

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

Cuisinier

**Catégorie statutaire / Corps**

C. - TECHNIQUE

**Groupe RIFSEEP**

2

**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****Code correspondance RIME****FPELOG04** 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 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****Région de gendarmerie de Bourgogne-Franche-Comté  
Cercle mixte de gendarmerie de Dijon  
30 boulevard maréchal Joffre  
21000 DIJON**

### **Vos activités principales**

**Chargé d'élaborer et de confectionner des plats suivants un menu établi au mois et de confectionner les prestations particulières :**

- Réceptionner la marchandise ;
- Effectuer l'épluchage et le lavage des légumes et fruits ;
- Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher...) ;
- Doser et mélanger les produits et ingrédients culinaires ;
- Cuire ou réchauffer les viandes, poissons, légumes ;
- Dresser les plats et les assiettes pour le service (présentation, assemblage, finition...) ;
- Préparer et dresser les prestations accessoires (amuses bouche, cocktail dînatoire...)
- Effectuer la distribution au self ;
- Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements, des matériels ;
- Effectuer le nettoyage selon le plan de nettoyage et de désinfection de l'organisme pour les matériels et les locaux ;
- Établir les fiches de sortie de denrées consommées ;
- S'assurer de respecter les règles de sécurité et d'hygiène de l'organisme ;
- Appliquer les directives de la fiche journalière de travail.

### **Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions**

- Régime indemnitaire du Ministère de l'intérieur ;
- Horaire selon le règlement intérieur du cercle mixte ;
- Régime horaire : 38h/semaine (horaires variables) ;
- Travail possible le samedi et/ou dimanche et jours fériés ;
- Établissement ouvert toute l'année ;
- Travail debout ;
- Disponibilité.

## Vos compétences principales mises en œuvre

Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
<b>Maîtrise des techniques culinaires</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir appliquer la réglementation</b> <i>/ niveau initié - requis</i>	<b>Savoir s'adapter</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
<b>Maîtrise des cuissons</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir s'organiser</b> <i>/ niveau initié - requis</i>	<b>Avoir le sens des relations humaines</b> <i>/ niveau initié - requis</i>
<b>Connaître les recettes culinaires</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir travailler en équipe</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir communiquer</b> <i>/ niveau initié - requis</i>
<b>Connaître les règles d'hygiène et la sécurité alimentaire</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir utiliser le matériel selon les règles édictées</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir-être au choix</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
<b>Connaître la sécurité au travail</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir-faire au choix</b> <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	<b>Savoir être discret</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
<b>Connaître les bases de la diététique</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir-faire au choix</b> <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	<b>Savoir-être au choix</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
<b>Connaître les règles de stockage</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>		
Autres :		

### Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Le cercle mixte assure, pour son activité principale, la préparation et le service de 40 à 300 repas jour. Il confectionne des repas à emporter pour les unités déplacées ou dont il a le soutien. Il propose des repas de type restauration rapide les soirs de la semaine. Des prestations particulières sont également réalisées comme : cocktail, buffet froid. Dans le cadre des différentes activités, il offre des prestations diverses de restauration et de prestation de service au profit des membres du cercle mixte. Il développe dans ces mêmes domaines, ses partenariats avec les autres services de l'état ou des collectivités territoriales auxquels il peut amener son concours. Dans le cadre des autres activités, il effectue au profit des membres : - des prestations de coiffure (salon des cadres) - des ventes d'articles professionnels (comptoir des ventes) - des prestations d'hébergement (hôtellerie) - des prestations bar.

- **Composition et effectifs du service**

- Le directeur du cercle (major) ;
- Les gérants d'activités (un maréchal des logis-chef, un maréchal des logis) ;
- Le service comptabilité composé d'un personnel civil ;
- Le service de cuisine composé de quatre personnels civils ;
- Le service de salle composé de cinq personnes : un civil et quatre gendarmes adjoints volontaires ;
- Le bar composé d'un personnel civil ;
- Le salon des cadres (sous-traité) ;
- L'hôtellerie et la lingerie (sous-traité).

- **Liaisons hiérarchiques**

Directeur du cercle-mixte ;  
Commandant de la région de Bourgogne.

- **Liaisons fonctionnelles**

Chef de cuisine  
Gérants d'activité  
Vice-président du conseil d'administration  
Président du conseil d'administration