



**Servir la clientèle ;**

**Informer le responsable hiérarchique de toute question et insatisfaction de la clientèle ;**

**Participer au dressage des entrées et des desserts ;**

**Réaliser la préparation des fruits et légumes;**

**Réaliser le conditionnement d'après le planning de production.**

## 2) Nettoyage et désinfection

**Ranger et nettoyer les postes de préparations ;**

**Débarrasser, ranger et nettoyer la cuisine et la salle :**

**Nettoyer, laver, désinfecter les chaînes, le matériel, les ustensiles, le mobilier :**

**Évacuer les déchets**

**Maintenir en parfait état de propreté, les sols étagères et chambres froides et les espaces liés à son activité**

**Participer à la plonge.**

## 3) Rangement

**Débarrasser et ranger les chaînes de fin de service ;**

**Ranger les denrées, matériels et ustensiles:**

**Manutentionner les produits et les chariots**

## 4) Qualité

**Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité ;**

**Réaliser l'étiquetage des barquettes après l'opercule ;**

**Contrôler l'étanchéité de l'opercule:**

**Avertir sans délai son supérieur hiérarchique en cas de détection d'une situation non conforme aux normes HACCP.**

## 5) Engagements - Développement Durable

**Connaître et appliquer les consignes environnementales reprises sur les affichages**

**Signaler les dysfonctionnements du matériel à sa hiérarchie.**

### **SPECIFICITES DU POSTE**

Port des EPI obligatoire

### **CHAMPS DES RELATIONS**

Internes : Équipe du service restauration, services centraux de l'ENS

Externes : Usagers du restaurant

## APPLICANT PROFILE

## KNOWLEDGE AND QUALIFICATIONS EXPECTED

### COMPÉTENCES SOUHAITÉES

Diplôme préparé : CAP Cuisine ou BAC Pro Cuisine

#### **Connaissances & compétences techniques :**

**Connaître le matériel utilisé et les produits lessiviels.**

**Maîtriser le vocabulaire professionnel de base**

**Avoir le goût de la présentation.**

#### **Compétences comportementales :**

**Avoir le sens du contact**

**Être réactif**

**Être rigoureux**

**Savoir travailler en équipe**

## DIPLÔME ET EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Aucun

### **NON DISCRIMINATION, OUVERTURE ET TRANSPARENCE**

Notre établissement, comme l'ensemble de l'Université PSL, s'engage à soutenir et promouvoir l'égalité, la diversité et l'inclusion au sein de ses communautés. Nous encourageons les candidatures issues de profils variés, que nous veillerons à sélectionner via un processus de recrutement ouvert et transparent.

## CONTACT

[rqn0rgvvh5k@emploi.beetween.com](mailto:rqn0rgvvh5k@emploi.beetween.com)

# OTHER INFORMATION

Branche d'activité Professionnelle : **BAP G**

Wage : **De 492.0 à 1823.0 € (Euros) par mois**

Type de contrat / de poste : **Contrat d'apprentissage**

Durée du contrat : **24 mois**

**Reference**  
**rqvn0rgvvh**

PUBLISHED ON 01/06/2026

---

## Université PSL (Paris Sciences & Lettres)

