

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
DIRECTION CENTRALE DES CRS / DIRECTION ZONALE CRS SUD / CRS 56 / SERVICE DE L'ORDINAIRE / 488
RUE DE LA VIEILLE POSTE 34056 MONTPELLIER CEDEX 1

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 et trois adjoints fonctionnaires de police actifs, plus un adjoint technique qui ont en charge d'encadrer et de gérer les ouvriers cuisiniers au nombre de quatre ainsi que dix-huit adjoints techniques.

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Le responsable hiérarchique est le Commandant de Compagnie et son adjoint le Capitaine.

▪ **Liaisons fonctionnelles**

N+1 : Gérant de la synergie Mess/Foyer de la compagnie

N+2 : Commandant de compagnie

Vos perspectives

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

Qui contacter ?

Le responsable hiérarchique est le Commandant de Compagnie et son adjoint le Capitaine.

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