

**FICHE DE POSTE**
**Fonctions :** commis de cuisine

**Emploi-type :** [Referens] G5B46 - Commis-se de cuisine et restauration

**Catégorie :** C

**Corps :** ADJ TECHNIQUE DE RECHERCHE ET FORMATION

**BAP :** G - Patrimoine immobilier, Logistique, Restauration et Prévention

**Nature :** -

*Les activités qui composent la fiche de poste sont appelées à évoluer en fonction des connaissances du métier et des nécessités de service*

**Présentation de Sorbonne Université**

Sorbonne Université est une université pluridisciplinaire et de recherche intensive. Poursuivant la tradition humaniste de la Sorbonne, elle s'attache à répondre aux enjeux scientifiques du 21<sup>e</sup> siècle et à transmettre les connaissances issues de ses laboratoires et de ses équipes de recherche à ses étudiantes et étudiants et à la société tout entière.

Déployant ses formations auprès de 54 000 étudiantes et étudiants dont 4 700 doctorantes et doctorants et 10 200 étudiantes et étudiants étrangers, elle emploie 6 300 enseignantes et enseignants, enseignantes-chercheuses et enseignants-chercheurs, chercheuses et chercheurs et 4 900 personnels de bibliothèque, administratifs, technique, sociaux et de santé. Son budget est de 670 M€.

Sorbonne Université, principalement située au cœur de Paris, dispose d'un potentiel de premier plan et étend sa présence dans plus de vingt sites en Ile-de-France et en régions.

Sorbonne Université présente une organisation originale en trois facultés de « Lettres », « Médecine » et « Sciences et Ingénierie » qui disposent d'une importante autonomie de mise en œuvre de la stratégie de l'université dans leur périmètre sur la base d'un contrat d'objectifs et de moyens. La gouvernance universitaire se consacre prioritairement à la promotion de la stratégie de l'université, au pilotage, au développement des partenariats et à la diversification des ressources.

**Présentation de la structure**

**Ce poste est à pourvoir à la faculté des Sciences et Ingénierie • <http://sciences.sorbonne-universite.fr>**

**Localisation :** DIR. DE L'OBSERVATOIRE OCEANOLOGIQUE DE BANYULS / FR 3724

*Sorbonne Université - Avenue du Fontaulé - 66651 Banyuls-sur-Mer*

Fondé en 1882 par l'Université de Paris, l'Observatoire Océanologique de Banyuls/Mer (Sorbonne Université/CNRS), plus connu sous le nom de "Laboratoire ARAGO", assure six grandes missions que sont la formation, la recherche, l'observation, l'accueil, la diffusion des connaissances et le développement économique. L'OOB accueille plus de 1.000 chercheurs et étudiants étrangers chaque année et emploie aujourd'hui près de 200 agents permanents et non-permanents, dont des enseignants-chercheurs de Sorbonne Université, des chercheurs du CNRS et des ingénieurs, techniciens et administratifs. Les locaux et les activités de l'OOB se sont fortement diversifiés (ou étendus) dans le cadre d'un programme de développement progressifs de ses infrastructures en matière d'accueil, de recherche et de diffusion des connaissances.

**Présentation du service :**

La mission accueil est séparée en deux pôles distincts : Hébergements-Accueil et Restauration.

Hébergements-Accueil : Gestion de la structure d'hébergements de 80 couchages, des comptes clients du restaurant, accueil et gestion de badge d'accès de l'observatoire.

Restauration : production de prestations de restauration social (45%), traiteur (5%) et améliorés (50%) dans une salle d'une capacité total de 120 couverts et une salle VIP de 30 couverts.

**Missions et activités principales**
**Mission :**

Sous la direction du chef de cuisine, le commis est chargé de garantir la qualité de l'accueil des usagers et des prestations du restaurant dans les délais impartis. A cet égard, il doit veiller à l'exécution de différentes tâches.

**Activités principales :**

- Participer à tous les travaux de restauration et réaliser les recettes et les menus selon les indications fournies
- Mettre en place la chaîne de distribution et la distribution des produits
- Entretien des matériels et locaux de restauration
- Appliquer les procédures en matière d'hygiène alimentaire ainsi que les normes de sécurité en vigueur
- Assurer le suivi qualitatif de sa production
- Participer au contrôle des livraisons et à la gestion informatisée de la clientèle et des stocks

**Conduite de projets :** Non

**Encadrement :** Non

### Connaissances et compétences\*

**Connaissances transversales requises :**

- 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)

**Savoir-faire :**

- Maîtriser les savoir-faire culinaires
- Assurer la maintenance courante des matériels utilisés
- Assurer le nettoyage des locaux et des matériels utilisés

**Savoir-être :**

- S'organiser et anticiper, savoir faire face à l'imprévu
- Etre capable de travailler en équipe
- Autonomie, rigueur
- Sens relationnel

*\*Conformément à l'annexe de l'arrêté du 18 mars 2013 (NOR : MENH1305559A)*

### Exposition aux risques professionnels, conditions particulières d'exercice et formations réglementaires

**Exposition aux risques professionnels :** Oui

Soumis au risque électrique.

**Conditions particulières d'exercice :**

L'agent se rendra disponible en termes d'horaire, nécessité par l'importante activité : possibilité de travail en horaires décalés, week-ends et jours fériés.

**Formations obligatoires :** Oui

Soumis au risque électrique.