

**FICHE DE POSTE**

Date de la dernière mise à jour		Contexte de la dernière mise à jour
Date de création		
Numéro de version		

**ETABLISSEMENT** : Université de Lorraine  
**SERVICE ou U.F.R.** : INSPÉ LORRAINE  
**VILLE** : MONTIGNY LES METZ

**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**

**Branche d'Activité Professionnelle (BAP)** : G  
**Emploi-type de rattachement** ([REFERENS](#) / [RIME](#) / [BIBLIOPIL](#)) : G5B46 cuisinier

**Catégorie** :  A /  B /  C

**Quotité de travail** (exprimée en %) : 100 %

**Encadrement** :  OUI /  NON

Si oui, préciser le nombre d'agents encadrés et leur répartition par catégories :

- Encadrement direct : 5 C
- Encadrement indirect :

**Fonction du responsable hiérarchique direct** : Responsable de la restauration INSPE

**Identité du responsable hiérarchique direct** : GARAU Ramon

**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 degré et du second degré 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.

**Description du poste :**

Produire et gérer l'ensemble des prestations de restauration dans le respect des normes de sécurité et qualité sur le campus INSPE de Montigny-Les-Metz.

**DETAIL DES MISSIONS ET ACTIVITES**
**Activités principales :**

**Mission 1 : Organiser et surveiller la bonne exécution des activités**

- Assurer la gestion et la réalisation des recettes à partir de denrées alimentaires des 5 gammes
- Elaborer les menus en concertation avec le responsable de la restauration
- Participer à la mise en œuvre des recettes et transmettre à son équipe les éléments du savoir-faire culinaire
- Assurer la mise en place, le développement des méthodes pour la réduction et le suivi des risques

**Mission 2 : Déterminer avec le responsable de la restauration INSPE les moyens à mettre en œuvre, les outils sanitaires pour atteindre les objectifs fixés**

- Réceptionner les livraisons suivant le protocole et ranger les produits suivant leur nature
- Gérer le stock du magasin et des chambres froides
- Contrôler l'inventaire
- Appliquer et faire appliquer les consignes de réception des denrées (mesures de températures, fiches de réception)
- Tenir à jour le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

**Activités associées :**

- Aider au besoin dans la livraison et le service des prestations traiteur
- Polyvalence à la plonge vaisselle (remplacement ponctuel)
- Polyvalence nettoyage de la salle à manger

**COMPETENCES LIEES AU POSTE**

**Connaissances :**

- Maîtrise des techniques culinaires (cuissons, pâtisserie, entrées)
- Maîtrise des gammes de produits
- Maîtrise du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Maîtrise de la méthode HACCP.
- Maîtrise des techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire

**Compétences opérationnelles :**

- Mettre en œuvre les savoirs faire culinaires
- Savoir calculer les quantités nécessaires
- Savoir gérer les aléas
- Prévenir et gérer les conflits ou situations sensibles

**Compétences relationnelles :**

- Maîtrise de soi
- Connaitre les bases du service et les relations commerciales.
- Savoir travailler en équipe.
- Réactivité

**Diplôme souhaité :** Baccalauréat

**CONDITIONS ET CONTEXTE DE TRAVAIL**

**TEMPS DE TRAVAIL :**

**Pics d'activités possibles :**  OUI selon contexte /  NON (si oui préciser les fréquences et périodes éventuelles)

Tous les jours de 12h00 à 14h00 en particulier au premier semestre et en juin.

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

- SANS OBJET**  Astreintes  Permanences  Horaires décalés  Travail le weekend  Travail de nuit  
 Travail pendant les périodes de fermeture

**Possibilité de Télétravail :**  Oui  Non

**DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS**

**Au sein de l'UL :**

- Occasionnels  Intermittents  Fréquents  Permanents

**En dehors de l'UL**

- Occasionnels  Intermittents  Fréquents  Permanents

Précisions complémentaires le cas échéant :

**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>

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>
Entreprises	Collaboration régulière

**AUTORISATIONS / HABILITATIONS SPECIFIQUES LIEES AU POSTE**

FORMATIONS :  Oui  Non (Sûreté/contrôle d'accès, système de sécurité incendie, etc.)

Formations HACCP

HABILITATIONS :  Oui  Non (habilitation électrique BS/BS, etc.)

AUTORISATIONS - ACCREDITATIONS :  Oui  Non

NIVEAU DE LANGUE(S) ETRANGERE(S) REQUIS SUR LE POSTE :  Oui  Non (si oui préciser ces données)

Autres : /

**EQUIPEMENTS SPECIFIQUES LIEES AU POSTE**

- Oui  Non **Tenue de travail** + Equipements de Protection Individuels (gants jetables)

**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 :

--