

Intitulé du poste  
**CUISINIER**

Catégorie statutaire/Corps  
ATP2 spéc. cuisine

Domaine(s) fonctionnel(s)  
**Logistique et technique opérationnelle**

Groupe RIFSEEP  
Groupe 1

Emploi(s) –type  
Agent de restauration et d'intendance

Code(s) fiche de l'emploi-type  
LOG014A

Localisation administrative et géographique / Affectation  
DCCRS/DZCRS SUD-EST/ CRS 45 Chassieu – 10, route de Lyon – 69680 Chassieu

**Vos activités principales**  
Elaborer 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 et les équipements.  
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**

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

Durée attendue sur le poste : 3 ans

## 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 Gardien de la paix - 5 Ouvriers cuisiniers – 2 Adjoints Techniques Spécialité cuisine - 25 Adjoints techniques.

### ▪ *Liaisons hiérarchiques*

Commandant (N+2)

Capitaine (N+1)

### ▪ *Liaisons fonctionnelles*

Commandant d'unité et officiers - fournisseurs

## Vos perspectives

Evolution statutaire

## Qui contacter ?

Secrétariat : 04 72 15 65 12

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 19/02/2019

Adresse Intranet du référentiel des emplois-type et des compétences :

[http://sdp.interieur.ader.gouv.fr/index.php?option=com\\_content&task=view&id=149&Itemid=1](http://sdp.interieur.ader.gouv.fr/index.php?option=com_content&task=view&id=149&Itemid=1)