

PROFIL DE POSTE : EMPLOYÉ(E) RESTAURATION COLLECTIVE

Structure : Centre Universitaire de l'Ariège Robert Naudi – Association pour le Développement Universitaire en Ariège (ADUA).

Fonction : Employé(e) restauration collective

Cadre d'emploi : Convention collective nationale « Animation » n°3246 – IDCC1518
Groupe A - Coefficient 245

Contexte :

Le Centre universitaire de l'Ariège Robert Naudi est géré par l'ADUA (Association pour le Développement Universitaire de l'Ariège). Accueillant des formations délocalisées de l'Université Toulouse Jean Jaurès, l'association a pour mission principale de concevoir et de mettre en œuvre les conditions nécessaires au bon fonctionnement et au développement des formations universitaires implantées sur le site ainsi que de favoriser l'accueil de formations et d'événements extérieurs (non-universitaires).

<http://centre-universitaire-ariège.fr/>

Sous l'autorité de la direction du Centre Universitaire Robert Naudi – Association pour le Développement Universitaire en Ariège, vous intégrerez le service technique.

Vous aurez pour missions :

- La préparation des plats

Sous la responsabilité du chef cuisinier, dans une équipe de 4 personnes, vous aurez en charge la préparation des repas du restaurant universitaire. Parmi les missions : rassembler les ingrédients nécessaires à la préparation, préparations préliminaires (épluchage et éminçage des légumes, fonds, courts-bouillons, ...), organisation du poste de travail, réalisation de mets simples, dressage....

- La distribution et le service des repas

Vous participez au service (réassort, relation client, service chaud, ...)

- La maintenance et l'hygiène des locaux

Entretien des locaux et du matériel cuisine/plonge dans le respect des règles d'hygiène : nettoyage, entretien et rangement de la vaisselle, du matériel et des ustensiles de cuisine, des équipements et des locaux hors cuisine (salles de classes, hébergements...).

Savoirs, compétences et qualités professionnelles :

Travail en équipe
Capacité d'adaptation
Réactivité
Rigueur
Sens de l'organisation
Respect des règles d'hygiène

Formation requise :

BEP, CAP/ CQP cuisine/ restauration ou équivalent.

Expérience :

Débutants acceptés

Poste à pourvoir au 1^{er} septembre 2021

35h hebdomadaires - CDI

CV et lettre de motivation à envoyer **avant le 19 juillet à 12h** à l'email indiqué ci-dessous.
Il est précisé que le jury de recrutement se déroulera le lundi 26 juillet 2021 au matin.

Contact : Cécile Sarraïl – gestionnaire@centre-universitaire-ariège.fr
Téléphone : 05 61 05 19 80