



Programmes des épreuves des concours externes de recrutement des personnels techniques de recherche et de formation

BAP G – Patrimoine immobilier, Logistique, Prévention

G2 RECRUTEMENT DES TECHNICIENS DE RECHERCHE ET DE FORMATION DE CLASSE SUPERIEURE

G2.9 Chef-fe de cuisine / cuisinier-ère de classe supérieure [G4B49]

Domaines d'activité : encadrement d'une équipe de restauration au sein d'un restaurant ou chef de production dans une petite UCP ou cuisinier.

1. Connaissances générales

Connaissance générales de niveau Bac+2 (restauration).

En complément des connaissances théoriques nécessaires au commis-se de cuisine et restauration [G5B46].

- Connaissance des normes techniques et réglementaires en vigueur, symboles, DTU...
- Connaissances réglementaires : ERP, IGH, incendie, Hygiène et sécurité, visites périodiques réglementaires du domaine.
- Connaissance de la mise en œuvre, des moyens d'intervention, des vérifications obligatoires
- Achat public : connaissance du code, cahier des charges et analyse des offres, contrôle et mesure d'achat
- Connaissance des enjeux de la restauration collective.
- Gestion de l'infrastructure : technique de maintenance et entretien ; identification des réparations et maintien des installations ; règles de sécurité et obligations des mesures de protection, HQE.
- Gestion du matériel : maintenance préventif et sécurité.

2. Développement durable

- Application et mise en œuvre de mesures environnementales : application d'achats durables dans le cadre des marchés publics (bio, circuit de proximité, équitable, label et SIQO...)
- Rôle social et éducatif (nutrition, santé, pédagogie, rapport qualité prix...)
- Gestion du gaspillage et déchets avec mise en œuvre de réduction et valorisation
- Réflexion à mener pour un environnement adaptée (ergonomie, HQE...).

3. Connaissances pratiques, chef d'équipe

En complément des connaissances pratiques nécessaire au commis-se de cuisine et restauration [G5B46].

- Mise en place du document unique pour diminuer les risques
- Gestion du matériel : maintenance préventive et curative et nettoyage ; prévision et expression du besoin ; connaissance en ergonomie.
- Hygiène et sécurité : plan de maitrise sanitaire et paquet hygiène ; sécurité personnel et bâtiment recevant du public ; connaissance nutrition et allergènes.
- Gestion des ressources financières : suivi des dépenses et prévisionnel repas ; suivi des dépenses annexes (produit entretien, matériel) ; élaboration et suivi du budget alloué et tableau de bord et prospective.
- Marchés publics : participer à l'élaboration des pièces écrites pour la passation des marchés dans son domaine d'activité ; notion de base sur les marchés publics.
- Compétences produits : gammes de produit ; préparation culinaire ; technique et organisation de la production ; réception et commande.
- Optimiser l'utilisation des matériels, des produits et des consommables
- Maîtriser l'utilisation de l'outil informatique dans son domaine d'activité
- Rédiger un rapport (analyse et synthèse, etc...)
- Etablir les plannings d'intervention des équipes
- Maitriser le management et coordonne l'activité d'une ou de plusieurs équipes ; gestion des conflits ; plan de formation et suivi des emplois et compétences ; entretien et évaluation.