

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 : MAXEVILLE

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](#) / [BIBLIOFIL](#)) : 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 :
- 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.

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 toutes les tâches liées à la cuisine (fabrication des entrées, des desserts, élaboration des plats principaux chauds, dressage, service self, plonge, nettoyage, désinfection).

DETAIL DES MISSIONS ET ACTIVITES

Activités principales :

Mission 1 : Réaliser les recettes et les menus selon les indications fournies

- 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).

Mission 2 : Entretien général

- 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.
- Effectuer la plonge batterie par roulement
- Assurer l'entretien des tables, du matériel et des surfaces.

Activités associées :

- Réceptionner les livraisons suivant le protocole.
- Ranger les produits suivant leur nature.
- 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)
- Connaissance des gammes de produits
- Connaissance du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Connaissance de la méthode HACCP.
- Maîtrise des techniques de nettoyage

Compétences opérationnelles :

- Mettre en œuvre les savoirs faire culinaires
- Savoir appliquer un protocole
- Maîtriser les protocoles Covid
- Etre titulaire du permis B

Compétences relationnelles :

- Savoir accueillir les usagers.
- Connaitre les bases du service et les relations commerciales.
- Savoir travailler en équipe.
- Savoir prendre en compte les consignes
- Savoir s'adapter aux situations nouvelles et aux imprévus

Diplôme souhaité :

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 :

--

