

FICHE DE POSTE

Intitulé de l'emploi :

CUISINIER – CRS 39

Catégorie statutaire / Corps

Catégorie C
Adjoint technique principal IOM

Groupe RIFSEEP

Groupe 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 et 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 39 – 11 rue du Général Leclerc – 54140 JARVILLE LA MALGRANGE / MESS

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 la réception et vérification des livraisons, réalisation d'inventaires.

Entretien et nettoyer les matériaux, locaux et installations mis à disposition de l'agent, à résidence et en déplacement.

Organiser le travail en équipe, encadrer une équipe, planifier les tâches, déléguer.

S'adapter aux rythmes différents des services

Utiliser ses savoir-faire en fonction des commandes.

Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.

Élaborer une cuisine créative tenant compte de l'évolution des goûts, des tendances, des nouvelles techniques culinaires.

Assurer la cohésion de l'équipe et sa motivation.

Transmettre son savoir-faire à l'équipe.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Permanences week-end, bonne présentation, grande disponibilité et polyvalence.

Employé à résidence et en déplacement, structure qui effectue des déplacements réguliers hors région.

Fréquence et durée des déplacements : Réguliers - variables de quelques jours à un mois

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

Votre environnement professionnel

- Activités du service**

Le service a pour activité principale la prise en subsistance d'unités à résidence et en déplacement. De plus, il accueille des passagers extérieurs (police urbaine, douane, gendarmerie, stages de formation...)

- Composition et effectifs du service**

1 gérant
4 gérants-adjoint
2 ouvriers-cuisiniers
15 adjoints technique de l'Intérieur et de l'Outre-Mer

- Liaisons hiérarchiques**

Avec le gérant et ses collaborateurs, le chef d'unité et l'équipe de commandement

- Liaisons fonctionnelles**

Fournisseurs...

Durée attendue sur le poste : Minimum 3 ans

Vos perspectives :

Evolution statutaire

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 :

Le gérant : 03.83.55.67.15

Date limite de dépôt des candidatures :

Date de mise à jour de la fiche de poste (18/06/2020)