

FICHE DE POSTE

Intitulé de l'emploi :

CUISINIER A LA CRS 09 RENNES

Catégorie statutaire / Corps

Catégorie C / ATP2 - OC

Groupe RIFSEEP POUR ATP 2

Groupe 2

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 / LOG014 A

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

DGPN/DRCPN/DCCRS/DZO/CRS n° 09 RENNES – 28 rue de la Pilate – 35032 RENNES

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.
- Encadrer une équipe : organiser le travail, gérer le fonctionnement du service au quotidien

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.
- Port de charges lourdes et horaires variables.
- Régime hebdomadaire : 40 H 30

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 accueillir <i>/ niveau pratique - requis</i>
	Savoir s'organiser <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	Savoir s'adapter <i>/ niveau pratique - requis</i>
	Savoir travailler en équipe <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	Avoir le sens des relations humaines <i>/ niveau pratique - requis</i>
	Savoir manager <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	
Autres : Connaître le droit en matière d'hygiène et de sécurité.		

Votre environnement professionnel
<ul style="list-style-type: none"> Activités du service <p>Le service de l'ordinaire assure la confection et le service des repas de l'unité à résidence et en déplacement.</p> <p>Restauration collective.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Composition et effectifs du service <p>Service MESS/FOYER : 1 BC + 2 BG + 1 AAP + 1 APST + 5 OC + 19 AT</p>
<ul style="list-style-type: none"> Liaisons hiérarchiques <p>responsable du service et Commandant d'Unité</p>
<ul style="list-style-type: none"> Liaisons fonctionnelles <p>Le Service général, le secrétariat et le Commandant d'unité</p>

Durée attendue sur le poste : 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 :

Chef de service – adresse fonctionnelle secrétariat ou Tél :

c

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 20/02/2020