

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

CRS 44 / CUISINIER

Catégorie statutaire / CorpsOuvrier d'Etat spécialité cuisine
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 :

<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

CRS 44 - 22 Rue de la Porte Percy 89300 JOIGNY / Service du 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 et nettoyer les matériaux, locaux et installations mis à disposition de l'agent.

Organiser le travail en équipe, 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.

Régime mixte : 40h30/semaine.

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 maîtrise - requis</i>	Faire preuve de rigueur et de méthode <i>/ niveau pratique - requis</i>
	Savoir s'organiser <i>/ niveau maîtrise - à acquérir</i>	Savoir s'adapter <i>/ niveau pratique - requis</i>
	Savoir travailler en équipe <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	Savoir accueillir <i>/ niveau pratique - requis</i>
	Savoir manager / <i>niveau maîtrise - à acquérir</i>	
Autres :		

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

- Assurer la restauration de la Compagnie à résidence comme en déplacement.

- **Composition et effectifs du service**

- 1 CST chef de la synergie mess/foyer
- 1 Brigadier : adjoint au chef de la synergie mess foyer
- 1 Brigadier : chargé de la gérance
- 1 APST : chargé de la gérance
- 3 Ouvriers cuisiniers
- 1 ATP1 spécialité cuisine
- 15 Adjointes techniques

- **Liaisons hiérarchiques**

Chef de la synergie et son adjoint.

- **Liaisons fonctionnelles**

Au sein du service.

Durée attendue sur le poste : minimum 2 ans

Vos perspectives :

Evolution statutaire

Chef d'équipe temporaire – chef d'équipe pour les ouvriers d'Etat

