

Intitulé du poste  
**OUVRIER-CUISINIER**

Catégorie statutaire/Corps

OE spéc. cuisine/  
Adjoint Technique Principal  
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

LOG 014 A

Localisation administrative et géographique / Affectation

LILLE / CRS N°16 - Bd Pierre Guillain 62500 SAINT-OMER

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 nettoyage des 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.

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

Durée attendue sur le poste : 3 à 5 ans

## Votre environnement professionnel

### ▪ **Activités du service**

Assurer la confection de l'ensemble des repas des personnels de l'unité.

### ▪ **Composition et effectifs du service**

21 Fonctionnaires dont deux en tenue et un gradé responsable

### ▪ **Liaisons hiérarchiques**

Chef de service, Officiers, gradés de l'unité.

### ▪ **Liaisons fonctionnelles**

Fournisseurs, livreurs.

## Vos perspectives

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

## Qui contacter ?

Major de Police Jean Michel LEFEBVRE, Responsable de la synergie mess-foyer.

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 01/05/2015

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)