

MINISTERE DE L'INTERIEUR

TÉLÉGRAMME DEPART EN CLAIR

**NOM DU CHEF DE SECTION :** Bernard MORISSET, APIOM

**NOM DU REDACTEUR :** Aline DELPRAT, AAIIOM

**N° DE TELEPHONE :** 01.80.15.44.95

**N° DE TELECOPIE :** 01.80.15.44.93

**DE :** MIN/INT/DGPN/DRCPN/SDARH/BPATS

**A :** TOUS SGAP  
DCCRS  
DRCPN/SDFDC

**N° DE TEXTE :** DGPN/DRCPN/SDARH/BPATS N° *10* DU *22/01/2014*  
**OBJET :** MODIFICATIF TELEGRAMME N°6 DU 17/01/2014 VACANCE POSTE D OUVRIER  
CUISINIER POLICE NATIONALE

**TEXTE :** VOUS INFORME POSTE D OUVRIER CUISINIER DE LA POLICE NATIONALE A  
POURVOIR A LA CRS 06 NICE (FICHE DE POSTE JOINTE)

VOUS PRIE DE BIEN VOULOIR PORTER CETTE INFORMATION A LA CONNAISSANCE DES  
OUVRIERS CUISINIERS PN AINSI QUE DES ADJOINTS TECHNIQUES PRINCIPAUX DE  
2EME CLASSE SPECIALITE CUISINIER PLACES SOUS VOTRE AUTORITE

LES FONCTIONNAIRES INTERESSES ME FERONT PARVENIR SOUS COUVERT DE LA VOIE  
HIERARCHIQUE ET JUSQU AU 15 FEVRIER 2014 DELAI DE RIGUEUR :

- UNE CANDIDATURE REVETUE DE L AVIS DU CHEF DE SERVICE
- DEUX DERNIERES NOTATIONS

LES DOSSIERS SERONT ENVOYES AUX ADRESSES CI-DESSOUS

[drcpn-sdarh-bpats-techniques@interieur.gouv.fr](mailto:drcpn-sdarh-bpats-techniques@interieur.gouv.fr)  
[aline.delprat@interieur.gouv.fr](mailto:aline.delprat@interieur.gouv.fr)

SIGNE : MONSIEUR RAPHAEL ROCHE, CHEF DU BUREAU DES PERSONNELS  
ADMINISTRATIFS TECHNIQUES ET SCIENTIFIQUES STOP ET FIN

*Raphaël Roche*  
Le chef du bureau des personnels  
administratifs, techniques et scientifiques

Raphaël ROCHE

Intitulé du poste  
**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  
LOG014A

Localisation administrative et géographique / Affectation  
DCCRS / DZ SUD MARSEILLE / CRS N° 6  
396 AVENUE PIERRE SAUVAIGO 06700 SAINT LAURENT DU VAR

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, 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

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

Durée attendue sur le poste : 3 à 5 ans

## Votre environnement professionnel

### ▪ *Activités du service*

Diriger les agents de restauration en salles et en cuisines

Elaborer des menus en respectant le qualitatif et le coût de revient par fonctionnaire

Faire respecter les règles en matière d'hygiène et de sécurité par les agents de restauration

### ▪ *Composition et effectifs du service*

3 gradés et gardiens

5 ouvriers-cuisiniers

14 adjoints techniques

### ▪ *Liaisons hiérarchiques*

Gérant de l'ordinaire

### ▪ *Liaisons fonctionnelles*

Fournisseurs

## Vos perspectives

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

## Qui contacter ?

BC BATTISTI Hérald (gérant du mess) 04.92.00.58.06

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 11/02/2013

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)