

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° 7 DU 17/01/2014
OBJET : VACANCE POSTE D OUVRIER CUISINIER POLICE NATIONALE

**TEXTE : VOUS INFORME POSTE D OUVRIER CUISINIER DE LA POLICE NATIONALE A
POURVOIR A LA CRS 34 DE ROANNE (FICHE DE POSTE JOINTE)**

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

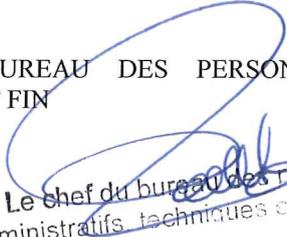
**LES FONCTIONNAIRES INTERESSES ME FERONT PARVENIR SOUS COUVERT DE LA VOIE
HIERARCHIQUE ET JUSQU AU 15 FEVRIER 2014 DELAI DE RIGUEUR :**

- 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/DZSE/CRS 34 - BP 514 42308 ROANNE CEDEX

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

<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 maîtrise - <i>à acquérir</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*

Restauration (ordinaire) d'une USG

▪ *Composition et effectifs du service*

3 OC + 17 AT + 1 AAP + gérés par 5 fonctionnaires de police

▪ *Liaisons hiérarchiques*

Gérants Synergie - Commandant d'Unité CRS

▪ *Liaisons fonctionnelles*

SANS OBJET

Vos perspectives

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

Qui contacter ?

SECRETARIAT CRS 34 - 04.77.68.83.14

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 12/03/2013

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