

**Intitulé du poste**

Cuisinier

Catégorie  
statutaire/Corps

Catégorie C Adjoint technique

**Domaine(s) fonctionnel(s)**

Technique et logistique

Groupe RIFSEEP

Groupe 1

**Emploi(s) -type**

Agent de restauration et d'intendance

**Code(s) fiche de l'emploi-type**

LOG014A

**Localisation administrative et géographique / Affectation**

Région de gendarmerie de Bretagne  
 Groupement IV/3 de gendarmerie mobile  
 Escadron 44/3 de gendarmerie mobile  
 Cercle mixte de gendarmerie mobile de Pithiviers  
 62 Faubourg d'Orléans  
 45300 PITHIVIERS

**Vos activités principales**

- Chef de cuisine organise le travail de l'équipe de cuisine
- Effectue les sorties marchandises en fonction du menu et des effectifs,  
Responsable de l'hygiène en cuisine
- 

**Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions**

- Spécificité du poste : Travail en milieu militaire.
- Contraintes : horaires, disponibilité, discrétion, travail en équipe, initiative, Travail le week-end et jours fériés occasionnellement.

**Vos compétences principales mises en œuvre**

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel - <i>requis</i>	Savoir travailler en équipe / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir accueillir / niveau pratique - <i>requis</i>
Connaissances culinaires avérées - <i>requis</i>	Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>requis</i>	Avoir le sens des relations humaines / niveau pratique - <i>requis</i>
Connaissance et respect des normes HACCP - <i>requis</i>	Savoir s'organiser - <i>requis</i>	Savoir communiquer / niveau pratique - <i>requis</i>
Tenue des documents : commandes, sorties, hygiène - <i>requis</i>		Savoir s'adapter - <i>requis</i>
<b>Autre</b> : apte à travailler les matières premières fraîches et réactif face à l'évolution des rations		

**Durée attendue sur le poste** : 3 ans au minimum

## Votre environnement professionnel

### ▪ **Activités du service**

- Restauration et hôtellerie

### ▪ **Composition et effectifs du service**

- Directrice du cercle mixte : MDC HENON (CSTAGN)

- Directrice adjointe : Mme DESBREE (Civile)

- Cuisinier : MDL PERRIN (GAV)

### ▪ **Liaisons hiérarchiques**

- MDC HENON, Directrice du cercle mixte et Mme DESBREE, directrice adjointe

- MAJ FURON, commandant de PHR de l'escadron 44/3 de gendarmerie mobile

- CNE BUFFLIER Commandant l'escadron 44/3 de gendarmerie mobile

- COL BORTOLI, Commandant le groupement IV/3 de gendarmerie mobile à Orléans

### ▪ **Liaisons fonctionnelles**

- Tous personnels de la gendarmerie et clientèle extérieure

## Vos perspectives

- Diriger la cuisine en tant que chef de cuisine en totale autonomie.

## Qui contacter ?

-

-

-

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 06/01/2020

Code poste : 12710700

Code unité : 13250