

FICHE DE POSTE

Intitulé de l'emploi :

Cuisinier

Catégorie statutaire / Corps

C / Technique

Domaine(s) fonctionnel(s)

Logistique et technique opérationnel

Groupe RIFSEEP

2

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

Agent de restauration et d'intendance

LOG 014 A

EFR-CAIOM

EFR-Permanent

CAIOM - Tremplin

Emploi-fonctionnel

de la filière technique, sociale
ou SIC

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

École de gendarmerie de DIJON – Cercle-mixte

917 rue de l'aviation – 21600 LONGVIC CEDEX

Vos activités principales

Prépare les repas en liaison chaude et froide.

Confectionne les desserts et les entrées chaudes ;

Assure le service de la clientèle aux rampes de distribution ;

Assure le nettoyage et l'entretien des matériels de cuisine ;

Applique les normes dans le domaine de l'hygiène alimentaire ;

Applique les consignes de lutte contre l'incendie.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Horaires de travail selon plan de roulement, fonctionnement du service les week-ends et jours fériés, service de permanence.

Vos compétences principales mises en œuvre

Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
Connaître l'environnement professionnel <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Savoir appliquer la réglementation <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Avoir le sens des relations humaines <i>/ niveau pratique - requis</i>
	Savoir travailler en équipe <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir s'adapter <i>/ niveau pratique - requis</i>
	Savoir s'organiser <i>/ niveau pratique - requis</i>	
Autres : connaître la réglementation relative à l'hygiène alimentaire et à la sécurité et aux conditions de travail		

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Directement subordonné au commandant de l'école, le cercle mixte est articulé autour de deux composantes : restauration / hébergement et activités loisirs au profit des cadres, des élèves et des stagiaires de l'école.

- **Composition et effectifs du service**

49 personnels civils et militaires (sous-officiers du corps technique et administratif, gendarmes adjoints volontaires, personnels civils).

- **Liaisons hiérarchiques**

Chef de cuisine
Gérant de l'activité restauration
Directeur du cercle mixte

- **Liaisons fonctionnelles**

En interne : tous les services de l'école

Durée attendue sur le poste : 3 à 5 ans.

Vos perspectives : valorisation d'une expérience dans le périmètre de la Gendarmerie Nationale.

Qui contacter :

Partie administrative : section personnels civils du bureau de la gestion du personnel :
spc.bgp.eg.dijon@gendarmerie.interieur.gouv.fr.

Partie technique : cercle-mixte :
cmgeg.dijon@gendarmerie.interieur.gouv.fr