

Intitulé du poste
CUISINIER

Catégorie statutaire/Corps
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
DCCRS/ CRS N° 60 Route de Bel Air - 84140 MONTFAVET

Vos activités principales
Élaborer 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

Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
Connaître l'environnement professionnel / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir appliquer la réglementation / niveau pratique - <i>requis</i>	Faire preuve de rigueur et de méthode / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>à acquérir</i>	Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir travailler en équipe / niveau pratique - <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 trois adjoints fonctionnaires de police actifs, qui ont en charge d'encadrer et de gérer les ouvriers cuisiniers et les adjoints techniques.

Environ 3 ouvriers cuisiniers et de 16 à 20 adjoints techniques.

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Le responsable hiérarchique est le commandant de compagnie et son adjoint le Capitaine.

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

Qui contacter ?

Poste de police de l'unité : 04 90 81 55 00

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 01/01/2017

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