

FICHE DE POSTE

Intitulé de l'emploi :
Cuisinier à la CRS 54

Catégorie statutaire / Corps
ATP spécialité cuisine Catégorie C

Groupe RIFSEEP
1

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- LOG014A

Poste substitué

Le poste est-il ouvert aux contractuels ? Oui Non

Sur le fondement de la loi n°84-16 du 11 janvier 1984, cocher le ou les article(s) sur le(s)quel(s) s'appuie le recrutement sur contrat :

<input type="checkbox"/> 1° de l'article 4	<input type="checkbox"/> Article 6 bis	<input type="checkbox"/> Article 6 sexies
<input type="checkbox"/> 2° de l'article 4	<input type="checkbox"/> Article 6 quater	<input type="checkbox"/> Article 7 bis
<input type="checkbox"/> Article 6	<input type="checkbox"/> Article 6 quinquies	

Localisation administrative et géographique / Affectation

CRS N°54 - 459 rue Saint Pierre- 13005 MARSEILLE

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.

Organiser le travail en équipe, encadrer une équipe.

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.

Horaires de travail variables: 40 h 30 hebdomadaires

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 pratique - requis</i>	Faire preuve de rigueur et de méthode / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir s'organiser <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir travailler en équipe <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir accueillir / <i>niveau pratique - requis</i>
	Savoir manager <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	
Autres :		

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Préparation des menus et des salles

Conditionnement des menus

Répartition des plats

Service en salle sur site, en déplacement et sur le terrain

Dessert

Nettoyages

Vérification et rangement du matériel

Manutention des denrées et matériels

Acheminement des repas et préparation sur le terrain

A résidence et en déplacement

- **Composition et effectifs du service**

1 Brigadier Chef + 1 Brigadier + 3 Gardiens de la Paix + 5 cuisiniers + 19 Adjoints techniques + 1 Adjointe administrative

- **Liaisons hiérarchiques**

Le Chef Synergie MESS FOYER- Les Gérants- Le Commandant d'unité et son Adjoint.

- **Liaisons fonctionnelles**

N+1 / N+2

Durée attendue sur le poste : minimum 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 :

Le service MESS FOYER de la CRS 54 au 04.65.58.51.54.

Date limite de dépôt des candidatures :

Date de mise à jour de la fiche de poste (JJ/MM/AAAA) :16/04/2021