

**FICHE DE POSTE****Intitulé de l'emploi :****CUISINIER CRS 26 TOULOUSE****Catégorie statutaire / Corps**C / OE Spéc. cuisine/  
Adjoint Technique Principal  
spéc. cuisine**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 checked="" 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° 26 TOULOUSE -86 chemin du Commandant Joël Le Goff – 31100 TOULOUSE

### **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.

## Vos compétences principales mises en œuvre

Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
<b>Connaître l'environnement professionnel</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir appliquer la réglementation</b> <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	<b>Faire preuve de rigueur et de méthode</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
<b>Connaissance technique au choix</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir travailler en équipe</b> <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	<b>Avoir le sens des relations humaines</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
	<b>Savoir manager</b> <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	<b>Savoir accueillir</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
	<b>Savoir s'organiser</b> <i>/ niveau maîtrise - à acquérir</i>	<b>Savoir s'adapter</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
		<b>S'avoir s'exprimer oralement</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
		<b>Savoir communiquer</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
Autres : Mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire		

### Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Elaboration et confection de repas collectifs chauds ou froids à résidence et en déplacement.  
 Gestion des denrées alimentaires et de l'équipe cuisine.  
 S'assurer du site de production cuisine.  
 S'assurer de la salubrité du site.  
 Vérifier le bon fonctionnement du matériel et sa propreté.  
 Vérifier la propreté des lieux. Mettre en oeuvre les procédures d'urgence.  
 Connaître la mise en oeuvre des recettes.  
 Evaluer la quantité nécessaire à l'élaboration des menus en fonction du nombre des repas.  
 Assurer la répartition des marchandises par secteur d'activité.  
 Organiser la progression du travail.  
 Remplir les bons d'économat.  
 Contrôler les quantités de denrées demandées en fonction de ce bon.  
 Elaborer une assiette type en tenant compte des saveurs et des couleurs.

- **Composition et effectifs du service**

- Un pool gérance : 1 Brigadier chef, chef du service Synergie Mess/Foyer – 1 Brigadier, adjoint au chef du service
- 1 Brigadier, gérant synergie – 1 APST, adjoint au gérant synergie – 1 adjoint technique IOM principal 2
- 1 Adjoint Administratif IOM, secrétaire
- 1 Ouvrier cuisinier - 2 adjoints techniques IOM P2 -spécialité cuisine-
- 14 adjoints techniques IOM (dont 1 agent de restauration recruté par voie du PACTE).

- **Liaisons hiérarchiques**

Commandant d'unité ou le Capitaine adjoint – Gérant, chef du service Synergie Mess/Foyer - adjoint et gérant

- **Liaisons fonctionnelles**

- Chef du service, et
- Commandant d'unité ou Capitaine adjoint

**Durée attendue sur le poste :** 3 ans

**Vos perspectives :**

EVOLUTION STATUTAIRE – CHEF D’EQUIPE TEMPORAIRE – CHEF D’EQUIPE  
CONTROLEUR DES SERVICES TECHNIQUES

**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 :**

- Poste de police de la CRS 26 : 05.36.47.75.26
- Chef du service synergie Mess/Foyer ou son adjoint : 05.36.47.75.29
- Gérant de la synergie Mess/Foyer : 05.36.47.75.30

**Date limite de dépôt des candidatures :**

Date de mise à jour de la fiche de poste (JJ/MM/AAAA) : 22/02/2021