

Intitulé du poste  
**OUVRIER CUISINIER**

Catégorie statutaire/Corps  
 OE spéc. cuisine/  
 Adjoint Technique Principal  
 spéc. cuisine

Domaine(s) fonctionnel(s)

Emploi(s) –type  
 Agent de restauration - d'intendance

Code(s) fiche de l'emploi-type  
 LOG014A

Localisation administrative et géographique / Affectation  
 CRS N°53 MARSEILLE - 71 avenue Claude Monet St Barthélémy - 13014 Marseille

**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, 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 - 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
Autre :	Savoir manager / niveau maîtrise - requis	

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, qui ont en charge d'encadrer et de gérer les ouvriers cuisiniers et les adjoints techniques.

5 ouvriers cuisiniers et 14 Adjoints Techniques.

### ▪ **Liaisons hiérarchiques**

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

Placé sous l'autorité directe du gérant du Mess.

### ▪ **Liaisons fonctionnelles**

Toutes unités CRS - Tous services internes de l'unité d'affectation - Fournisseurs

## Vos perspectives

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

## Qui contacter ?

Le Commandant de Compagnie ou son adjoint. Standard unité / 04 91 21 50 00

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 06/05/2015

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)