

FICHE DE POSTE**Intitulé de l'emploi :****CUISINIER A LA CRS 51****Catégorie statutaire / Corps**

Catégorie C / ATP - OC

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 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

DCCRS / DZ CRS OUEST / CRS 51 1437 ancienne route de Chartres 45770 SARAN

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.
- Réceptionner les approvisionnements et entretenir les équipements.
- Entretien et nettoyer les matériaux, locaux et installations mis à disposition de l'agent.
- Encadrer une équipe : organiser le travail, gérer le fonctionnement du service au quotidien
- Saisie informatique des produits alimentaires (photos)
- Conduire les véhicules

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

- respect des normes d'hygiène et de sécurité
- bonne présentation, disponibilité et polyvalence
- employé à résidence et en déplacement y compris les week-end et jours fériés, structure qui effectue des déplacements hors région
- Port de charges lourdes et horaires variables.

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

Votre environnement professionnel
<ul style="list-style-type: none"> Activités du service <p>Le service de l'ordinaire assure la restauration des personnels à résidence comme en déplacement au travers d'établissements adaptés pour effectuer ces prestations.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Composition et effectifs du service <p>1 brigadier chef – 4 fonctionnaires actifs – 3 OC – 21 ATIOM</p>
<ul style="list-style-type: none"> Liaisons hiérarchiques <p>Responsable du service – Commandant d'unité</p>
<ul style="list-style-type: none"> Liaisons fonctionnelles <p>Le service général / le secrétariat / le Commandant d'unité</p>

Durée attendue sur le poste : 3 ans

Vos perspectives :

Evolution statutaire : Chef d'équipe temporaire – chef d'équipe

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 :

~~Syndic mes/foyer 02 38 81 88 72~~

~~Secrétaire 02 38 81 88 60~~

Date limite de dépôt des candidatures :

Date de mise à jour de la fiche de poste (JJ/MM/AAAA) : 09/03/2021