

Intitulé du poste
OUVRIER CUISINIER

Catégorie statutaire/Corps
OE spéc. Cuisine / Adjoint
Technique Principal 2e Classe
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/DZ CRS EST CHATEL SAINT GERMAIN/C.R.S. 36/MESS CASERNE SERRET – 21, AVENUE DE LA LIBERATION BP 70005 CHATEL SAINT GERMAIN 57161 MOULINS LES METZ

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.
Entretien et nettoyer 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, polyvalence.
Disponibilité : permanences week-end en raison de la présence sur le site d'élèves de l'Internat d'excellence, déplacements opérationnels des compagnies.
Présentation soignée : présence sur le site de membres du corps de Conception et de Direction de la Police Nationale.
Emploi à résidence et en déplacement, structure effectuant des services opérationnels sur l'ensemble du territoire national.

Vos compétences principales mises en œuvre

Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
Connaître l'environnement professionnel / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir appliquer la réglementation / niveau maîtrise - <i>requis</i> Savoir s'organiser / niveau maîtrise - <i>à acquérir</i> Savoir travailler en équipe / niveau maîtrise - <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**

Restauration collective d'un site accueillant des services de la Police Nationale sous commandement de la Direction Zonale Est et des services du Ministère de l'Éducation Nationale. L'activité d'une Compagnie Républicaine de Sécurité (C.R.S.) se déroule en majeure partie en déplacements opérationnels (plus de 2/3 du temps de travail annualisé). Ces déplacements concernent les personnels tenues, civils, les ouvriers cuisiniers, et les personnels agents techniques et spécialisés (PATS).

▪ **Composition et effectifs du service**

1 Brigadier-Chef ayant la responsabilité du Mess secondé par 1 Gérant Gestionnaire (Brigadier) et 6 Gérants. 9 cuisiniers, 29 adjoints techniques et un secrétaire.

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Commandant d'Unité, Chef du Mess.

▪ **Liaisons fonctionnelles**

Fournisseurs

Vos perspectives

EVOLUTION STATUTAIRE – CHEF D'EQUIPE TEMPORAIRE – CHEF D'EQUIPE

Qui contacter ?

Commandant d'unité : 03.87.20.17.60

Capitaine adjoint au Commandant d'unité : 03.87.20.17.62

Chef du Mess : 03.87.20.17.26

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

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