L'université de Bourgogne recrute

Un cuisinier en restauration collective

Pour le service de restauration de l'INSPE - site de Dijon

Ancrée depuis 300 ans sur son territoire, l'université de Bourgogne est un établissement historique, composé de 2800 personnels. Elle accueille 35 000 étudiants répartis sur 6 campus : Dijon, Auxerre, Chalon sur Saône, le Creusot, Mâcon, Nevers.

Université pluridisciplinaire, dotée de 400 formations et de 32 laboratoires de recherche, allant de l'archéologie à l'Intelligence Artificielle, l'uB œuvre pour former les citoyens, et professionnels d'aujourd'hui et de demain, et à relever les défis sociétaux.

L'université de Bourgogne est membre fondateur de l'alliance européenne Forthem qui fait d'elle un campus européen avec possibilité de collaboration de travail avec des universités partenaires.

Travailler à l'uB c'est mettre ses compétences au service d'une mission de service public essentielle : contribuer à transmettre le savoir, créer des connaissances et développer la recherche.

SERVICE D'AFFECTATION

L'Institut national supérieur du professorat et de l'éducation propose à Dijon la licence EFEC, le master MEEF 1er degré, le master MEEF 2nd degré et le master MEEF Encadrement éducatif.
L'INSPE dispose d'un service de restauration à destination d'un public adulte sous forme de self.
La restauration fonctionne avec 2 cuisiniers

MISSIONS

Le cuisinier en restauration collective est chargé de la restauration et de l'alimentation pour une moyenne de 100 personnes par jour. Il réalise les préparations alimentaires, le conditionnement, le stockage, la distribution en respectant la règlementation en hygiène alimentaire, les modes opératoires et les quantités commandées. Il utilise et entretient l'ensemble des équipements et outillages spécifiques à la restauration collective.

ACTIVITES PRINCIPALES

Sous l'autorité de la gestionnaire, le cuisinier assure la préparation et la production de l'ensemble de la prestation culinaire à destination des étudiants, formateurs et personnel, et participe au service de la restauration collective.
Le cuisinier est polyvalent et est amené à exercer son activité sur plusieurs postes (entrées froides et chaudes, cuisson gros volumes, self, plonge, gestion des stocks, entretien et nettoyage des matériels et équipements …).

Ses activités sont les suivantes :

- Réceptionner et la gérer les stocks des produits alimentaires, incluant la gestion des dates de péremption
- Réceptionner les livraisons de produits et contrôler leur conformité
- Garantir la bonne utilisation et l'optimisation et entretenir/nettoyer les équipements de cuisson, de refroidissement / froids, de production et de transports tels que marmites, sauteuses, fours, plaques de cuisson, cellules de refroidissement, chambres froides, , bains Marie, friteuse, caisses et échelles, poubelles
- S'assurer des températures de cuisson et de refroidissement en cellule selon les normes en vigueur
- Réaliser et cuisiner des plats et des mets
- Suivre la traçabilité des aliments, s'assurer du classement et de l'archivage des numéros de lots Gérer les chambres froides, vérifier les températures, s'assurer de la bonne conservation
- Veiller et participer à l'hygiène et à la propreté des locaux
- Entretenir et nettoyer le matériel de cuisine
- Participer à l'entraide au sein de l'équipe
- Participer à la plonge batterie

COMPETENCES

Connaissances, Savoir-Faire techniques, méthodologiques

- Polyvalence sur les différents postes au sein de la cuisine, précisés dans « activité »
- Travailler en équipe
- Savoir créer des recettes et des préparations culinaires
- Maitriser les techniques de restauration collective
- Utiliser les logiciels métier (en appui avec le gestionnaire adjoint)
- Enregistrer des informations pour assurer le suivi et la traçabilité
- Savoir gérer les stocks de produits et les dates de péremption
- Savoir utiliser les différents équipements et les outils de travail ou / et de contrôle et de traçabilité en cuisine précisés dans « activité »
- Connaitre et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité générales et alimentaires
- Connaitre et appliquer le Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) spécifique à la cuisine de l'INSPE - site de Dijon
- Connaitre et appliquer les procédures HACCP
- Connaitre et appliquer le principe de « marche en avant »
- Connaitre et appliquer les règles de gestion de stocks et des critères de péremption
- Connaitre et appliquer les normes de cuisson, conservation, d'assemblage et de conditionnement des produits
- Connaître et savoir mettre en œuvre : – Les techniques culinaires – Les équipements, matériels et technologies en cuisine centrale – Les outillages en cuisine centrale – Les gestes et postures- manutention – L'hygiène générale – Le logiciel de la restauration /

la GPAO – Le logiciel dédié de commandes des repas et de gestion des stocks – Les normes, règlements techniques et de sécurité

Qualités :

- Savoir faire preuve de cohésion d'équipe
- Être rigoureux, organisé et méthodique
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité
- Anticipation/Réactivité
- Résistance au stress

PROFIL - DIPLOME – QUALIFICATION

CAP Cuisine ou BAC Cuisine ou CAP production et service en restauration ou CQP cuisinier/CQP cuisinier en restauration collective

CONTRAT - CONDITIONS D'EXERCICE

- Prise de poste ou début de contrat prévisible : dès que possible
- Fin de contrat prévisible : 05 mai 2024
- Contrat (catégorie, durée, renouvelable ou non etc.) : catégorie C, CDD
- Possibilité de CDD au 01er septembre 2024
- **Temps complet (horaires lundi-mardi-jeudi : 6h30-15h, mercredi-vendredi : 6h30-14h30)**
- **Pas de travail le soir ni le week-end**

- Environnement de travail et prestations :
  - Accès aux bibliothèques universitaires et à ses catalogues
  - Accès à l'Atheneum (centre culturel) et à sa programmation
  - Adhésion possible à des Associations de personnels (équivalente à un CE)
  - Forfait mobilité durable
  - Prise en charge partielle de la mutuelle

REMUNERATION

1806€ brut mensuel

CANDIDATURES

- Liste des pièces : **CV détaillé et lettre de motivation,** compte-rendu entretien professionnel (selon)
- Candidature à adresser à : candidature-ub@u-bourgogne.fr en précisant clairement l'intitulé de l'offre ou sa référence.