



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-de-cuisine-au-restaurant-universitaire-de-cachan-f-h>

## Chef de cuisine au restaurant universitaire de Cachan F/H

**Organisme employeur**  
CROUS

### Description

**Type de poste**  
Temps plein

### Management et formation :

- Encadrer les équipes, transmettre les savoir-faire et assurer la formation
- Contribuer à une offre de restauration variée, qualitative et adaptée aux besoins des étudiants et établissements
- Gérer le circuit des commandes
- Maintenir l'hygiène des locaux et du matériel
- Assurer la traçabilité conformément aux normes HACCP
- Superviser les menus, les stocks et les agents

**Secteur**  
RESTAURATION COLLECTIVE  
SOUS CONTRAT

**Lieu du poste**  
94016, CACHAN, CACHAN,  
France

### Élaboration culinaire :

- Élaborer les menus et sélectionner les denrées avec le gestionnaire, le responsable approvisionnement et le second de cuisine
- Participer à la mise au point des recettes et transmettre le savoir-faire culinaire
- Rédiger les fiches techniques
- Contribuer aux documents techniques liés aux produits dans le cadre des marchés publics
- Participer au processus d'achats et respecter les procédures
- Réaliser des mets à partir de produits bruts, semi-élaborés ou finis
- Veiller à l'équilibre alimentaire et proposer des améliorations (qualité, quantité, variété)

**Date de publication**  
4 mars 2026 à 14:05

**Valide jusqu'au**  
26.03.2026

### Organisation et coordination :

- Coordonner la mise en œuvre des procédures du P.M.S.
- Superviser et, si nécessaire, participer au nettoyage et à la remise en état de la cuisine
- Diriger et coordonner le travail des équipes en cuisine et des différents services
- Préparer l'organisation du travail annuel, hebdomadaire et journalier
- Être consulté sur les besoins en personnel
- Participer à la définition des besoins en matériel et équipement
- Assister aux réunions nécessitant son expertise
- Contribuer au suivi des coûts de gestion

### Qualifications

### Compétences requises :

- Savoir-faire culinaire
- Connaissance des techniques de conservation, conditionnement et assemblage
- Maîtrise des matériels et des nouveaux modes de restauration

- Connaissance des règles d'hygiène alimentaire et des normes de sécurité
- Organisation du travail et gestion des équipes
- Connaissance des règles de gestion du personnel
- Aptitude à diriger et animer une équipe
- Maîtrise des outils informatiques et logiciels métiers
- Connaissance des processus d'achats et des dispositifs d'économie d'énergie