



L'université Toulouse - Jean Jaurès recherche un-e

Chef de cuisine au restaurant HF - INSPE Toulouse Occitanie-Pyrénées - Site de Rodez

À propos de l'Université Toulouse - Jean Jaurès

Riche, plurielle et diverse, l'Université Toulouse - Jean Jaurès figure dans les meilleures universités françaises d'arts, lettres et langues et de sciences humaines et sociales, tant du point de vue de la formation que de la recherche...



- Plus de **30 000** étudiants
- Plus de **2 100** personnels
- **5 unités de formation et de recherche, 7 instituts** (dont 2 IUT), **1 école interne et 1 INSPE**
- Présente sur **16 campus** (dont **1 à l'international**).

www.univ-tlse2.fr/

Conditions générales du poste

- **Type de contrat :** CDD (remplacement d'un agent en détachement)
- **Temps plein**
- **Date de prise de poste : 16/03/2026**
- **Durée :** 12 mois
- **Localisation du poste :** Institut National Supérieur du Professorat et de l'Éducation (INSPÉ), Site de Rodez, 12 rue Sarrus, 12000 RODEZ
- **Rémunération :** 1855,89 € bruts/mois à 1919,89 € selon expérience
- **Date limite de candidature : 19/02/2026**
- **Catégorie/Corps :** catégorie B

Le poste est ouvert aux personnes en situation de handicap.

Contraintes liées au poste :

Travail isolé et en horaires décalés



Votre entité (présentation, contexte, rattachement hiérarchique, composition de l'équipe)

L'Institut national supérieur du professorat et de l'éducation Toulouse Occitanie-Pyrénées (Inspé) est une composante de l'Université Toulouse Jean Jaurès qui assure ses missions en partenariat avec l'Université Toulouse 1 Capitole, l'Université de Toulouse, la COMUE, les services académiques et les établissements scolaires ainsi que l'ENSFEA. Implanté dans huit départements de la Région Occitanie Pyrénées-Méditerranée, il comprend 10 sites de formation dont 3 sur Toulouse.

Il assure les missions de formation initiale, continuée et continue des futurs enseignants et des personnels d'éducation. Le site de Rodez de l'INSPE TOP permet une déclinaison locale de ces missions et d'une partie de la formation.

Il dispose d'un restaurant universitaire et de logements étudiants.

Vous intégrerez une équipe de 8 agents et serez rattaché.e hiérarchiquement à la Responsable administrative et financière du site.

Vos missions (Mission principale et activités)

➤ Assurer la préparation des repas du restaurant des étudiants :

- Elaborer les menus en relation avec la responsable de la structure et en respectant les contraintes de coûts, denrées et équilibre alimentaire
- Assurer la gestion et la réalisation des recettes à partir de denrées alimentaires des cinq gammes.
- Participer à la mise en place de recettes et transmettre à son équipe les éléments du savoir faire culinaire.

➤ Participer à la gestion du service restauration et hébergement du site :

- Tester de nouveaux produits ou circuits d'approvisionnement
- Appliquer et mettre en œuvre les mesures environnementales et les directives santé -sécurité alimentaires
- Gérer la réduction et valorisation des déchets du restaurant universitaire.

➤ Contribuer à la mise en place des protocoles applicables en restauration collective :

- Déterminer en relation avec la responsable les moyens à mettre en œuvre et les outils sanitaires pour atteindre les objectifs de qualité des repas et prix de revient
- Participer à l'évaluation des risques concernant l'activité du restaurant, avec l'assistant de prévention et la responsable
- Assurer la mise en place des méthodes pour la réduction et le suivi des risques

➤ Organiser le travail de l'équipe de restauration :

- Organiser et surveiller la bonne exécution du travail du commis de cuisine tout au long de la journée, et celui des trois opérateurs logistiques qui participent au service des repas et à l'entretien des locaux du restaurant, pour une partie de la journée de travail. Impulser, en partenariat avec la responsable administrative et financière, une dynamique de projets d'équipe



Votre Profil

Compétences attendues :

Savoirs :

- Connaissance des produits alimentaires, de leur origine et de leur traçabilité
- Connaissance des services de contrôle de l'alimentation
- Connaissance approfondie des techniques de production en cuisine, des techniques de stockage et conservation de ces produits
- Connaissance approfondie des règles d'hygiène alimentaire et diététique
- Connaissance des règles en matière de santé et sécurité au travail

Savoir-faire :

- Mettre en œuvre les savoir-faire culinaires
- Transmettre des connaissances
- Optimiser les coûts des commandes
- Encadrer et organiser le travail de l'équipe
- Prévenir et gérer les conflits ou situations sensibles
- Communiquer pour expliquer le sens de l'action

Savoir-être :

- Sens de l'Organisation
- Réactivité
- Autonomie
- Esprit d'équipe

Conditions de diplômes : **BAC minimum – domaine de la restauration**

Expérience requise : 1 an minimum sur des missions similaires

Pourquoi nous rejoindre ?



Avantages sociaux

- Contributions aux frais de transport
- Congés jusqu'à 60 jours/an
- Service social proposant des activités sociales, culturelles, sportives et de loisirs (aides sociales, billetterie, vacances, ...)



Accompagnement

- Accompagnement personnalisés des parcours professionnels (conseils en évolution professionnelle, formation, préparation, concours)
- Possibilité d'accompagnement personnalisé pour l'ergonomie de votre poste



Équilibre vie personnelle et professionnelle

- Possibilité d'aménagement du temps de travail
- Télétravail sous conditions
- Etablissement engagé (QVT, handicap, parité, diversité)



Processus de recrutement

- **Les candidatures reçues hors délais et/ou non-complètes ne sont pas retenues** (CV + Lettre de motivation).
- Les candidatures sont étudiées avec la plus grande attention et nous ne manquons pas de contacter les candidats lorsque leur profil répond à nos attentes.
- **Sans nouvelle de notre part dans un délai de trois semaines à compter de la date de réception, les candidats doivent considérer que leur candidature n'est pas retenue.**
- Les candidats retenus sont convoqués à une audition de recrutement d'une durée d'environ 30 minutes.
- Les candidats non-retenus sont prévenus dans les 10 jours suivants l'entretien de recrutement.
- Sauf avis contraire de la part des candidats, nous nous permettons de conserver dans notre base de données l'ensemble des éléments qui nous sont transmis afin de contacter les candidats avec des opportunités futures susceptibles de correspondre à leur profil

Contact(s) pour demande de renseignement relatif au poste :

- inspe.secret-general@univ-tlse2.fr

Pour postuler :

Envoyer votre cv et lettre de motivation avant le **19/02/2026** à :



Université Toulouse - Jean Jaurès
Direction des Ressources Humaines - Pôle Développement RH
5 Allée Antonio Machado, 31058 Toulouse cedex 09



ou inspe.secret-general@univ-tlse2.fr

Retrouver toutes nos offres d'emploi sur : www.univ-tlse2.fr/accueil/recrutement