

Intitulé du poste**CUISINIER****Catégorie statutaire/Corps**OE spéc. cuisinier/
Adjoint technique principal spéc.
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°54 459 rue ST Pierre - BP 80022 - 13351 MARSEILLE Cedex 5

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 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>
	Savoir manager / niveau maîtrise - <i>requis</i>	
Autre :		

Durée attendue sur le poste : 3 à 5 ANS

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

Préparation des menus et des salles
Conditionnement des menus
Répartition des plats
Service en salle sur site, en déplacement et sur le terrain
Dessert
Nettoyages
Vérification et rangement du matériel
Manutention des denrées et matériels
Acheminement des repas et préparation sur le terrain

▪ **Composition et effectifs du service**

1 Brigadier Chef + 1 Brigadier + 3 Gardiens de la Paix + 4 Ouvriers cuisiniers + 17 Adjoints techniques

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Brigadier Chef ROL Christophe Chef Synergie MESS FOYER

▪ **Liaisons fonctionnelles**

N + 1 / N + 2

Vos perspectives

Peut se diriger vers le concours interne d'Adjoint Technique Principal - Spécialité Cuisinier

Qui contacter ?

Poste de police de l'unité : 04 91 18 94 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