

Identification du poste

<i>Intitulé du poste</i>	Cuisinier
<i>Emploi-type</i>	(Dipear)
<i>Catégorie</i>	(Dipear)
<i>Grade</i>	(Dipear)

Positionnement du poste

<i>Rôle et organisation du service de rattachement</i>	Cabinet du recteur
<i>Localisation géographique du poste</i>	Rectorat de Poitiers
<i>Liaison hiérarchique</i>	Directeur de cabinet adjoint
<i>Liaisons fonctionnelles</i>	Recteur

Activités principales du poste

Préparation et service des repas quotidiens, de travail (avec personnel du rectorat et/ou partenaires extérieurs) et de représentation (élus, préfet, ...) du recteur / Préparation de pots-cocktail pour des événements internes / Réalisation des courses / Approvisionnement des produits d'entretien pour le logement du recteur / Commandes auprès des fournisseurs / Entretien de la cuisine / Gestion de compte / Suivi de l'agenda du recteur /

Connaissances

Niveau attendu

Normes et procédés (chaîne du froid, modalités de stockage de produits alimentaires, règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, législation alimentaire)	Expert
Produits, outils et matières (cuisine française et du monde, familles de produits alimentaires, utilisation d'ustensiles et d'électroménager adaptés)	Maitrise
Techniques professionnelles (préparation de plats équilibrés, végétariens et végétariens, techniques de pâtisserie)	Expert

Savoir-être

Niveau attendu

Faire preuve d'autonomie	Expert
Faire preuve de créativité	Maitrise
Faire preuve de réactivité	Expert
Sens du relationnel	Expert
Résistance à la pression et la capacité à travailler dans l'urgence	Expert
Sens de l'organisation, de la gestion et de la planification	Expert

*Savoir-faire**Niveau attendu*

Concevoir des recettes et menus variés, de saison et équilibrés	Expert
Adapter les recettes pour des besoins spécifiques (allergies, régimes alimentaires, préférences)	Expert
Dresser des plats pour le service	Maitrise
Réaliser le service à table (mets et vin)	Maitrise
Faire preuve de précision et de soin dans l'application de son travail	Expert
Respecter les normes de d'hygiène et de sécurité alimentaire	Expert
Gérer l'approvisionnement et commander les produits et matières premières auprès des différents fournisseurs	Expert
Entretien des équipements de cuisine professionnelle et assurer la propreté de la zone de travail	Expert
Gérer les achats grâce à une carte bancaire dédiée en fonction du budget imparti et suivre les comptes	Expert

Conditions particulières d'exercice

--

Horaires variables en lien avec l'activité du recteur, possiblement les jours fériés et fin de semaine.

Possibilité de rattraper sur les jours d'absence du recteur.

Pas de badgeage.

Appui de l'équipe logistique en fonction des besoins et de la charge de travail.