

FICHE DE POSTE**Intitulé de l'emploi :****CUISINIER - CRS 25 PAU****Catégorie statutaire / Corps**TECHNIQUE / ouvrier cuisinier -
adjoint technique principal spécialité
cuisine**Groupe RIFSEEP****1****Domaine(s) fonctionnel(s)**

logistique et technique opérationnelle

 EFR-CAIOM EFR-Permanent CAIOM - Tremplin Emploi-fonctionnelde la filière technique, sociale
ou SIC**Emploi(s) type / Code(s) fiche de l'emploi-type**

agent de restauration – d'intendance / LOG014A

 Poste substituéLe 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 :

 1° de l'article Article 6 bis Article 6 sexies 2° de l'article 4 Article 6 quater Article 7 bis Article 6 Article 6 quinquies**Localisation administrative et géographique / Affectation****DCCRS/DZ Sud-Ouest/ CRS n° 25 PAU - 38 avenue de Buros – 64000 Pau – service mess****Vos activités principales**

Élaborer 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 des matériaux, locaux et installations mis à disposition de l'agent.

Organiser le travail en équipe, possibilité d'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.

horaire : 40 h 30 – 29 RTT

Vos compétences principales mises en œuvre

Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
Connaître l'environnement professionnel <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	Savoir appliquer la réglementation <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	Faire preuve de rigueur et de méthode <i>/ niveau maîtrise - requis</i>
	Savoir s'organiser <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	Savoir s'adapter <i>/ niveau maîtrise - requis</i>
	Savoir travailler en équipe <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	Savoir accueillir <i>/ niveau maîtrise - requis</i>
	Savoir manager <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	

Autres :

Votre environnement professionnel

• Activités du service

Élaboration 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 œuvre les procédures d'urgence.

Connaître la mise en œuvre des recettes.

Évaluer 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.

Élaborer une assiette type en tenant compte des saveurs et des couleurs.

• Composition et effectifs du service

Un pool gérance + 3 Ouvriers cuisiniers + 19 ATPN au service restauration

• Liaisons hiérarchiques

Gérants du service de l'ordinaire - Commandant d'unité ou son adjoint.

• Liaisons fonctionnelles

Fournisseurs extérieurs – autres unités CRS

Durée attendue sur le poste : 3 ans minimum

Vos perspectives :

Ouvrier cuisinier : Evolution statutaire chef d'équipe temporaire ou permanent

Adjoint technique principal spécialité cuisine : évaluation dans le corps des adjoints 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

Date limite de dépôt des candidatures :

Date de mise à jour de la fiche de poste (JJ/MM/AAAA) : 04/05/2021