

**FICHE DE POSTE****Intitulé de l'emploi :**

Cuisinier

**Catégorie statutaire / Corps**

C / Technique

**Groupe RIFSEEP**

2

**Domaine(s) fonctionnel(s)**

Logistique et technique opérationnelle

**Emploi(s) type / Code(s) fiche de l'emploi-type**

Agent de restauration - d'intendance / LOG014A

 EFR-CAIOM EFR-Permanent CAIOM - Tremplin n Emploi-fonctionnel

de la filière technique, sociale ou SIC

 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 :

<input type="checkbox"/> 1° de l'article	<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**

Ecole de gendarmerie de Tulle – caserne la Bachellerie – 35 boulevard Jean Moulin – 19012 Tulle Cedex

**Vos activités principales**

Assurer un contrôle qualitatif et quantitatif des matières premières et de la production  
 Elaborer les menus et réaliser les fiches techniques  
 Réaliser les traitements préliminaires des produits (lavage, déboitage, ...)  
 Élaborer les préparations culinaires en application des fiches techniques, des normes H.A.C.C.P., de la traçabilité, et des contraintes de fonctionnement  
 Dresser les préparations  
 Contrôler les conditions de fabrication (température, refroidissement ...)  
 Nettoyer les matériels et locaux des zones de production et de confection dont il a la charge conformément aux modes opératoires définis  
 Réaliser le bon d'économat  
 Nettoyer les vestiaires  
 Servir sur la chaîne de distribution

**Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions**

Horaires variables (cycle de travail atypique)  
 Horaires pouvant être adaptés selon les besoins du service  
 Travail le week-end  
 Régime indemnitaire du Ministère de l'Intérieur

## Vos compétences principales mises en œuvre

Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
<b>Connaître l'environnement professionnel</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	<b>Savoir s'organiser</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir s'adapter</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
<b>Connaître les techniques culinaires et du service</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir travailler en équipe</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir-être au choix</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
<i>Connaître le droit en matière d'hygiène et de sécurité</i> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir-faire au choix</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir-être au choix</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
Utilisation d'outils, matériels ou produits spécifiques  CAP ou BEP cuisine ou diplômes équivalents ou expérience professionnelle correspondante souhaitée	<b>Savoir-faire au choix</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	

### Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Élaboration et distribution des repas aux élèves et personnels d'encadrement

- **Composition et effectifs du service**

6 sous-officiers  
30 personnels de catégorie C  
1 ouvrier d'état  
2 gendarmes adjoints volontaires  
personnels de statut privé

- **Liaisons hiérarchiques**

Chef de cuisine  
Gérant de l'activité restauration  
Directeur du cercle mixte et son adjoint

- **Liaisons fonctionnelles**

Unités et services de l'école

**Durée attendue sur le poste** : 3 à 5 ans

### Vos perspectives :

Avancement de grade dans le cadre du statut  
Formation continue

### 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** : 11/01/2019

Code poste AGORH@ : 12888664

Code unité : 12595