



PSL 

Créée en 1794, l'École Normale Supérieure (ENS) est un établissement d'enseignement supérieur et de recherche dont l'activité recouvre l'essentiel des disciplines scientifiques et littéraires. Établissement d'élite qui recrute les tout meilleurs étudiants en France et à l'étranger, via le système des concours et des classes préparatoires, mais aussi par sélection sur dossier et entretien, l'ENS jouit d'un grand prestige international par la qualité de ses étudiants mais aussi par la réputation de ses centres de recherche, en particulier en mathématiques, physique, biologie, sciences cognitives, philosophie, et sciences de l'antiquité. L'École compte 37 unités mixtes de recherche.

FICHE DE POSTE

Département / service : Restauration

Équipe / bureau : Pôle restauration d'Ulm

Grade : Catégorie B (Technicien)

Filière professionnelle : ITRF - BAP : G

Intitulé du poste : Chef de cuisine (H/F)

Missions principales :

- Planifier et gérer la production des repas à partir de denrées alimentaires des cinq gammes en respectant les règles d'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments
- Déterminer en collaboration avec la responsable du service restauration, les moyens à mettre en œuvre pour atteindre les objectifs fixés (qualité des repas et prix de revient)
- Contrôler les processus de fabrication
- Encadrer l'équipe de cuisine
- Assurer et contrôler la gestion des stocks
- Suivre la maintenance et l'hygiène des matériels et des locaux
- Participer à l'élaboration des menus et des fiches techniques

Place du poste dans l'organisation :

Le poste est placé sous l'autorité de la responsable de la restauration
Le restaurant accueille entre 800 et 1000 convives

Champs des relations :

- Relations internes : Services centraux et usagers du restaurant
- Relations externes : Service télévente fournisseurs, chauffeurs-livreurs, société de maintenance du matériel, Direction Départementale de la Protection des Populations dans le cadre des inspections

Activités :

- Contrôler, organiser et participer à l'élaboration des préparations culinaires
- Appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (méthode HACCP, traçabilité, hygiène des aliments)
- Contrôler la qualité et la quantité de la production
- Goûter les différentes productions, vérifier et rectifier si nécessaire
- Organiser, contrôler et participer à la distribution des repas
- Être responsable de la remise en état des locaux et des matériels de service
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel et contrôler son entretien
- Programmer l'activité des agents en relation avec la responsable de la restauration
- Contrôler l'exécution du travail et le respect des délais

Compétences ;**Savoir et savoir-faire :**

- Être titulaire d'un CAP/BEP/BAC Pro ou d'une expérience professionnelle significative en restauration collective
- Connaître la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité des aliments
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité des équipements et du personnel
- Maîtriser les techniques de production en cuisine et en pâtisserie de la restauration collective
- Participer à la création de nouvelles recettes et de leurs fiches techniques
- Connaître les mesures à prendre en cas d'accidents
- Avoir des connaissances en équilibre nutritionnel
- Élaborer des préparations culinaires
- Avoir une gestion prévisionnelle de la production
- Rendre compte de son activité à la responsable de la restauration
- Animer une équipe

Aptitudes et qualités :

- Être organisé, rigoureux, méthodique, ponctuel
- Être autonome, avoir le sens de l'initiative
- Aptitudes managériales : sens de l'écoute, pédagogie, sens du travail en équipe, capacité à prendre des décisions
- Transmettre son savoir-faire à l'équipe
- Capacité d'adaptation, réactivité
- Savoir gérer des situations de stress

Recrutement :

- Date de recrutement : dès que possible
 - Temps de travail : 100 %
 - Durée : 12 mois
 - Expérience souhaitée : minimum 2 ans
- Poste ouvert **uniquement aux contractuels**
- Rémunération mensuelle à partir de 2800€ brut
- Lieu de travail : 45 rue d'Ulm, 75005 Paris.

Adresser votre dossier de candidature (CV et lettre de motivation) via la Bourse Interministérielle de l'Emploi Public (BIEP) en cliquant sur le lien suivant :

<https://www.fonction-publique.gouv.fr/biep?idOffre=139109&idOrigine=&LCID=1036&offerReference=2018-139109>

Référence de l'offre : **2018-139109**