

**DESCRITIF DE POSTE**  
**Commis de cuisine et de restauration**

**Corps : Adjoint Technique de recherche et de formation de 1<sup>ère</sup> classe**

**Recrutement sans concours**

**Branche d'activité professionnelle(BAP) : BAP G**

**Emploi type : Commis de cuisine et de restauration**

**Nombre de postes offerts : 1**

**Emploi N° 62030W**

**Localisation du poste :** Institut National des Sciences Appliquées de Toulouse  
135, avenue de Ranguel  
31077 Toulouse cedex 4

**Environnement et contexte de travail :**

L'INSA de Toulouse est une école d'ingénieur accueillant plus de 3000 étudiants, employant plus de 650 personnels, sur un campus de 22 hectares, 38 bâtiments d'une surface supérieure à 115.000 m<sup>2</sup> SHON.

Le service Hôtellerie INSA-CROUS (33 personnes), sert environ 382 000 repas/an et gère une résidence universitaire de 220 lits. Sous la responsabilité du directeur de l'unité et du chef des approvisionnements, la personne recrutée sera amenée à prendre en charge les opérations de réception, de rangement, de stockage et de distribution des denrées alimentaires, des matériels et des fournitures. Elle veillera au respect des règles d'hygiène et de sécurité en s'assurant de la qualité des livraisons.

**Activités principales :**

- Assurer la réception, le stockage des différentes livraisons
- Vérifier la conformité de la livraison (qualité, quantité) aux bons de commande et de livraison
- Préparer les sorties de marchandises par atelier en tenant compte des DLC
- Assurer la tenue des stocks entrée-sorties
- Réaliser l'entretien des zones de réception et de stockage
- Relever les températures des camions et des différentes zones de stockage
- Veiller au respect de la chaîne du froid, ainsi qu'aux règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Participer à la traçabilité des produits (Prise de photos des étiquettes, archivages...)
- Participer aux inventaires
- Informer son responsable de toute anomalie

## Compétences :

- Connaissance des produits alimentaires
- Connaissance de l'origine de produits alimentaires et de leur traçabilité
- Connaissance des lieux de stockage des denrées alimentaire et leur réglementation.
- Connaissances des produits alimentaires, pour en appréhender les critères de qualité et de livraison.
- Connaissance des « règles » de stockage des denrées alimentaires (first in first out), produits d'entretien et des techniques de rangement et de déstockage.
- Connaissance des critères de péremption et des règles d'hygiène et de sécurité.
- Connaissance des règles HACCP
- Capacité à utiliser un programme informatique de restauration.
- Utilisation des logiciels métier.

## Qualités professionnelles

- Rigueur
- Sens du service
- Capacité à rendre compte
- Capacité à travailler en équipe
- Dynamisme

### **INSA TOULOUSE**

135, avenue de Ranguet  
31 077 Toulouse cedex 4 FRANCE  
Tél.+ 33 [0]5 61 55 95 13 - Fax + 33 [0]5 61 55 95 00  
[www.insa-toulouse.fr](http://www.insa-toulouse.fr)



MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,  
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE