

Intitulé du poste
CUISINIER

Catégorie statutaire/Corps
C/ATP2 spécialité cuisine
ou OC

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

GRUPE RIFSEEP
2

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

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

Vos activités principales
Elaborer et préparer les repas, dans le respect des techniques de fabrication culinaire et des règles d'hygiène et de sécurité.
Entretien et nettoyer les locaux et installations mis à la disposition de l'agent.
Organiser le travail en équipe, encadrer l'équipe.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions
Pénibilité du service dans certaines conditions (variation de températures).
Respect des normes d'hygiène et de sécurité
Permanence le week-end

Localisation administrative et géographique / Affectation
ENSAPN de TOULOUSE 98 ch du Cdt Joël Le Goff BP 95708 31057 TOULOUSE Cedex 1

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau initié - <i>requis</i>	Savoir travailler en équipe / niveau pratique - <i>requis</i> Avoir l'esprit de synthèse / niveau initié - <i>requis</i> Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>requis</i> Savoir manager / niveau initié - <i>requis</i>	Avoir le sens des relations humaines / niveau pratique - <i>requis</i> Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i> S'avoit s'exprimer oralement / niveau initié - <i>requis</i>
Autre : Connaître le droit en matière d'hygiène et de sécurité niveau pratique-requis		

Durée attendue sur le poste : 3-5 ans

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

Activité de soutien logistique (service administration) : assurer la restauration des élèves, stagiaires et personnels de la structure de formation

▪ **Composition et effectifs du service**

Gérance : 2 fonctionnaires CEA + 1 adjoint technique magasinier
Cuisine : 4 ouvriers cuisinier + 12 adjoints techniques + 1 apprenti

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Responsable hiérarchique : gérante du mess (ou adjoint) puis le Chef de l'administration Générale

▪ **Liaisons fonctionnelles**

Service du budget (commandes / facturations) et fournisseurs

Vos perspectives

Evolution statutaire – Chef d'équipe temporaire – Chef d'équipe

Qui contacter ?

Gérance du mess : 05 62 12 80 30 ou 05 62 12 80 60

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 11/02/2016

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