

Intitulé du poste

CUISINIER

Catégorie statutaire/Corps

OE spéc. cuisine

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 - CRS n° 55 Avenue de la Croix rouge BP 30091 13382 Marseille cedex 13

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
	Savoir manager / niveau maîtrise - requis	

Autre :

Durée attendue sur le poste : 3 à 5 ans

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

Le service a en charge l'élaboration des repas de la compagnie en déplacement comme à résidence. Trois repas par jour pour le déplacement et deux à résidence si besoin de service. Ces repas peuvent être consommés sur place ou peuvent être acheminés sur le lieu d'emploi de la compagnie.

▪ **Composition et effectifs du service**

Le service est dirigé par un gérant voire plusieurs adjoints fonctionnaires de police actifs, qui ont en charge d'encadrer et de gérer les ouvriers cuisiniers et les adjoints techniques.

Environ 5 ouvriers cuisiniers et 12 adjoints techniques.

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Placé sous l'autorité directe du responsable de la Synergie Mess ainsi que de ses adjoints et de l'ouvrier cuisinier chef d'équipe.

▪ **Liaisons fonctionnelles**

Ensemble des personnels composant la Synergie Mess/Foyer de l'unité ou d'autres unités lors des déplacements – ouvriers cuisiniers.

Vos perspectives

EVOLUTION STATUTAIRE -

Qui contacter ?

Commandant de la CRS 55 ou son adjoint ou le chef de dépôt 04 910 12 28 00

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 06/02/2017

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