

## RECRUTEMENT SANS CONCOURS ITRF 2025

### FICHE DE POSTE COMMIS.E DE CUISINE ET RESTAURATION

Emploi-type : **G5B46 - Commis(e) de cuisine et de restauration**

BAP : G « Patrimoine immobilier, logistique, restauration et prévention »

Localisation du poste : Crous de la Réunion et de Mayotte - 20, avenue Hippolyte Foucque, 97490 Sainte Clotilde  
Site : Restauration nord

### Environnement - contexte

Le Crous de La Réunion et de Mayotte est un établissement public à caractère administratif doté d'un budget de près de 16 millions d'euros. L'établissement a pour mission principale l'amélioration de la qualité de vie de l'étudiant à travers la gestion des bourses sur critères sociaux et des aides financières, le logement, la restauration, la culture.

Le Crous a en charge la gestion de :

- 21 000 étudiants dont 15 000 boursiers sur critères sociaux
- 5 restaurants universitaires, 5 cafétérias, 1 brasserie et 1 site de vente à emporter
- 9 résidences universitaires réparties sur 3 sites

<b>Domaine d'activité</b>	Opérateur « Vie étudiante »
---------------------------	-----------------------------

### Poste

Fonction	Commis.e de cuisine
<b>Description du poste</b>	<p>Placé(e) sous l'autorité hiérarchique de la cheffe de cuisine, le.la commis.e de cuisine a pour missions principales :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- d'assurer la production des repas pour la restauration universitaire dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité ;</li><li>- de participer à la distribution (liaison froide et chaude), au service et à l'accueil des convives ;</li><li>- de réaliser les recettes et les menus selon les indications fournies ;</li><li>- d'effectuer le nettoyage de la vaisselle, de la batterie, des équipements de production et des locaux ;</li><li>- de tenir une caisse ;</li><li>- d'assurer l'accueil et le service à l'étudiant, avec professionnalisme et sens du contact ;</li><li>- de participer à la mise en œuvre des prestations exceptionnelles (cocktails, buffets,...) ;</li><li>- d'appliquer rigoureusement les règles d'hygiène alimentaire, de sécurité et de traçabilité ;</li><li>- de travailler en équipe et en lien avec les différents services du site.</li></ul>

<b>Qualité requises</b>	<p><b>Savoir-faire :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Réaliser des préparations culinaires simples à complexes</li><li>- Appliquer les techniques de nettoyage et d'entretien</li><li>- Utiliser les équipements de production et de plonge</li><li>- Mettre en œuvre les règles HACCP et de sécurité alimentaire</li><li>- Tenir une caisse</li><li>- Accueillir, informer, servir les usagers avec professionnalisme</li><li>- Travailler en équipe dans un environnement rythmé</li></ul> <p><b>Savoir-être :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Rigueur, fiabilité, sens du respect des consignes</li><li>- Qualité relationnelle, sens du service à l'étudiant/au convive</li><li>- Maîtrise de soi face aux situations complexes</li><li>- Autonomie, confiance en soi et réactivité</li><li>- Volontaire sur des activités variées</li></ul>
<b>Conditions particulières</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Eventuelles plages horaires variables</li><li>- Station debout prolongée, manutention manuelle, ambiance thermique en cuisine et port de charges.</li><li>- Polyvalence requise (cuisine, service, caisse, plonge...).</li></ul>