

MINISTERE DE L'INTERIEUR

TÉLÉGRAMME DEPART EN CLAIR

NOM DU CHEF DE SECTION : Bernard MORISSET, APIOM

NOM DU REDACTEUR : Joan BOULANGÉ, SAIOM

N° DE TELEPHONE : 01.80.15.44.88

N° DE TELECOPIE : 01.80.15.44.93

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

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

N° DE TEXTE : DGPN/DRCPN/SDARH/BPATS N°

*uh du 31/3/2014*

OBJET : VACANCES POSTES D OUVRIER CUISINIER POLICE NATIONALE

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

- CRS 04 LAGNY SUR MARNE
- CRS 07 DEUIL LA BARRE
- CRS 51 ORLEANS
- CRS 14 BORDEAUX
- CRS 29 LANNEMEZAN
- CRS 28 MONTAUBAN
- CRS 35 TROYES
- CRS 37 STRASBOURG
- CRS 46 SAINTE FOY LES LYON
- CRS 06 NICE
- CRS 59 OLLIOULES
- CRF PARIS
- ENP SENS

VOUS PRIE DE BIEN VOULOIR PORTER CETTE INFORMATION A LA CONNAISSANCE DES OUVRIERS CUISINIERS PN ET ADJOINTS TECHNIQUES PRINCIPAUX DE 2<sup>EME</sup> CLASSE SPECIALITE « CUISINE » PLACES SOUS VOTRE AUTORITE

LES FONCTIONNAIRES INTERESSES ME FERONT PARVENIR SOUS COUVERT DE LA VOIE HIERARCHIQUE ET JUSQU AU 17 AVRIL 2014 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@interieur.gouv.fr](mailto:drcpn-sdarh-bpats-techniques@interieur.gouv.fr)  
[joan.boulangé@interieur.gouv.fr](mailto:joan.boulangé@interieur.gouv.fr)

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



Intitulé du poste <b>CUISINIER</b>	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 D.C.C.R.S./C.R.S. N° 4/ Synergie MESS/FOYER Château de Pomponne rue paris 77400 LAGNY SUR MARNE Cedex
---

<p><b>Vos activités principales</b></p> <p>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.</p> <p><b>Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions</b></p> <p>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.</p>
---

Vos compétences principales mises en œuvre		
Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
Connaître l'environnement professionnel / niveau pratique - <i>requis</i>  Autre :	Savoir appliquer la réglementation / niveau maîtrise - <i>requis</i>  Savoir s'organiser / niveau maîtrise - <i>à acquérir</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>  Savoir accueillir / niveau pratique - <i>requis</i>

Durée attendue sur le poste : 3 à 5 ans
---

## Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Assurer la subsistance des fonctionnaires.

- **Composition et effectifs du service**

Le service est composé de 28 fonctionnaires dont un Major Chef Synergie Mess/Foyer, un Brigadier-Chef Adjoint au Chef Synergie, deux Brigadiers-Chef, deux Gardiens dans l'équipe de la gérance, 4 Ouvriers Cuisiniers et 18 Adjointes Techniques.

- **Liaisons hiérarchiques**

- Le Major Chef Synergie Mess/Foyer.

- **Liaisons fonctionnelles**

- Le Commandant Luc LARCHER.

## Vos perspectives

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

## Qui contacter ?

Le Major THIBAUT Laurent responsable Synergie Mess/Foyer : 01.60.94.24.42.

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 28/02/2013

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

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

Le SGAP de Versailles / CRS n°7 - 46 rue Camille Flammarion - 95170 Deuil la Barre

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

<b>Connaissances techniques</b>	<b>Savoir-faire</b>	<b>Savoir-être</b>
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**

Assurer la restauration des effectifs de la CRS 7

- **Composition et effectifs du service**

1 Chef de service gérant synergie mess-foyer (BC), 1 Adjoint synergie (BC), 3 gérants mess-foyer (GD), 5 Ouvriers Cuisiniers et 17 Adjoints Techniques.

- **Liaisons hiérarchiques**

Le Brigadier Chef Daniel THOREL - Chef de la synergie mess-foyer  
Le Commandant Christophe ROLLIN - Commandant de la CRS 7

- **Liaisons fonctionnelles**

Le Commandant de la CRS 7

## Vos perspectives

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

## Qui contacter ?

Le Chef de la synergie mess-foyer Brigadier Chef Daniel THOREL  
01.30.10.15.12  
daniel.thorel@interieur.gouv.fr

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 27/03/2014

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)

Intitulé du poste <b>CUISINIER</b>	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 OUEST / CRS 51  
1437 Ancienne Route de Chartres 45770 SARAN

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 / <i>niveau pratique - requis</i>  Autre :	Savoir appliquer la réglementation / <i>niveau maîtrise - requis</i>  Savoir s'organiser / <i>niveau maîtrise – à acquérir</i>  Savoir travailler en équipe / <i>niveau maîtrise - requis</i>  Savoir manager / <i>niveau maîtrise - requis</i>	Faire preuve de rigueur et de méthode / <i>niveau pratique - requis</i>  Savoir s'adapter / <i>niveau pratique - requis</i>  Savoir accueillir / <i>niveau pratique - requis</i>

Durée attendue sur le poste : 3 à 5 ans

## Votre environnement professionnel

### • *Activités du service*

Le service du mess sert à la restauration des personnels de la compagnie à résidence comme en déplacement, au travers d'établissements adaptés pour effectuer ces prestations.

Il offre la possibilité de fournir les repas de l'ensemble des fonctionnaires de police qu'ils soient sur le terrain comme en repos.

### • *Composition et effectifs du service*

1 Major, gérant du Mess - 2 tenus, adjoints du gérant - 1 AAP, adjointe du gérant - 3 OC - 14 AT

### • *Liaisons hiérarchiques*

Gérant de l'ordinaire

### • *Liaisons fonctionnelles*

Commandant de la CRS N° 51

## Vos perspectives

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

## Qui contacter ?

MJR VINCENOT Alain : 02 38 81 88 68

Secrétariat CRS 51 : 02 38 81 88 60

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 28/03/2014

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)

Intitulé du poste  
**OUVRIER 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/DZSO/CRS n°14 – Cenon - Petit Chemin de Camparian – BP 10141 – 33151 CENON Cedex – service de l'ordinaire

**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.  
 Entretenir 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 pratique - <i>requis</i>
	Savoir travailler en équipe / niveau maîtrise - <i>requis</i>	Savoir accueillir / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir manager / niveau maîtrise - <i>requis</i>	
Autre :		

Durée attendue sur le poste : 3 à 5 ANS

## Votre environnement professionnel

### ▪ *Activités du service*

Compagnie Républicaine de Sécurité : maintien de l'ordre, sécurité des personnes et des biens, sécurité des loisirs, prévention, formation des jeunes

### ▪ *Composition et effectifs du service*

la CRS 14 comprend 200 fonctionnaires : 30 civils (5 administratives – 4 OC et 21 AT) et 170 actifs

### ▪ *Liaisons hiérarchiques*

le brigadier, gérant du service de l'ordinaire et adjoints

### ▪ *Liaisons fonctionnelles*

services de police, fournisseurs, fonctionnaires travaillant sur le site

## Vos perspectives

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

## Qui contacter ?

Commandant de la CRS 14 (standard : 05-56-77-86-00)

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 31/03/2014

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)

Intitulé du poste  
**OUVRIER 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-Ouest/CRS n° 29 Lannemezan - 526, rue Carnot - 65300 LANNEMEZAN

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 des 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 maîtrise - <i>requis</i>	Savoir appliquer la réglementation / niveau maîtrise - <i>requis</i>  Savoir s'organiser / niveau maîtrise - <i>à acquérir</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 maîtrise - <i>requis</i>  Savoir s'adapter / niveau maîtrise - <i>requis</i>  Savoir accueillir / niveau maîtrise - <i>requis</i>
Autre :		

Durée attendue sur le poste : 3 à 5 ANS

## Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Elaborer et préparer les repas – Entretien des matériaux et locaux – Respecter les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur – Organiser le travail en équipe -

- **Composition et effectifs du service**

Ouvriers cuisiniers (2) - Adjoints techniques (17)

- **Liaisons hiérarchiques**

Chef du Service Synergie Mess et Foyer.

- **Liaisons fonctionnelles**

Gérance et fonctionnaires travaillant sur le site.

## Vos perspectives

Evolution dans le corps des Ouvriers-Cuisiniers.

## Qui contacter ?

Contactez le Chef du Service Synergie Mess et Foyer

Téléphone : 05.62.50.12.39

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 31/03/2014

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)

Intitulé du poste  
**OUVRIER 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/ CRS N° 28 Montauban - 1165 route de Molières BP 767 82013 MONTAUBAN CEDEX / MESS

**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 des 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>  Savoir s'organiser / niveau maîtrise - <i>à acquérir</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>  Savoir accueillir / niveau pratique - <i>requis</i>
Autre :		

Durée attendue sur le poste : 3 à 5 ANS

## Votre environnement professionnel

### ▪ **Activités du service**

Elaboration et confection de repas collectifs chauds ou froids à résidence et en déplacement.

Gestion des denrées alimentaires et de l'équipe cuisine.

S'assurer du site de production cuisine.

S'assurer de la salubrité du site.

Vérifier le bon fonctionnement du matériel et sa propreté.

Vérifier la propreté des lieux. Mettre en œuvre les procédures d'urgence

Connaître la mise en œuvre des recettes.

Evaluer la quantité nécessaire à l'élaboration des menus en fonction du nombre de repas

Assurer la répartition des marchandises par secteur d'activité

Organiser la progression du travail

Remplir les bons d'économat

Contrôler les quantités de denrées demandées en fonction de ce bon

Elaborer une assiette type en tenant compte des saveurs et des couleurs

### ▪ **Composition et effectifs du service**

1 Brigadier + 3 Gardiens de la Paix + 3 Ouvriers cuisiniers + 1 Adjoint technique principal + 17 Adjointes techniques

### ▪ **Liaisons hiérarchiques**

Brigadier RAMOS Christophe Gérant Synergie MESS FOYER

### ▪ **Liaisons fonctionnelles**

## Vos perspectives

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

## Qui contacter ?

Poste de police de l'unité 05 63 21 89 00 (demander le brigadier RAMOS Christophe Gérant Synergie MESS FOYER)

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 31/03/2014

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)

Intitulé du poste <b>Cuisinier</b>	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 CRS 35 - 1 RUE JEAN NESMY BP 392 10026 TROYES CEDEX
--

<p><b>Vos activités principales</b></p> <p>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, encadrer une équipe.</p> <p>Activités annexes ponctuelles : Renfort au service en salle à manger et en réception, à résidence ou en déplacement.</p> <p><b>Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions</b></p> <p>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.</p>
---

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>  Autre :	Savoir travailler en équipe / niveau maîtrise - <i>requis</i>  Savoir appliquer la réglementation / niveau maîtrise - <i>requis</i>  Savoir manager / niveau maîtrise - <i>requis</i>  Savoir s'organiser / niveau maîtrise - à <i>acquérir</i>	Faire preuve de rigueur et de méthode / niveau pratique - <i>requis</i>  Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i>  Savoir accueillir / niveau pratique - <i>requis</i>

Durée attendue sur le poste : 3 ans
-------------------------------------

## Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

A résidence et en déplacement, le service du mess est chargé d'assurer la subsistance de la compagnie et des unités déplacées.

- **Composition et effectifs du service**

4 ouvriers-cuisiniers ou ATP2  
18 adjoints techniques

- **Liaisons hiérarchiques**

Le Commandant et les officiers  
Les gérants de l'intendance

- **Liaisons fonctionnelles**

Au sein de l'ordinaire, le gérant ou son adjoint

## Vos perspectives

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

## Qui contacter ?

Commandant compagnie CDT TONOT: 03.25.71.61.00  
Chef de la gérance: BC HUGIN 03 25 71 61 50

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 28/03/2014

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)

Intitulé du poste <b>Cuisinier</b>	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  
Compagnie républicaine de sécurité n°37 - 21 rue de l'Aubépine - 67000 STRASBOURG

**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, 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 initié - <i>requis</i>	Savoir travailler en équipe / niveau maîtrise - <i>requis</i>	Faire preuve de rigueur et de méthode / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir appliquer la réglementation / niveau maîtrise - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir manager / niveau maîtrise - <i>requis</i>	Savoir accueillir / niveau pratique - <i>requis</i>
Autre :	Savoir s'organiser / niveau maîtrise - <i>requis</i>	

Durée attendue sur le poste : 3 à 5 ans

## Votre environnement professionnel

### ▪ *Activités du service*

A résidence et en déplacement, le service du mess est chargé d'assurer la subsistance de la compagnie et des unités déplacées.

### ▪ *Composition et effectifs du service*

5 ouvriers-cuisiniers ou ATP2  
19 adjoints techniques

### ▪ *Liaisons hiérarchiques*

Le Commandant et les officiers  
Les gérants de l'intendance

### ▪ *Liaisons fonctionnelles*

Au sein de l'ordinaire, le gérant ou son adjoint

## Vos perspectives

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

## Qui contacter ?

BC Schacké Emmanuel gérant de l'intendance -03.88.45.86.25 -mail [emmanuel.schacke@interieur.gouv.fr](mailto:emmanuel.schacke@interieur.gouv.fr)

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 28/03/2014

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)

Intitulé du poste

**CUISINIER**

Catégorie statutaire/Corps

OE spéc. cuisine/  
Adjoint Technique Pal 2<sup>e</sup> cla  
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/DZCRS SUD-EST / CRS N° 46 BP 28 - 69110 SAINTE FOY LES LYON / 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 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 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*

2 gradés du corps d'encadrement et d'application (CEA) + 2 gardiens de la paix CEA  
3 ouvriers cuisiniers  
20 agents techniques PN catégorie C

### ▪ *Liaisons hiérarchiques*

Chef Synergie Mess/Foyer,  
Commandant de la CRS 46

### ▪ *Liaisons fonctionnelles*

## Vos perspectives

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

## Qui contacter ?

Secrétariat CRS 46 tél. 04-72-16-30-09  
chef du Secrétariat - Brigadier-chef GUYOT Jean-Yves tél. 04-72-16-30-09

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 27/03/2014

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)

Intitulé du poste  
**OUVRIER 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  
CRS N° 6 - 396 AVENUE PIERRE SAUVAIGO - 06700 SAINT LAURENT DU VAR

### 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, 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

<b>Connaissances techniques</b>	<b>Savoir-faire</b>	<b>Savoir-être</b>
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**

Diriger les agents de restauration en salles et en cuisines

Elaborer des menus en respectant le qualitatif et le coût de revient par fonctionnaire

Faire respecter les règles en matière d'hygiène et de sécurité par les agents de restauration

- **Composition et effectifs du service**

3 gradés et gardiens

5 ouvriers-cuisiniers

14 adjoints techniques

- **Liaisons hiérarchiques**

Gérant de l'ordinaire

- **Liaisons fonctionnelles**

Fournisseurs

## Vos perspectives

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

## Qui contacter ?

BC BATTISTI Hérald (gérant du mess) 04.92.00.58.06

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 28/03/2014

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)

Intitulé du poste  
**OUVRIER 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**

CRS N° 59 OLLIOULES Domaine de Castel'Ombre 232 allée MARGUERITE BP 111 83190 OLLIOULES  
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, 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**

<b>Connaissances techniques</b>	<b>Savoir-faire</b>	<b>Savoir-être</b>
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 quatre 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 12 à 14 adjoints techniques dans chaque unité.

### ▪ *Liaisons hiérarchiques*

Le responsable hiérarchique est le commandant de compagnie et son adjoint 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 ?

CDT DAVID LAFOSSE 0670705959 OU CNE ADJOINT JEAN-MARC MOREL 0617470229 OU GERANT synergie mess/foyer BG GILLES MURAD 0607366534.

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 28/03/2013

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)

Intitulé du poste  
**CUISINIER (SV)**

Catégorie statutaire/Corps  
C/ OUVRIER CUISINIER  
C/adjoint technique principal  
spécialité 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  
DRCPN/SDFDC/DIRF EST/ECOLE NATIONALE DE POLICE DE SENS - 23 RUE DU 89ème R.I. - 89100 SENS

Vos activités principales  
Elaboration des plats  
Préparation, cuisson, mise en place des denrées alimentaires et service à l'unité de restauration  
  
Respect des normes d'hygiène et de sécurité  
Entretien du matériel et des locaux  
  
Encadrement des agents techniques  
  
Gestion des achats en collaboration avec le chef de cuisine  
  
Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions  
Manipulation de produits ou objets parfois lourds - station debout prolongée- bon niveau de résistance à la fatigue physique et nerveuse, à la chaleur, au travail en flux tendu

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 pratique - <i>requis</i>  Savoir travailler en équipe / niveau pratique - <i>requis</i>  Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>requis</i>	Avoir le sens des relations humaines / niveau pratique - <i>requis</i>  Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i>
Autre : Connaître et respecter des règles d'hygiène et de sécurité strictes(HACCP)		

Durée attendue sur le poste : 5 ans

## Votre environnement professionnel

- **Activités du service**
- L'école nationale de police assure la formation initiale de personnels de police.
- Le service restauration gère l'intendance, assure la conception, la préparation des repas et/ou l'organisation des services pour tous les usagers du site

- **Composition et effectifs du service**

1 Major de police - 1 adjoint administratif - 4 OC - 20 adjoints techniques

- **Liaisons hiérarchiques**

- Directeur de l'école nationale de police
- Directeur Adjoint chargé de la Division des Ressources
- Gérant du self

- **Liaisons fonctionnelles**

Le chef de cuisine et les autres membres de l'unité de restauration - fournisseurs - personnels de l'établissement (permanents, élèves et stagiaires)

## Vos perspectives

DEROULEMENT DE CARRIERE DANS LE CORPS DES OUVRIERS CUISINIERS OU DES ADJOINTS TECHNIQUES

## Qui contacter ?

Directeur de l'école (M. RICHARD, commissaire divisionnaire) ou Directeur Adjoint chargé de l'Administration (Mme KASTNER, attachée) : 03.86.83.45.00

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 06/03/2014

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)

Intitulé du poste  
**CUISINIER (SV)**

Catégorie statutaire/Corps  
C/ OUVRIER CUISINIER  
C/adjoint technique principal  
spécialité 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  
DRCPN/SDFDC/DRF PARIS ILE DE FRANCE/CENTRE REGIONAL DE FORMATION DE PARIS REDOUTE DE GRAVELLE 75012 PARIS

Vos activités principales  
Elaboration des plats  
Préparation, cuisson, mise en place des denrées alimentaires et service à l'unité de restauration  
Respect des normes d'hygiène et de sécurité  
Entretien du matériel et des locaux  
Encadrement des agents techniques  
Gestion des achats en collaboration avec le chef de cuisine  
  
Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions  
Manipulation de produits ou objets parfois lourds - station debout prolongée- bon niveau de résistance à la fatigue physique et nerveuse, à la chaleur, au travail en flux tendu

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 pratique - <i>requis</i> Savoir travailler en équipe / niveau pratique - <i>requis</i> Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>requis</i>	Avoir le sens des relations humaines / niveau pratique - <i>requis</i> Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i>
Autre : Connaître et respecter des règles d'hygiène et de sécurité strictes(HACCP)		

Durée attendue sur le poste : 5 ans

## Votre environnement professionnel

- **Activités du service**
- Le Centre Régional de formation de Paris assure des missions de formation continue et promotionnelle pour tous corps et directions de la Police Nationale
- Le mess assure le service de restauration pour l'ensemble des usagers du sites (stagiaires et permanents)

- **Composition et effectifs du service**

1 gérante 1 adjoint, 1 chef de cuisine, 2 ouvriers cuisiniers, 2 AT Cuisiniers, 13 AT

- **Liaisons hiérarchiques**

Le chef de cuisine, La gérante du mess ou son adjoint

- **Liaisons fonctionnelles**

Le chef de cuisine et les autres membres de l'unité de restauration - fournisseurs - personnels de l'établissement (permanents, élèves et stagiaires)

## Vos perspectives

DEROULEMENT DE CARRIERE DANS LE CORPS DES OUVRIERS CUISINIERS OU DES ADJOINTS TECHNIQUES

## Qui contacter ?

Le chef du centre de formation CDTEF BEAUSSART 01 43 53 77 13

La gerante du mess ou son adjoint : Mme MONIEZ - M MULLER 01 43 53 77 33 / 77 92

L'Unité des Ressources M REOL 01 43 53 77 40

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 06/03/2014

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)