

MINISTERE DE L'INTERIEUR

TÉLÉGRAMME DEPART EN CLAIR

NOM DU CHEF DE SECTION : Raphaël ROCHE, CAIOM

NOM DU REDACTEUR : Lilia CADET-PETIT, SAIOM

N° DE TELEPHONE : 01.80.15.45.33

N° DE TELECOPIE : 01.80.15.44.93

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

A : TOUS SGAMI
DCCRS
DRCPN/SDFDC
ENSP CANNES ECLUSE
ENSP ST CYR

N° DE TEXTE : DGPN/DRCPN/SDARH/BPATS N° ^{1,6} DU 22/05/2015

OBJET : VACANCES POSTES D OUVRIER CUISINIER POLICE NATIONALE

TEXTE : VOUS INFORME QUE DEUX POSTES DE CUISINIER DE LA POLICE NATIONALE SONT A POURVOIR DANS LES SERVICES SUIVANTS (FICHES DE POSTE JOINTES) :

- ENSAPN TOULOUSE
- ENP SENS

VOUS PRIE DE BIEN VOULOIR PORTER CETTE INFORMATION A LA CONNAISSANCE DES OUVRIERS CUISINIERS PN PLACES SOUS VOTRE AUTORITE

LES FONCTIONNAIRES INTERESSES ME FERONT PARVENIR SOUS COUVERT DE LA VOIE HIERARCHIQUE ET JUSQU AU 15 JUIN 2015 DELAI DE RIGUEUR :

- UNE CANDIDATURE REVETUE DE L AVIS DU CHEF DE SERVICE
- DEUX DERNIERS ENTRETIENS PROFESSIONNELS

LES DOSSIERS SERONT ENVOYES A L ADRESSE CI-DESSOUS

drcpn-sdarh-bpats-techniques-oc@interieur.gouv.fr

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

Intitulé du poste
Cuisinier (V)

Catégorie statutaire/Corps
ouvrier cuisinier ou ATP2

Domaine(s) fonctionnel(s)
Logistique et technique opérationnelle

Emploi(s) –type
agent de restauration et d'intendance

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

Localisation administrative et géographique / Affectation
école nationale d'application de la police nationale de Toulouse
DRCPN/SDFDC/DIRF Sud-Ouest/ENSAPN 98 chemin du commandant Joël Le Goff à TOULOUSE (31)

Vos activités principales
Elaboration et préparation des repas dans le respect des techniques de fabrication culinaire et des règles d'hygiène et de sécurité.
Préparation des cérémonies de sortie de promotion
Nettoyage et entretien des locaux et matériels.
Réfèrent HACCP (mise en oeuvre et contrôle des normes HACCP)
Encadrement d'une équipe d'adjoints techniques.
Formations des personnels et stagiaires affectés aux cuisines

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions
Rigueur, méthodologie, polyvalence, disponibilité - permanences le week-end- capacité d'adaptation et de proposition. Réactivité et prise d'initiatives. Régime hebdomadaire : 40h30.

Vos compétences principales mises en oeuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau pratique - <i>à acquérir</i>	Savoir appliquer la réglementation / niveau pratique - <i>requis</i> Savoir s'organiser / niveau maîtrise - <i>requis</i> Savoir travailler en équipe / niveau maîtrise - <i>requis</i> Savoir manager / niveau maîtrise - <i>requis</i>	Faire preuve de rigueur et de méthode / niveau pratique - <i>requis</i> Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i> Avoir le sens des relations humaines / niveau pratique - <i>requis</i>
Autre : Connaître les techniques de cuisine en restauration collective - Requis. Connaître les réglementations applicables en matière de normes HACCP - Requis		

Durée attendue sur le poste : 5 ans

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

Assurer le service de restauration pour l'ensemble des usagers du site (élèves, stagiaires et permanents)

▪ **Composition et effectifs du service**

Gérance : 2 fonctionnaires CEA + 1 Adjoint technique magasinier

Cuisine : 5 Ouvriers Cuisinier + 12 Adjoints techniques

▪ **Liaisons hiérarchiques**

chef du service restauration et son adjoint
l'adjoint au chef de la division des ressources
le chef de la division des ressources

▪ **Liaisons fonctionnelles**

L'ensemble des services de la structure, les fournisseurs, les entreprises extérieures

Vos perspectives

Evolution de carrière selon les règles statutaires

Qui contacter ?

Chef de la division des ressources : AAE DAVID 05 62 12 80 04

Gérant du Mess : GPX RUBIO ou son adjoint GPX SONDERER 05 62 12 80 30 ou 05 62 12 80 60

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 03/04/15

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

Intitulé du poste
cuisinier

Catégorie statutaire/Corps
ouvrier cuisinier ou ATP2

Domaine(s) fonctionnel(s)
Logistique et technique opérationnelle

Emploi(s) –type
agent de restauration et d'intendance

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

Localisation administrative et géographique / Affectation

école nationale de police de Sens
DRCPN/SDFDC/DIRF EST/ENP de Sens - 23 RUE DU 89ème R.I. - 89100 SENS

Vos activités principales

Elaboration et préparation des repas dans le respect des techniques de fabrication culinaire et des règles d'hygiène et de sécurité.

Préparation des cérémonies de sortie de promotion.

Nettoyage et entretien des locaux et matériels.

Référent HACCP (mise en œuvre et contrôle des normes HACCP)

Encadrement d'une équipe d'adjoints techniques.

Formations des personnels et stagiaires affectés aux cuisines

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Rigueur, méthodologie, polyvalence, disponibilité - permanences le week-end - capacité d'adaptation et de proposition. Réactivité et prise d'initiatives. Régime hebdomadaire : 40h30.

Vos compétences principales mises en œuvre

Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
Connaître l'environnement professionnel / niveau pratique - à <i>acquérir</i>	Savoir appliquer la réglementation / niveau pratique - <i>requis</i>	Faire preuve de rigueur et de méthode / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir s'organiser / niveau maîtrise - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir travailler en équipe / niveau maîtrise - <i>requis</i>	Avoir le sens des relations humaines / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir manager / niveau maîtrise - <i>requis</i>	
Autre : Connaître les techniques de cuisine en restauration collective - Requis. Connaître les réglementations applicables en matière de normes HACCP - A <i>acquérir</i> .		

Durée attendue sur le poste : 5 ans

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

Assurer le service de restauration pour l'ensemble des usagers du site (élèves, stagiaires et permanents)

▪ **Composition et effectifs du service**

1 Major de police - 1 Adjoint administratif - 5 Ouvriers cuisiniers - 21 Adjoints techniques

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Le chef du bureau restauration

Le chef de la division des ressources et son adjointe

▪ **Liaisons fonctionnelles**

L'ensemble des services de la structure - fournisseurs et entreprises extérieures -

Vos perspectives

Evolution de carrière selon les règles statutaires

Qui contacter ?

Le chef de la division des ressources (AAE KASTNER) ou son adjointe (SACN DROMBY)

Le chef du bureau restauration (Major BOUILLAUD)

03.86.83.45.00

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 26/03/15

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