

Intitulé du poste
CUISINIER

Catégorie statutaire/Corps
C-TECHNIQUE

Domaine(s) fonctionnel(s)
Logistique et technique opérationnelle

Groupe RIFSEEP
G 2

Emploi(s) –type
Agent de restauration - d'intendance

Code(s) fiche de l'emploi-type
LOG 0 14 A

Localisation administrative et géographique / Affectation
CERCLE MIXTE DE GENDARMERIE DE SATHONAY CAMP- 1351 RUE DE LA REPUBLIQUE-
69580 SATHONAY CAMP

Vos activités principales
Intégré dans une équipe de 6 personnes (personnel de cuisine et de service) et serez chargé :
-de la conception et de la préparation des repas, leur conditionnement, leur stockage et leur distribution dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective
-de la mise en oeuvre les techniques et des règles de fabrication culinaires
- du nettoyage et de la désinfection des locaux et du matériel

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions
-Horaires de travail sur base de 38h hebdomadaires.
Sur 5 jours- soit 7h36 par jour, décliné comme suit : **cycle du matin**, plage variable du matin 06h00 à 09h00 et de 13h30 à 15h00. Plage fixe incluant la pause méridienne de 30 minutes comprise dans le temps de travail, de 09h00 à 13h30. **Cycle du soir**, plage variable de l'après-midi de 12h30 à 15h00 et de 19h45 à 20h30. Plage fixe de 15h00 à 19h45 incluant la pause de 30 minutes comprise dans le temps de travail.
-L'agent peut-être amené à travailler le soir, le week-end (samedi ou dimanche) et les jours fériés,
-port d'équipements appropriés,

Durée attendue sur le poste : 3 ans

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau maîtrise - <i>requis</i>	Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>requis</i>	Avoir le sens des relations humaines / niveau pratique - <i>requis</i>
Connaissances des techniques culinaires / niveau maîtrise - <i>requis</i>	Savoir travailler en équipe / niveau pratique	Savoir accueillir / niveau pratique - <i>requis</i>
Connaître le droit en matière d'hygiène et de sécurité / niveau maîtrise - <i>requis</i>		Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i>
Autre :		S'avoir s'exprimer oralement / niveau initié - <i>requis</i>

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Restauration collective et gastronomique

- **Composition et effectifs du service**

18 personnels militaires et civils pour activités hôtel (24 chambres)-bar et restaurant 150 à 200 repas/jour

- **Liaisons hiérarchiques**

Directeur du cercle mixte, gérant restauration

- **Liaisons fonctionnelles**

Gérant restauration

Vos perspectives

Acquisition de compétences en cuisine de collectivité

Qui contacter ?

- Directeur du cercle-mixte – adjudant-chef JOLY - 04.37.85.20.53 – sebastien.joly@gendarmerie.interieur.gouv.fr
- Cheffe du bureau personnel civil de la RG Rhône-Alpes –04 37 85 22 95 -
brigitte.morisot@gendarmerie.interieur.gouv.fr

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

CU 13410 – CP 10071962

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