

Intitulé du poste  
**OUVRIER CUISINIER**

Catégorie statutaire/Corps  
Ouvrier cuisinier/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 14 Cenon - Petit Chemin de Camparian - BP 10141 - 33151 CENON  
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.  
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 / 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**

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 185 fonctionnaires : 30 civils (6 administratifs - 4 OC et 20 AT) et 155 actifs

### ▪ **Liaisons hiérarchiques**

Le brigadier, chef du mess et adjoints

### ▪ **Liaisons fonctionnelles**

Services de police, fournisseurs, fonctionnaires travaillant sur le site

## Vos perspectives

EVOLUTION STATUTAIRE

## Qui contacter ?

Secrétariat de la CRS 14 : 01.56.77.86.80 ou 01.56.77.86.81

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 20/02/2013

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  
**OUVRIER CUISINIER**

Catégorie statutaire/Corps  
Ouvrier cuisinier/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 28 Montauban -1165 route de molières - 82000 MONTAUBAN

**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**

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 des 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 bg + 3 gpx+4 oc +11 at

### ▪ **Liaisons hiérarchiques**

Gérant du service de l'ordinaire - commandant d'unité ou son adjoint

### ▪ **Liaisons fonctionnelles**

Néant

## Vos perspectives

EVOLUTION STATUTAIRE

## Qui contacter ?

Poste de police de l'unité : 05.63.21.89.00 (demander le commandant d'unité ou le capitaine adjoint)

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 20/02/2013

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  
**OUVRIER CUISINIER**

Catégorie statutaire/Corps  
Ouvrier cuisinier/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 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 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**

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 des 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**

un pool gérance + 4 ouvriers cuisiniers + 12 adjoints techniques

### ▪ **Liaisons hiérarchiques**

Gérant du service de l'ordinaire - commandant d'unité ou son adjoint

### ▪ **Liaisons fonctionnelles**

Néant

## Vos perspectives

EVOLUTION STATUTAIRE

## Qui contacter ?

Poste de police de l'unité : 05.62.50.12.29 (demander le commandant d'unité ou le capitaine adjoint)

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 20/02/2013

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  
**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/SGAP de LILLE/ CRS 21 - 18 Rue Félix Faure 02100 SAINT QUENTIN

**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**

Mess

- **Composition et effectifs du service**

20 dont 3 actifs - 3 ouvriers cuisiniers et 14 adjoints techniques

- **Liaisons hiérarchiques**

Brigadier Chef Vincent DEGUISE

- **Liaisons fonctionnelles**

CRS N° 21 SAINT QUENTIN /DIRECTION ZONALE NORD / DCCRS /MINISTERE DE L INTERIEUR

## Vos perspectives

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

## Qui contacter ?

Brigadier Chef Vincent DEGUISE 03.23.06.58.27

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 11/02/2013

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  
**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°12 Lambersart - Synergie Mess - Foyer - 81 Avenue du Maréchal Leclerc - 59130 Lambersart

**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**

Préparation des repas.

- **Composition et effectifs du service**

1 Brigadier - 1 Adjoint Administratif - 4 Ouvriers-cuisiniers - 12 Adjointes Techniques

- **Liaisons hiérarchiques**

Chef de la Synergie et ses adjoints - Commandant d'unité et Capitaine Adjoint

- **Liaisons fonctionnelles**

Fournisseurs - personnel technique du Mess Foyer - autres services de l'unité.

## Vos perspectives

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

## Qui contacter ?

Responsable de la Synergie Mess Foyer 03.20.17.14.50/55

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 20/02/2013

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  
**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  
DDCCRS/DZCRS SUD-EST / CRS N° 45 - 10 route de Lyon - BP 85 - 69682 CHASSIEU Cédex - 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, 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 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**

4 gradés du corps d'encadrement et d'application + 3 gardiens de la paix CEA  
5 ouvriers cuisiniers  
1 ATP2  
23 agents techniques PN catégorie C

### ▪ **Liaisons hiérarchiques**

Chef Synergie Mess/Foyer,  
Commandant de la CRS 45

### ▪ **Liaisons fonctionnelles**

Chef Synergie Mess/Foyer  
Gérance

## Vos perspectives

EVOLUTION STATUTAIRE

## Qui contacter ?

Chef secrétariat CRS 45 tél. 04-72-15-65-12

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 24/06/2013

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  
**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  
DDCCRS/DZCRS SUD-EST / CRS N° ALPES - Détachement d'Albertville - Chemin de la Digue - 73200  
ALBERTVILLE - 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, 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 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**

1 gradé du corps d'encadrement et d'application  
1 ATP2  
2 agents techniques PN catégorie C

### ▪ **Liaisons hiérarchiques**

Chef Synergie Mess/Foyer,  
Capitaine Chef du Détachement

### ▪ **Liaisons fonctionnelles**

Fournisseurs - Commandant CRS ALPES GRENOBLE - DZ CRS Sud-Est LYON

## Vos perspectives

EVOLUTION STATUTAIRE

## Qui contacter ?

Chef secrétariat CRS Alpes -Détachement Albertville - tél. 04-79-37-84-14 ou 80.84

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 24/06/2013

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 spécialité cuis/ Adjoints  
Techniques principal cuisine

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

Emploi(s) –type  
Agent de restauration

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  
Elaboration et préparation des repas - gestion des approvisionnements et équipements - entretien des locaux-  
gestion du personnel (adjoints techniques) du service du mess

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions  
Collaboration avec les gérants et disponibilité pour les déplacements - connaissance des normes HACCP obligatoire-  
Horaires modulables - coupure journalière de l'horaire de service - permanence à résidence les week-end

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>	Avoir le sens des relations humaines / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir appliquer la réglementation / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir manager / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir communiquer / niveau pratique - <i>requis</i>
Autre : Etre titulaire d'un diplôme de cuisinier	Savoir s'organiser / 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**

3 ouvriers-cuisiniers 17 adjoints techniques

- **Liaisons hiérarchiques**

Les gérants de l'intendance

- **Liaisons fonctionnelles**

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

## Vos perspectives

Promotion dans le grade d'adjoint technique

## Qui contacter ?

Brigadier chef Schacké Emmanuel gérant de l'intendance crs n°37 -03.88.45.86.25 -mail  
emmanuel.schacke@interieur.gouv.fr

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 17/10/2012

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

**Agent de restauration - CUISINIER**

Catégorie statutaire/Corps

C/ouvrier cuisinier

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 /ENP SENS - Caserne Gémeau - Rue des Francs-Bourgeois - 89093 SENS Cedex

Vos activités principales

Assurer la conception et la préparation des repas, les servir dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective (norme HACCP)

Préparation des réceptions

Gestion des approvisionnements et de l'équipement

Entretien des locaux

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Amplitude horaire, station debout prolongée, manutention de charges

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 travailler en équipe / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau maîtrise - <i>requis</i>
	Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir accueillir / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir appliquer la réglementation / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir communiquer / niveau pratique - <i>requis</i>
Autre : Connaître les techniques culinaires et du service Connaître le droit en matière d'hygiène et de sécurité (HACCP)		Faire preuve de rigueur et de méthode / niveau pratique - <i>requis</i>  S'avoir s'exprimer oralement / niveau pratique - <i>requis</i>

Durée attendue sur le poste : 3/5 ans minimum

## Votre environnement professionnel

### ▪ *Activités du service*

Activité de soutien logistique (service administration) : assurer la restauration des élèves, stagiaires et personnels de la structure de formation

### ▪ *Composition et effectifs du service*

30 : ouvriers cuisiniers, adjoints techniques

### ▪ *Liaisons hiérarchiques*

Gérant du Mess

Adjoint du directeur chargé des ressources

Directeur de l'ENP

### ▪ *Liaisons fonctionnelles*

Gérant du Mess

## Vos perspectives

Evolution de carrière commune à celle de tous les ouvriers cuisiniers

## Qui contacter ?

Adjoint chargé des Ressources : Mme KASTNER, attaché IOM : Tel : 03.86.83.45.00

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 13/06/2013

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 <b>Agent de restauration - cuisinier</b>	Catégorie statutaire/Corps C/ ouvrier cuisinier
---	--

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 ENSAPN - 98 chemin du commandant Joël Le Goff - 31057 Toulouse cedex 01
--

<p><b>Vos activités principales</b></p> <p>Assurer la conception et la préparation des repas, les servir dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective (norme HACCP) Préparation des réception Gestion des approvisionnements et de l'équipement Entretien des locaux</p> <p><b>Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions</b></p> <p>Amplitude horaire, station debout prolongée, manutention de charges</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 : Connaître les techniques culinaires et du service Connaître le droit en matière d'hygiène et de sécurité (HACCP)	Savoir travailler en équipe / niveau pratique - <i>requis</i>  Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>requis</i>  Savoir appliquer la réglementation / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau maîtrise - <i>requis</i>  Savoir accueillir / niveau pratique - <i>requis</i>  Savoir communiquer / niveau pratique - <i>requis</i>  S'avoir s'exprimer oralement / niveau pratique - <i>requis</i>  Faire preuve de rigueur et de méthode / niveau pratique - <i>requis</i>

Durée attendue sur le poste : 3/5 ans minimum
---

## Votre environnement professionnel

### ▪ *Activités du service*

Activité de soutien logistique (service administration) : assurer la restauration des élèves, stagiaires et personnels de la structure de formation

### ▪ *Composition et effectifs du service*

Gérance = CEA : 2 fonctionnaires + 1 adjoint technique magasinier

Cuisine : 5 ouvriers cuisiniers + 10 adjoints techniques

### ▪ *Liaisons hiérarchiques*

Le gérant du service de restauration

L'attaché principal, adjoint au directeur, chargé de la division des ressources

### ▪ *Liaisons fonctionnelles*

Le gérant du service de restauration

## Vos perspectives

Evolution de carrière commune à celle de tous les ouvriers cuisiniers

## Qui contacter ?

Le gérant du service de restauration : Major BOUILLAUD 05 62 12 80 30 ou 60

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 13/06/13

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)