

MINISTERE DE L'INTERIEUR

TÉLÉGRAMME DEPART EN CLAIR

NOM DU CHEF DE SECTION : Bernard MORISSET, APIOM

NOM DU REDACTEUR : Aline DELPRAT, AA1IOM

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° 12 DU 22/01/2014

OBJET : MODIFICATIF TELEGRAMME N°8 DU 17/01/2014 VACANCE POSTE D OUVRIER
CUISINIER POLICE NATIONALE

TEXTE : VOUS INFORME POSTE D OUVRIER CUISINIER OU ADJOINTS TECHNIQUES
SPECIALITE CUISINIER DE LA POLICE NATIONALE A POURVOIR A LA CRS 53 DE
MARSEILLE (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
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 CRS SUD/CRS N°53 MARSEILLE SIS 71 AVENUE CLAUDE MONET BP 20550
13312 MARSEILLE CEDEX 14

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, 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

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*

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 responsable hiérarchique est le Commandant de Compagnie ou son adjoint.

TEL SYNERGIE : 04.91.21.50.09

TEL MOBILE : 06 79 33 13 27

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 20/02/2013

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