juin 2025**.
Seuls les candidats retenus par la commission de sélection recevront une convocation à l'entretien.

Les convocations seront adressées aux candidats retenus pour l'audition dans la semaine du **9 juin 2025** par lettre recommandée avec accusé de réception.

Les entretiens des candidats retenus se dérouleront le **mardi 24 juin 2025**. L'audition consiste en un entretien portant sur les motivations du candidat, sa formation et, le cas échéant, sa formation professionnelle antérieure, afin d'apprécier les aptitudes du candidat à occuper l'emploi à pourvoir et sa capacité d'adaptation professionnelle.

La durée de l'entretien est fixée à 30 minutes.

A l'issue des entretiens, la commission arrêtera, par ordre de mérite, la liste des candidats aptes au recrutement.

Les épreuves d'admissibilité et d'admission se dérouleront en juin 2025 (sous réserve de modifications).
Le centre organisateur est le Crous de La Réunion et de Mayotte.

Demande d'envoi d'un dossier de candidatures et informations complémentaires à effectuer uniquement par mail à l'adresse : recrutement@crous-reunionmayotte.fr

Pour le Directeur général
et par délégation

Le Directeur adjoint
Amaury MILLET



G5B46 - Commis-se de cuisine et restauration

| Mission | |
|--|--|
| Confectionner et présenter les plats ou les prestations à servir en restauration collective ; assurer l'entretien de la vaisselle, matériels et locaux, assurer l'interface avec les convives | |
| Famille d'activité professionnelle | Correspondance statutaire |
| Logistique | Adjoint technique recherche et formation |
| Famille d'activité professionnelle | Emploi-type de rattachement |
| Logistique immobilière, technique et de services | Agent de restauration |
| Activités principales | |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Réaliser les recettes et les menus selon les indications fournies ▪ Mettre en place la chaîne de distribution et la distribution des produits (liaison froide et chaude) ▪ Assurer le nettoyage de la vaisselle, et de tous matériels utilisés pour la confection des repas et lors du service ▪ Entretien des matériels et les locaux de la cuisine ▪ Appliquer les procédures en matière d'hygiène alimentaire et culinaire ainsi que les normes de sécurité en vigueur ▪ Assurer le suivi qualitatif et la traçabilité de sa production ▪ Assurer l'accueil et le service ▪ Assurer la gestion informatique des comptes et la tenue d'une caisse | |
| Conditions particulières d'exercice | |
| Éventuelles plages horaires variables | |

| Compétences principales | |
|---|--|
| Connaissances | |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Connaissance des produits alimentaires ▪ Connaissance de l'origine des produits alimentaires et de leur traçabilité (connaissance générale) ▪ Techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire (connaissance générale) ▪ Règles d'hygiène alimentaire et diététique (connaissance générale) ▪ Matériels et nouveaux modes de restauration (connaissance générale) ▪ Techniques de production en cuisine et en pâtisserie ▪ Techniques de l'accueil physique et téléphonique (notion de base) | |
| Compétences opérationnelles | |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mettre en œuvre les savoir-faire culinaires (maîtrise) ▪ Mettre en œuvre les techniques de nettoyage (maîtrise) ▪ Assurer l'entretien courant des outils de l'environnement de travail (maîtrise) ▪ Mettre en œuvre les règles d'hygiène en restauration collective (maîtrise) ▪ Accueillir, renseigner et servir les usagers (application) ▪ Appliquer les normes, procédures et règles (application) ▪ Travailler en équipe (maîtrise) | |
| Compétences comportementales | |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Autonomie / Confiance en soi ▪ Rigueur / Fiabilité ▪ Sens relationnel | |
| Diplôme réglementaire exigé - Formation professionnelle si souhaitable | |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pour le concours externe d'adjoint technique de 2ème classe, un diplôme de niveau V ▪ Domaine de formation souhaité : hôtellerie/Restauration - Santé/Sanitaire/Social | |

| Ancien code de l'emploi-type | Ancien intitulé de l'emploi-type |
|-------------------------------------|--|
| REFERENS G5D27 | REFERENS Commis cuisine et restauration |

