

FICHE DE POSTE

Intitulé de l'emploi :

Cuisinier de la CRS N °23

Catégorie statutaire / Corps

C/Adjoint Technique Principal 2ème
Classe IOM

Groupe RIFSEEP

1

Domaine(s) fonctionnel(s)

Logistique et technique opérationnelle

EFR-CAIOM

EFR-Permanent

CAIOM - Tremplin

Emploi-fonctionnel

de la filière technique, sociale
ou SIC

Emploi(s) type / Code(s) fiche de l'emploi-type

Agent de restauration – d'intendance

LOG014A

Poste substitué

Fondement(s) juridique(s) du recrutement sur contrat, le cas échéant :

1° de l'article 4 de la loi n°84-16 du 11 janvier 1984

2° de l'article 4 de la loi n°84-16 du 11 janvier 1984

3° de l'article 4 de la loi n°84-16 du 11 janvier 1984

Article 6 de la loi n° 84-16 du 11 janvier 1984

Article 6 bis de la loi n°84-16 du 11 janvier 1984

Localisation administrative et géographique / Affectation

CRS N° 23 – 197, Rue de Warcq – BP 835 – 08011 CHARLEVILLE-MEZIERES Cedex 1

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

| Connaissances techniques | Savoir-faire | Savoir-être |
|---|--|---|
| Connaître l'environnement professionnel <i>/ niveau pratique - requis</i> | Savoir appliquer la réglementation <i>/ niveau maîtrise - requis</i> | Savoir s'adapter <i>/ niveau pratique - requis</i> |
| | Savoir s'organiser <i>/ niveau maîtrise - à acquérir</i> | Savoir accueillir <i>/ niveau pratique - requis</i> |
| | Savoir travailler en équipe <i>/ niveau pratique - requis</i> | |
| | Savoir manager <i>/ niveau maîtrise - requis</i> | |
| | | |
| | | |
| Autres : | | |

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

- Assurer la restauration de la Compagnie à résidence comme en déplacements
- Assurer le service au Foyer Bar de la compagnie en cas de besoin à résidence ou en déplacement

- **Composition et effectifs du service**

- 1 Major – Chef de Service – Responsable de la Synergie Ordinaire/Foyer
- 3 Brigadiers – Gérant adjoint de la Synergie Ordinaire/Foyer
- 1 APST – Gérant adjoint de la Synergie Ordinaire/Foyer
- 1 Ouvrier Cuisinier
- 1 APST – Option Cuisinier
- 1 ATP2 – Option Cuisinier
- 16 Adjoints Techniques – agents de restauration

- **Liaisons hiérarchiques**

- Chef de service – Responsable de la Synergie Ordinaire/Foyer et les Gérants adjoints

- **Liaisons fonctionnelles**

- Chef de service – Responsable de la Synergie Ordinaire/Foyer
- Commandant de Compagnie

Durée attendue sur le poste : minimum 3 ans

Vos perspectives :

- Evolution statutaire
- Chef d'Equipe temporaire

Liste des pièces requises pour déposer une candidature :

Voir le formulaire unique de demande de mobilité/recrutement disponible sur MOB-MI ou la PEP

Qui contacter :

Chef de service – Responsable de la Synergie Ordinaire/Foyer : 03.24.57.94.09

Date limite de dépôt des candidatures :

Date de mise à jour de la fiche de poste (JJ/MM/AAAA) : 17/06/2020