

FICHE DE POSTE

Intitulé de l'emploi :

CUISINIER

Catégorie statutaire / Corps

Catégorie C
ATP2 Spéc cuisine

Groupe RIFSEEP

1

Domaine(s) fonctionnel(s)

Logistique et technique opérationnelle

EFR-CAIOM

EFR-Permanent

CAIOM - Tremplin

Emploi-fonctionnel

de la filière technique, sociale
ou SIC

Emploi(s) type / Code(s) fiche de l'emploi-type

AGENT DE RESTAURATION ET D'INTENDANCE
LOG014A

Poste substitué

Fondement(s) juridique(s) du recrutement sur contrat, le cas échéant :

- 1° de l'article 4 de la loi n°84-16 du 11 janvier 1984
- 2° de l'article 4 de la loi n°84-16 du 11 janvier 1984
- 3° de l'article 4 de la loi n°84-16 du 11 janvier 1984
- Article 6 de la loi n° 84-16 du 11 janvier 1984
- Article 6 bis de la loi n°84-16 du 11 janvier 1984

Localisation administrative et géographique / Affectation

DCCRS/DZCRS SUD-EST/ CRS 45 Chassieu – 10, route de Lyon – 69680 Chassieu

Vos activités principales

Élaborer et préparer les repas pour les personnels de la structure, dans le respect des techniques de fabrication culinaire et des règles d'hygiène et de sécurité.

Gérer les approvisionnements

Entretien et nettoyer les matériaux, locaux et installations mis à disposition de l'agent.

Organiser le travail en équipe. Encadrement d'une équipe.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Régime mixte.

Grande disponibilité exigée : horaires atypiques et variables, emploi à résidence et en déplacement.

Connaissance et respect strict des normes d'hygiène et de sécurité.

Vos compétences principales mises en œuvre

Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
Connaître les techniques culinaires et du service <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	Savoir travailler en équipe <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir s'adapter <i>/ niveau pratique - requis</i>
Connaître le droit en matière d'hygiène et de sécurité <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir s'organiser <i>/ niveau pratique - requis</i>	Avoir le sens des relations humaines <i>/ niveau pratique - requis</i>
Connaissance technique au choix <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir-faire au choix <i>/ niveau maîtrise - requis</i> <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir communiquer <i>/ niveau pratique - requis</i>
Connaissance technique au choix <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Savoir-faire au choix <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	Savoir-être au choix <i>/ niveau pratique - requis</i>
Connaissance technique au choix <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Savoir-faire au choix <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	Savoir-être au choix <i>/ niveau pratique - requis</i>
Connaissance technique au choix <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Savoir-faire au choix <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	Savoir-être au choix <i>/ niveau pratique - requis</i>
Autres :		

Votre environnement professionnel

- Activités du service**

Gestion et suivi des stocks et des livraisons Mess/Foyer.

Gestion des rationnaires.

Suivi administratif des commandes et factures.

Composition des menus – Achat des denrées – Gestion des équipes Ouvriers Cuisiniers et Adjoint Technique – Gestion de l'entretien des matériels – Organisation de prestations diverses (cérémonies officielles...) - Contrôle de la stricte application des normes HACCP dans l'espace restauration.

- Composition et effectifs du service**

1 BC – 2 BG – 3 GPX – 4 Ouvriers cuisiniers – 3 Adjoints techniques spécialité cuisine – 27 Adjoints techniques.

- Liaisons hiérarchiques**

Commandant (N+2)

Capitaine (N+1)

- Liaisons fonctionnelles**

Commandant d'unité et officiers - fournisseurs

Durée attendue sur le poste : 3 ans

Vos perspectives :

Evolution statutaire

Liste des pièces requises pour déposer une candidature :

Voir le formulaire unique de demande de mobilité/recrutement disponible sur MOB-MI ou la PEP

Qui contacter :

crs45-sec-dzlyon-dccrs@interieur.gouv.fr

Secrétariat : 04 72 15 68 59

Date limite de dépôt des candidatures : 24 Avril 2020

Date de mise à jour de la fiche de poste (JJ/MM/AAAA) : 28/01/2020