

MINISTERE DE L'INTERIEUR

TÉLÉGRAMME DEPART EN CLAIR

NOM DU CHEF DE SECTION : Bernard MORISSET, APIOM

NOM DU REDACTEUR : Aline DELPRAT, AA11OM

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° 13 DU 22/01/2014
OBJET : MODIFICATIF TELEGRAMME N°119 DU 26/12/2013 VACANCE POSTE D OUVRIER
CUISINIER POLICE NATIONALE

TEXTE : VOUS INFORME POSTE D OUVRIER CUISINIER DE LA POLICE NATIONALE A
POURVOIR A LA CRS 45 DE LYON (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
aline.delprat@interieur.gouv.fr

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

Le chef du bureau des personnels
administratifs, techniques et scientifiques

Raphaël ROCHE

Intitulé du poste
CUISINIER

Catégorie statutaire/Corps
Adjoint Technique Principal spéc.
cuisine/OUVRIER 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
DDCCRS/DZCRS SUD-EST / CRS N° 45 - 10 route de Lyon - BP 85 - 69682 CHASSIEU Cédex - Synergie
Mess/Foyer

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 matériels, locaux et installations mis à disposition de l'agent.
Organiser le travail en équipe, encadrer une équipe.

Activités annexes ponctuelles :
Renfort au service en salle à manger et en réception, à résidence ou en déplacement.

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 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*

Gestion du Mess/Foyer
Gestion des personnels
Confection des repas
Service de l'Ordinaire
Service au Foyer

▪ *Composition et effectifs du service*

4 gradés du corps d'encadrement et d'application + 3 gardiens de la paix CEA
5 ouvriers cuisiniers
1 ATP2
23 agents techniques PN catégorie C

▪ *Liaisons hiérarchiques*

Chef Synergie Mess/Foyer,
Commandant de la CRS 45

▪ *Liaisons fonctionnelles*

Chef Synergie Mess/Foyer
Gérance

Vos perspectives

EVOLUTION STATUTAIRE DE LA GRILLE INDICIAIRE

Qui contacter ?

Chef secrétariat CRS 45 tél. 04-72-15-65-12

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 24/06/2013

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