

**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/ CRS N°53, 71 avenue Claude Monnet, BP 205 50, 13312 MARSEILLE CEDEX 14

**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**

<b>Connaissances techniques</b>	<b>Savoir-faire</b>	<b>Savoir-être</b>
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>	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>
<b>Durée attendue sur le poste : 3 à 5 ANS</b>		
Autre :	Savoir manager / niveau maîtrise - <i>requis</i>	

## 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 plusieurs adjoints fonctionnaires de police actif et un adjoint technique, qui ont en charge d'encadrer et de gérer les ouvriers cuisiniers et les adjoints techniques.

Effectif : 2 Brigadier Chef + 2 Brigadier + 2 Gardiens de la Paix + 5 Ouvriers cuisiniers + 18 Adjoints techniques

### ▪ **Liaisons hiérarchiques**

Placé sous l'autorité directe du gérant du mess et de l'ouvrier cuisinier chef d'équipe. Brigadier Chef BANOS Stéphane Chef Synergie MESS FOYER

### ▪ **Liaisons fonctionnelles**

Toutes unités CRS - Personnels de l'unité d'affectation - Tous services internes à l'unité.

## Vos perspectives

Evolution dans le corps des Adjoints Techniques.

## Qui contacter ?

Le responsable hiérarchique est le Commandant de Compagnie ou son adjoint. Tél : 04.91.21.50.00

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 07/02/2017

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](http://sdp.interieur.ader.gouv.fr/index.php?option=com_content&task=view&id=149&Itemid=1)