

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](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**

  
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](http://sdp.interieur.ader.gouv.fr/index.php?option=com_content&task=view&id=149&Itemid=1)