

Intitulé du poste Cuisinier	Catégorie statutaire/Corps C TECH
Domaine(s) fonctionnel(s) Technique et logistique	Groupe RIFSEEP 2
Emploi(s) –type Agent de restauration et d'intendance	Code(s) fiche de l'emploi-type LOG014A

Localisation administrative et géographique / Affectation
Cercle-mixte de gendarmerie mobile -CASERNE GARDE DAGNIAUX - 28 avenue d'arromanches – 76610 LE HAVRE

Vos activités principales

Mettre en oeuvre les techniques et les règles de fabrication culinaire.
Concevoir les menus et élaborer les repas.
Suivre les mouvements de marchandises et procéder au rechargement.
Participer à l'approvisionnement auprès des fournisseurs.
Choisir les produits et les denrées à cuisiner.
Préparer son espace de travail
Entretien des locaux et des matériels y compris en participant à la plongée
Appliquer les réglementations HSIE/HSCT et HACCP.
Encadrer une équipe, le cas échéant.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Réactivité en fonction du nombre de convives (Réservation tardive) – Menu unique

Disponibilité : travail en journée continue (ou avec une coupure selon le planning établie en interne), en soirée, les week-ends et jours fériés. 38 heures sur 5 jours – Congés annuels 27 jours +16 jours ARTT - régime indemnitaire du MIOMCT

Vos compétences principales mises en oeuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
- Avoir des compétences dans les préparations culinaires (restauration collective) : * Maîtrise des cuissons * Maîtrise de l'HACCP * Gestion des stocks Autre :	- Composition des menus - Suivre l'entrée et les sorties des denrées (FIFO) - Connaître le Plan de Maîtrise Sanitaire -	- Disponible - Travail en équipe - Être à l'écoute - Être ordonné et méticuleux

Durée attendue sur le poste : 3 ANS

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Restauration collective du lundi au vendredi uniquement le midi, sauf cas exceptionnel
Bar et hôtellerie (2 chambres)

- **Composition et effectifs du service**

effectif de 5 : 1 directeur, 1 adjoint, 3 civils de la défense (bar et cuisine) et 1 GAV (salle)

- **Liaisons hiérarchiques**

Autorité de tutelle (Cdt de Région) – Conseil d'administration (Cdt de caserne) – Cercle-mixte

- **Liaisons fonctionnelles**

Autorité de tutelle – SCCB et BAFAT – SCM BA DGGN – Conseil d'administration

Vos perspectives

Mettre à profit les connaissances acquises et possibilité d'évolution en échelon

Qui contacter ?

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 05/12/2019

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