



L'université Toulouse - Jean Jaurès recherche un·e

## Commis 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/](http://www.univ-tlse2.fr/)

### Conditions générales du poste

---

- **Type de contrat** : CDD (Remplacement détachement)
- **Temps plein**
- **Date de prise de poste** : **15/09/2025**
- **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** : 1801,74 € bruts/mois à 1841,12 € selon expérience
- **Date limite de candidature** : **17/08/2025**
- **Catégorie/Corps** : catégorie C

Le poste est ouvert aux personnes en situation de handicap.

### Contraintes liées au poste :

---

Travail en horaires décalés // Exposition au froid, chaleur, humidité et bruit // Effort physique occasionnel



## 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 actes de gestion relatifs à la scolarité et à l'organisation des enseignements, contribuant ainsi à la mise en œuvre de l'offre de formation.

L'INSPE site de Rodez a pour mission d'assurer le secrétariat pédagogique et de contribuer au bon déroulement du service pédagogique du centre départemental INSPE de l'Aveyron.

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)

---

### ➤ Contribuer aux différentes opérations du service restauration :

- Réaliser les recettes et les menus selon les indications fournies
- Mettre en place la chaîne de distribution des plats
- Assurer l'accueil et le service
- Ponctuellement réceptionner les marchandises et procéder à des opérations de gestion du stock alimentaire

### ➤ Participer à l'entretien des locaux et des outils :

- Assurer le nettoyage d'une partie de la vaisselle, et des matériels utilisés pour la confection des repas lors du service
- Entretien du matériel et des locaux du service restauration et l'hébergement et ponctuellement des autres secteurs
- Participer ponctuellement aux activités de blanchisserie

### ➤ Appliquer les réglementations en vigueur en restauration collective :

- Appliquer les procédures en matière de sécurité alimentaire, notamment l'ensemble des protocoles du Plan de Maîtrise Sanitaire du service
- Appliquer et mettre en œuvre les mesures environnementales et les directives santé-sécurité alimentaires et santé sécurité au travail
- Appliquer les consignes sécurité relatives au ERP



# 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 des techniques de production en cuisine et particulièrement en préparations froides, des techniques de stockage et conservation de ces produits
- Connaissance des règles d'hygiène alimentaire et diététique
- Connaissance des règles en matière de santé et sécurité au travail
- Technique d'accueil physique et téléphonique

### Savoirs faire :

- Mettre en œuvre les savoir-faire culinaires
- Mettre en œuvre les techniques de nettoyage courant et les règles d'hygiène particulières à la restauration collective
- Savoir renseigner, accueillir et servir les usagers
- Savoir travailler seul ou en équipe

### Savoir-être :

- Organisation et application
- Confiance en soi
- Esprit d'équipe

Conditions de diplômes : **CAP/BEP**

Expérience requise : Formation du pack hygiène : PMS-HACCP

## 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



### Equilibre 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](mailto:inspe.secret-general@univ-tlse2.fr)

## Pour postuler :

---

Envoyer votre cv et lettre de motivation avant le **17/08/2025** 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](https://www.instagram.com/inspe.secret-general)

Retrouver toutes nos offres d'emploi sur : [www.univ-tlse2.fr/accueil/recrutement](http://www.univ-tlse2.fr/accueil/recrutement)