



# ENVIRONNEMENT ET CONTEXTE DE TRAVAIL

Notre établissement fait partie de l'Université PSL. Située au cœur de Paris, celle-ci fait dialoguer tous les domaines du savoir, de l'innovation et de la création. Classée parmi les 50 premières universités mondiales, elle forme au plus près de la recherche des chercheurs, artistes, ingénieurs, entrepreneurs ou dirigeants conscients de leur responsabilité sociale, individuelle et collective.

## **STRUCTURE D'ACCUEIL**

### **L'ÉCOLE NORMALE SUPÉRIEURE**

Créée en 1794, l'École normale supérieure, membre de l'Université PSL, est un établissement d'enseignement supérieur et de recherche qui recrute sur concours les étudiants les plus talentueux en France et à l'étranger. Établissement d'élite, dont l'activité recouvre l'essentiel des disciplines scientifiques et littéraires, l'ENS-PSL jouit d'un grand prestige international par la qualité de ses étudiants mais aussi par la réputation de ses centres de recherche.

### **Non-discrimination, ouverture et transparence**

Les établissements membres de l'Université PSL s'engagent 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.

## MISSIONS

### **ACTIVITÉS PRINCIPALES**

#### **ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL**

Le service restauration est divisé en 4 secteurs : Cuisine, Cafétéria, Plonge et Pâtisserie et est composé de 23 agents. Il assure les repas de 600 à 1500 personnes par jour (personnels, étudiants, enseignants etc.)

#### 1) Relations convives/clients - Activité de cuisine :

Participer aux cuissons simples ;

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

## PROFIL DU CANDIDAT

## **SAVOIRS ET COMPÉTENCES ATTENDUS**

### **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)

# AUTRES INFORMATIONS

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

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

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

Durée du contrat : **24 mois**

**Référence**  
**rqvn0rgvvh**

PUBLIÉ LE 14/04/2026

---

## L'Université PSL (Paris Sciences & Lettres)

