

**OFFRE D'EMPLOI – COMMIS DE CUISINE - CDD 9 MOIS**

<b>Libellé de Fonctions : COMMIS DE CUISINE</b>
<p><b>Catégorie : B</b>  <b>Corps : T</b>  <b>BAP (le cas échéant) : G</b>  <b>Emploi-type (le cas échéant) :G4B49</b>  <b>Contrat à durée déterminée de 9 mois</b></p>
<i>Les activités qui composent la fiche de poste sont appelées à évoluer en fonction des connaissances du métier et des nécessités de service</i>
<b>Qui sommes-nous ?</b>
<p>Sorbonne Université est une université pluridisciplinaire de recherche créée au 1er janvier 2018 par regroupement des universités Paris-Sorbonne et UPMC.</p> <p>Déployant ses formations auprès de 54 000 étudiants dont 4 700 doctorants et 10 200 étudiants étrangers, elle emploie 6 300 enseignants, enseignants-chercheurs et chercheurs et 4 900 personnels de bibliothèque, administratifs, technique, sociaux et de santé. Son budget est de 670 M€.</p> <p>Sorbonne Université dispose d'un potentiel de premier plan, principalement situé au cœur de Paris, et étend sa présence dans plus de vingt sites en Île-de-France et en régions.</p> <p>Sorbonne Université présente une organisation originale en trois facultés de lettres, de sciences &amp; ingénierie et de médecine qui disposent d'une importante autonomie de mise en œuvre de la stratégie de l'université dans leur périmètre sur la base d'un contrat d'objectifs et de moyens. La gouvernance universitaire se consacre prioritairement à la promotion de la stratégie de l'université, au pilotage, au développement des partenariats et à la diversification des ressources.</p>
<b>Ce poste est basé à la Station Biologique de Roscoff - Finistère</b>
<b>Présentation de la structure</b>
<p><b>Présentation de la Direction :</b></p> <p>La Station biologique de Roscoff (SBR) est un centre de recherche et d'enseignement en biologie et écologie marines. Elle est sous la double tutelle du CNRS (Centre National de la Recherche Scientifique) et de Sorbonne Université.</p> <p>A ce titre, les activités de la SBR s'articulent autour de 5 missions principales :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La recherche en biologie et écologie marines ;</li> <li>• L'enseignement supérieur, la formation continue et la diffusion des connaissances ;</li> <li>• L'observation à long terme des environnements et écosystèmes côtiers ;</li> <li>• L'accueil scientifique et pédagogique ;</li> <li>• Le transfert de connaissances au service du développement du territoire.</li> </ul> <p>Au sein de la SBR, la FR2424 regroupe les services communs mutualisés (100 agents) pour l'ensemble des unités de recherche du site (UMR 7144, UMR 8227) regroupant 300 personnes sur site). Ces services sont également ouverts à la communauté scientifique nationale et internationale dans le cadre de sa mission d'accueil pédagogique et scientifique, à travers en particulier le programme EMBRC-Fr.</p> <p>Elle se compose de 13 services communs : Accueil et Centre de Conférences (SACC), Financier (SF), Centre de Ressources Biologie Marine (CRBM), Communication – Médiation – Editions Scientifiques (COMEDIS), Enseignement et Accueil Scientifique (SEAS), Informatique et</p>

Bioinformatique (SIB), Patrimoine et Logistique (SPL), Mer, Observation, Relations internationales, Secrétariat direction et Ressources Humaines (SDRH), Valorisation, Projets transversaux.

La Station Biologique de Roscoff est aussi un centre de conférences qui met à disposition de la communauté scientifique, les infrastructures nécessaires à l'organisation de conférences nationales et internationales.

### **Présentation du service**

Les missions du Service Accueil et Centre de Conférences sont l'hébergement et la restauration des personnes accueillies (enseignants, chercheurs, étudiants,...) à la Station Biologique de Roscoff, ainsi que l'organisation des conférences. Afin de mener à bien ces missions, il dispose d'infrastructures performantes :

- un groupement d'hébergement composé de 3 sites hôteliers pour un total de 106 chambres
- un groupement de restauration avec 3 salles de restauration d'une capacité de 210 couverts.
- une salle de conférences et 5 salles de réunion

## **Missions et activités principales**

### **Mission :**

Dans le cadre de son activité, la mission principale du poste, il assurera la réalisation et la distribution des repas selon l'activité et le type de personnes accueillies et cela en respect des normes légales dictées par le Plan de Maitrise Sanitaire de l'établissement.

### **Activités principales :**

- Elaborer les menus en collaboration avec le chef de cuisine en respectant les contraintes coût/denrées.
- En absence du chef de cuisine, passer les commandes de denrées alimentaires et contrôler leur réception.
- Assurer la gestion et la réalisation de toutes les recettes culinaires à partir des denrées alimentaires de base, de produits semi-élaborés ou de produits finis.
- Incarner l'image de marque de l'établissement (qualité, équilibre et variété des menus).
- Participer à la mise au point des recettes.
- Respecter et appliquer le Plan de Maitrise Sanitaire de l'établissement.
- Veiller à la qualité de l'ambiance de travail et à la bonne articulation des équipes de cuisine et de salle.

### **Connaissances :**

- Expérience d'au moins 5 ans à un poste équivalent.
- Formation hôtelière (Bac professionnel restauration ou équivalent)).
- Connaissance approfondie des matériels et des différents modes de restauration.
- Connaissance approfondie des règles d'hygiène générale, d'hygiène et de diététique alimentaire et des normes de sécurité en vigueur.
- Connaissance approfondie des techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire.

### **Savoir-faire :**

- Maîtriser les savoir-faire culinaires.
- Construire un planning de production.
- Savoir s'organiser, anticiper et gérer l'imprévu.
- Savoir dialoguer et négocier (usagers, fournisseurs,...).
- Transmettre un certain nombre de savoir-faire (techniques, méthodologiques)
- Evaluer ses besoins en denrées, marchandises et matériels.

### **Savoir être :**

- Bon relationnel et esprit d'équipe.
- Présentation soignée exigée.
- Autonomie et sens de l'initiative.

**Encadrement : NON**

**Nb agents encadrés par catégorie : ... A - ... B - ...1 C**

**Conditions particulières d'exercice :**

- Travail en horaires décalés (soir)
- Date de prise de poste : 01/01/2026
- Lieu de travail : Roscoff - Finistère

\*Conformément à l'annexe de l'arrêté du 18 mars 2013 (NOR : MENH1305559A)