

Intitulé du poste**CUISINIER****Catégorie statutaire/Corps**

Ouvrier cuisinier

Domaine(s) fonctionnel(s)

Logistique et technique opérationnelle

Emploi(s) –type

Agent de restauration - d'intendance

Code(s) fiche de l'emploi-type

LOG014A

Localisation administrative et géographique / Affectation

DCCRS/ DZ CRS Sud-Ouest/ CRS n° 19 La Rochelle - Caserne Renaudin - avenue de la porte Dauphine - BP 531 - 17022 La Rochelle Cedex 01 - Mess

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.

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

Organiser le travail en équipe , possibilité d'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 - <i>requis</i>	Savoir appliquer la réglementation / niveau maîtrise - <i>requis</i>	Faire preuve de rigueur et de méthode / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir s'organiser / niveau maîtrise - <i>à acquérir</i>	Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir travailler en équipe / niveau maîtrise - <i>requis</i>	Savoir accueillir / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir manager / niveau maîtrise - <i>requis</i>	
Autre :		

Durée attendue sur le poste : 3 à 5 ANS

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

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.

▪ **Composition et effectifs du service**

3 fonctionnaires du corps actif – 4 Ouvriers cuisiniers – 13 Adjointes techniques

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Gérant du mess ou son adjoint

▪ **Liaisons fonctionnelles**

Fournisseurs extérieurs - autres services de police - unités CRS

Vos perspectives

EVOLUTION STATUTAIRE - CHEF D'EQUIPE TEMPORAIRE - CHEF D'EQUIPE

Qui contacter ?

Poste de police de l'unité : 05.46.00.22.44 (demander le mess)

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 25/01/2017

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