

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

Cuisinier au cercle mixte de la région de gendarmerie des pays de la Loire

Catégorie statutaire / Corps

C/adjoint technique

Groupe RIFSEEP

Groupe 2

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	<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

Région de gendarmerie des Pays de la Loire – caserne Richemont – 19 bis rue de la Mitrie – 44000 Nantes

Cercle mixte de Nantes

Vos activités principales

Cuisinier

- préparer, cuisiner des plats, des mets ou des repas sous la direction du chef de cuisine, en respectant les procédures HACCP
- mettre en œuvre les techniques et les règles de fabrication culinaire
- peut être amené à participer à la réception et au stockage des marchandises alimentaires
- applications des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
- assurer le dressage et la distribution des plats devant le client
- assurer le nettoyage de la cuisine en fonction des procédures HACCP
- assurer la plonge batterie en fonction des procédures HACCP

Adjoint au responsable du stock de l'activité restauration :

- réception, vérification et stockage des produits et marchandises
- gestion des stocks et contrôle de rotation
- calculer des quantités et évaluer des écarts (réception des produits, décompte des quantités prélevées sur le stock...)
- utiliser le logiciel de gestion des stocks
- contrôler les bons de livraison en fonction des bons de commande transmis par le gérant
- adapter les conditions de manipulations aux différents produits (poids, fragilités, environnement...)
- communiquer avec des différents interlocuteurs dans des situations variées (chef de cuisine, gérant, serveurs)
- appliquer les règles et procédures HACCP mises en places dans l'établissement.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Horaire variable – 38 heures hebdomadaire – 27 jours de congés – 16 RTT – Régime indemnitaire du ministère de l'intérieur.

Contraintes : travail en journée (8h00-15h36) , en soirée, le week-end et jours fériés (selon l'activité du cercle mixte), en journée continue ou avec une coupure selon le planning établi en interne.

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>	Savoir communiquer <i>/ niveau pratique - requis</i>
Connaissance en art culinaire <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir travailler en équipe <i>/ niveau pratique - requis</i>	S'exprimer oralement <i>/ niveau pratique - requis</i>
Connaissance technique au choix <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Savoir s'organiser <i>/ niveau pratique - requis</i>	Avoir le sens des relations humaines <i>/ niveau pratique - requis</i>
Connaissance technique au choix <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Savoir-faire au choix <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	Savoir être réactif <i>/ niveau pratique - requis</i>
Connaissance technique au choix <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Savoir-faire au choix <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	Savoir-être au choix <i>/ niveau pratique - requis</i>
Connaissance technique au choix <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Savoir-faire au choix <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	Savoir-être au choix <i>/ niveau pratique - requis</i>
Autres :		

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Restauration (150 repas en moyenne/jour), hôtellerie (12 chambres), bar

- **Composition et effectifs du service**

2 sous-officiers, 3 adjoints techniques, 3 gendarmes adjoints volontaires

- **Liaisons hiérarchiques**

Directeur du cercle mixte

- **Liaisons fonctionnelles**

Tous personnels de la gendarmerie et tout public extérieur

Durée attendue sur le poste : 3 ans minimum

Vos perspectives :

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 :

Directeur du cercle mixte 02 28 24 12 25 / mel.cmg.xante@gendarmerie.interieur.gouv.fr

IMPORTANT : Veuillez adresser votre lettre de motivation et votre CV à l'adresse courriel ci-dessus

Date limite de dépôt des candidatures :

Date de mise à jour de la fiche de poste (JJ/MM/AAAA) : 20/10/2020 CU : 13278 CP - CP 10071473