

Clermont-Ferrand, le 29 janvier 2018

Le Centre régional des œuvres universitaires et scolaires Clermont-Auvergne organise un examen professionnel externe afin de pourvoir un emploi de :

Cuisinier – Echelle 5 1 poste à Montluçon

Horaire annuel :

1593 heures – 45 jours de congés

Salaire mensuel :

- Echelle 5, 1^{er} échelon, indice : 326, salaire brut : 1527 €
- prime annuelle brute : 2376 €
- Evolution de la rémunération au fur et à mesure de la carrière

Prise de fonction : mars 2018 à Montluçon

Conditions d'inscription :

- Etre titulaire au moins d'un diplôme de niveau V en cuisine (BEP, CAP...)
- Etre âgé de plus de 18 ans au 1er janvier 2018
- Etre de nationalité française ou appartenant à l'Union Européenne

Pièces à fournir :

- copie pièce d'identité
- CV + lettre de motivation
- copie du diplôme requis

Tout dossier incomplet ne sera pas validé.

Nature des épreuves :

1. Les épreuves d'admissibilité

- Sélection des candidats sur lecture de leur CV et de leur lettre de motivation par le jury.
- Une épreuve écrite, permettant de vérifier le savoir du candidat. Cette épreuve est présentée sous forme de questions à réponses courtes ou de questionnaire à choix multiples. Coefficient 1
- Une épreuve pratique de mise en situation du candidat. Coefficient 1

Ne peuvent être déclarés admissibles que les candidats ayant obtenu au moins la moyenne à l'ensemble de ce premier groupe d'épreuves

2. L'épreuve d'admission

- Un entretien avec le jury permettant de vérifier les aptitudes nécessaires à l'exercice de la fonction. Coefficient 1

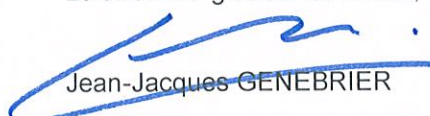
Date limite d'inscription :

La date limite de dépôt des candidatures est fixée au **15 février 2018**, à l'adresse suivante:

**Crous de Clermont-Ferrand
Service des Ressources Humaines
25 rue Etienne Dolet
63 037 Clermont-Ferrand Cedex 1**

Ou par mail : recrutement@crous-clermont.f

Le directeur général du Crous,


Jean-Jacques GENEVRIER

FICHE METIER

APPELLATION :

CUISINIER

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESTAURANT UNIVERSITAIRE, BRASSERIE, CAFETERIA

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 5

DEFINITION DU METIER :

Confectionne et présente les plats à servir en restauration collective.

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES:

- Réalise les recettes et les menus selon les indications fournies,
- Peut exercer une activité de traiteur,
- Met en place et prépare la distribution des plats (liaison froide et liaison chaude),
- Transmet aux personnels de son équipe les éléments de savoir-faire culinaire,
- Vérifie l'approvisionnement en produits et matériels du secteur dont il a la responsabilité,
- Participe à l'entretien des matériels et les locaux de cuisine,
- Applique les normes d'hygiène alimentaire et culinaire et les normes de sécurité en vigueur,

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):

- Savoir-faire culinaire,
- Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires et des normes de sécurité en vigueur,
- Connaissance des techniques et règles de conservation, de conditionnement et de reconditionnement et d'assemblage,
- Connaissance des règles de préparation et d'accommodement propres à la restauration, notamment collective,
- Connaissance des nouveaux modes de restauration, notamment collective, des méthodes et règles qui s'y attachent,
- Connaissance des dispositifs d'économie d'énergie.

FORMATIONS:

- Mise à jour des connaissances culinaires,
- Gestion des menus,
- Informatique,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Utilisation des EPI,
- Habilitation électrique,
- Economie d'énergie,
- Gestuelle et ergonomie,
- Utilisation des logiciels « métiers ».