

Intitulé du poste
CUISINIER

Catégorie statutaire/Corps
OE spéc. cuisinier/
Adjoint technique principal spéc.
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 SUD / CRS N°6 – 396 av. Pierre Sauvaigo B P 123 06 700 Saint Laurent du Var -04 93 19 34 50 -

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.

Activités annexes ponctuelles :
Renfort au service en salle à manger et en réception, à résidence ou en déplacement.

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 pratique - <i>requis</i> Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>à acquérir</i> Savoir travailler en équipe / niveau pratique - <i>requis</i> Savoir manager / niveau maîtrise - <i>requis</i>	Faire preuve de rigueur et de méthode / niveau pratique - <i>requis</i> Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i> Savoir accueillir / niveau pratique - <i>requis</i>
Autre :		

Durée attendue sur le poste : 3 à 5 ANS

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Préparation des menus et des salles

Conditionnement des menus

Répartition des plats

Service en salle sur site, en déplacement et sur le terrain

Dessert

Nettoyages

Vérification et rangement du matériel

Manutention des denrées et matériels

Acheminement des repas et préparation sur le terrain

- **Composition et effectifs du service**

2 BC + 1 BP + 3 OC + 2 AT2 + 17 AT

- **Liaisons hiérarchiques**

BC KOBIELAK – Gérant du mess -

- **Liaisons fonctionnelles**

Vos perspectives

Peut se diriger vers le concours interne d'Adjoint Technique Principal - Spécialité Cuisinier

Qui contacter ?

Bureau du Mess Ariane : 04 92 00 58 06

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 24/01/2017

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