

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°48 DU 10/04/2014

OBJET : VACANCES POSTES D OUVRIER CUISINIER POLICE NATIONALE

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

- CRS 06 NICE
- CRS 41 TOURS
- CRS 43 CHALON SUR SAONE

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

LES FONCTIONNAIRES INTERESSES ME FERONT PARVENIR SOUS COUVERT DE LA VOIE HIERARCHIQUE ET JUSQU AU 24 AVRIL 2014 DELAI DE RIGUEUR :

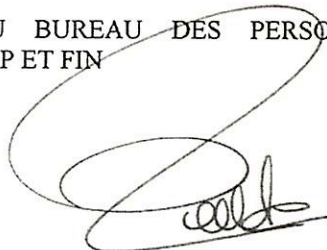
- UNE CANDIDATURE REVETUE DE L AVIS DU CHEF DE SERVICE
- DEUX DERNIERS ENTRETIENS PROFESSIONNELS

LES DOSSIERS SERONT ENVOYES A L ADRESSE CI-DESSOUS

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

joan.boulangé@interieur.gouv.fr

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



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
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.

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

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 OUEST / CRS 41
85 rue Henri Bergson 37542 SAINT CYR SUR LOIRE

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

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
C.R.S.n° 43 / Intendance / Caserne d'Uxelles 71321 CHALON SUR SAONE

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.

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**

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**

Le service est composé de 1 brigadier-chef - 3 gardiens de la paix - 1 AAP - 4 OC ET 13 ATE

- **Liaisons hiérarchiques**

Le commandant d'unité, le Capitaine adjoint, le chef du service de l'ordinaire et ses adjoints

- **Liaisons fonctionnelles**

Les services du SGAP - les différents services de Police - l'ensemble des C.R.S. - les fournisseurs

Vos perspectives

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

Qui contacter ?

Gérant de l'ordinaire : 02 47 42 88 20

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