

FICHE DE POSTE**Intitulé de l'emploi :**
CUISINIER A LA CRS 32**Catégorie statutaire / Corps**
Catégorie C / ATP - OC**Groupe RIFSEEP**
Groupe 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 / 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**Direction Centrale des Compagnies Républicaines de Sécurité**
Direction Zonale des CRS Ouest
Compagnie Républicaine de Sécurité N° 32 Sainte-Adresse
Synergie

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.
- entretenir et nettoyer les matériaux, locaux et installations mis à disposition de l'agent du service.
- Encadrer une équipe : organiser le travail, gérer le fonctionnement du service au quotidien.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

- Respect des normes d'hygiène et de sécurité. (Normes HACCP)
- Permanences week-end, bonne présentation, ponctualité, disponibilité et polyvalence.
- Employé à résidence et en déplacement, structure qui effectue des déplacements hors région.
- Port de charges lourdes et horaires variables.
- Régime hebdomadaire : 40 H 30

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>	Avoir le sens des relations humaines <i>/ niveau pratique - requis</i>
	Savoir s'organiser <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir s'adapter <i>/ niveau pratique - requis</i>
	Savoir travailler en équipe <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir accueillir <i>/ niveau pratique - requis</i>
	Savoir analyser <i>/ niveau pratique - requis</i>	
Autres : Connaître le droit en matière d'hygiène et de sécurité.		

Votre environnement professionnel

- Activités du service**

Le service du mess confectionne les repas méridiens et vespéraux à résidence et en déplacement pour le personnel de l'unité. Il veille à la bonne gestion des denrées alimentaires et s'assure la propreté des lieux.

- Composition et effectifs du service**

La CRS n°32 comprend 165 fonctionnaires : 136 personnels actifs (officiers, gradés et gardiens de la paix) ainsi que 29 personnels administratifs et techniques.

Le service de la synergie mess/foyer comprend 25 fonctionnaires :
3 BG, 1 GPX, 1 APST, 4 OC, 2 AAP2, 3 ATP1, 5 ATP2, 6 AT

- Liaisons hiérarchiques**

Responsable du service et Commandant d'Unité

- Liaisons fonctionnelles**

Tout le personnel de l'unité et occasionnellement le personnel d'autres unités

Durée attendue sur le poste : 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 :

~~Secrétariat Tél : 02 32 85 32 18 / Mail : secr@rennes-decs@inrae.fr
Chef de service Tél : 02 32 85 32 20 / Mail : cs@inrae.fr~~

Date limite de dépôt des candidatures :

Date de mise à jour de la fiche de poste (JJ/MM/AAAA) : 20/04/2021