

Intitulé du poste
CUISINIER

Catégorie statutaire/Corps
Adjoint Technique Principal

Domaine(s) fonctionnel(s) GROUPE RIFSEEP
Logistique et technique opérationnelle 1

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

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

Localisation administrative et géographique / Affectation
DCCRS / DZ CRS EST / CRS 35 1 rue Jean Nesmy 10000 TROYES

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 et les équipements.
Entretien et nettoyer les matériaux, locaux et installations mis à disposition de l'agent.
Organiser le travail en équipe, encadrer une équipe.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions
Respect des normes d'hygiène et de sécurité.
Permanences week-end, bonne présentation, disponibilité et polyvalence.
Employé à résidence et en déplacement, structure qui effectue des déplacements hors région.

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau pratique - requis	Savoir appliquer la réglementation / niveau maîtrise - requis	Faire preuve de rigueur et de méthode / niveau pratique - requis
	Savoir s'organiser / niveau maîtrise - à acquérir	Savoir s'adapter / niveau pratique - requis
	Savoir travailler en équipe / niveau maîtrise - requis	Savoir accueillir / niveau pratique - requis
Autre :	Savoir manager / niveau maîtrise - requis	

Durée attendue sur le poste : minimum 2 ans

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

Le Mess a pour activité principale la préparation et le service des repas de l'ensemble de la compagnie tant à résidence qu'en déplacement et doit également être en mesure d'assurer la subsistance d'autres unités (CRS ou autres) également à résidence et en déplacement.

▪ **Composition et effectifs du service**

1 brigadier-chef, chef de la synergie mess/foyer

2 gardiens de la paix affectés à la gérance

1 adjoint administratif affecté à la gérance

1 APST 2ème catégorie affecté à la gérance

2 ouvriers cuisiniers

1 APST 2ème catégorie adjoint responsable de cuisine

2 adjoints techniques principaux / spécialité cuisine

18 adjoints techniques PN

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Dépensier du service – Gérant de la synergie Mess/Foyer – Officiers de l'unité – Commandant d'unité.

▪ **Liaisons fonctionnelles**

Ouvrier-Cuisinier

Vos perspectives

ÉVOLUTION STATUTAIRE

CHEF D'ÉQUIPE TEMPORAIRE - CHEF D'ÉQUIPE POUR LES OE

Qui contacter ?

Le chef de service, gérant de la synergie Mess/Foyer. 03.25.71.61.32

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 14/06/2019

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