

## FICHE DE POSTE

### Intitulé de l'emploi :

Cuisinier

### Catégorie statutaire / Corps

C technique

### Groupe RIFSEEP

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 - d'intendance/

LOG 014A - RIME FPELOG04

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

École de gendarmerie de Montluçon - Caserne Richemont

Cercle Mixte

95 avenue Jules Guesde – 03102 Montluçon Cedex 02

### **Vos activités principales**

Au sein d'une équipe et sous la responsabilité d'un chef d'équipe, participe :

- à la réalisation des traitements préliminaires des produits (déboitage, lavage.....)
- à l'élaboration et la confection des repas chauds et mets divers
- à l'élaboration et la confection des buffets chauds ou froids
- au montage d'entrées froides
- au service en banques chaudes
- au nettoyage et à la désinfection des locaux et du matériel
- à la tenue des différents registres (températures, suivi du nettoyage, repas témoins...)
- à l'application des règles HACCP

### **Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions**

38 heures par semaine

16 jours RTT

Régime indemnitaire MI

Travail les week-end et jours fériés selon un cycle pré-défini

Pas de contre-indication physique : port de charges lourdes, station debout prolongée, chaud/froid, allergie à certains matériaux.

## Vos compétences principales mises en œuvre

Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
<b>Connaître les techniques culinaires et du service</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir s'organiser</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir s'adapter</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
Connaître le droit en matière d'hygiène et de sécurité <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	<b>Savoir travailler en équipe</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Avoir le sens des relations humaines</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
<b>Connaissance technique au choix</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	<b>Savoir-faire au choix</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	<b>Savoir-être au choix</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>
<b>Connaissance technique au choix</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	<b>Savoir-faire au choix</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	<b>Savoir-être au choix</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
Autres :		

### Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Le cercle mixte est chargé de l'alimentation des élèves de toutes catégories, des cadres et des stagiaires tout au long de l'année ainsi que des prestations lors de certains événements particuliers.

- **Composition et effectifs du service**

1 chef de cuisine  
1 second de cuisine  
2 chefs d'équipe  
17 cuisiniers  
8 serveurs/serveuses

- **Liaisons hiérarchiques**

Les chefs d'équipe, le second de cuisine, le chef de cuisine, le gérant du mess, le directeur du cercle mixte et son adjoint.

- **Liaisons fonctionnelles**

Les autres services du cercle mixte.

**Durée attendue sur le poste : 5 ans**

**Vos perspectives :**

Évolution possible de grade ou de corps au choix et par concours.

Passerelle possible entre les différentes composantes (Police, Gendarmerie, Préfecture..) du ministère de l'intérieur, entre les ministères et les différentes fonctions publiques.

**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 :**

[bgp.daf.eg.montlucon@gendarmerie.interieur.gouv.fr](mailto:bgp.daf.eg.montlucon@gendarmerie.interieur.gouv.fr) 04 70 08 50 40

**Date limite de dépôt des candidatures :**

Date de mise à jour de la fiche de poste (JJ/MM/AAAA) : 12/02/2020