

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

CUISINIER

Catégorie statutaire / Corps  
C / TECHNIQUEGroupe RIFSEEP  
GROUPE 2**Domaine(s) fonctionnel(s)**

TECHNIQUE – LOGISTIQUE - MAINTENANCE

 EFR-CAIOM EFR-Permanent CAIOM - Tremplin Emploi-fonctionnelde la filière technique, sociale  
ou SIC**Emploi(s) type / Code(s) fiche de l'emploi-type**CUISINIÈRE / CUISINIER  
FP2LOG04 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**Escadron de Gendarmerie Mobile 34/7  
Cercle-mixte de Troyes  
Caserne OGER  
01 rue du Colonel Arnaud BELTRAME  
10430 ROSIERES PRES TROYES.

### **Vos activités principales**

- assurer la conception et la préparation des 3 repas journaliers si nécessaire ;
- effectuer la mise en place préparatoire au service ;
- appliquer la réglementation dans le domaine de l'hygiène ;
- assurer le nettoyage et l'entretien des matériels de cuisine ;
- assurer le nettoyage et l'entretien de la cuisine et ses annexes ;
- s'assurer de la bonne rotation et de la gestion des stocks.

### **Missions complémentaires :**

- Réaliser des prestations culinaires spécifiques dans le cadre des réceptions officielles des autorités et de la clientèle du cercle (pot de départ, buffet froid, repas de famille, amicales),
- être présent et participer aux différentes réunions de travail et aux séances de formation internes proposée

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

Régime indemnitaire du ministère de l'intérieur

Horaire variable selon la réglementation en vigueur : 38 heures par semaine

27 jours de congés annuels + 16 jours de RTT + 1 jour gendarmerie

Travail certains soirs, jours fériés et week-end.

## Vos compétences principales mises en œuvre

Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
<b>Connaître les techniques culinaires et du service</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir s'organiser</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir s'adapter</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
<b>Connaissance des règles de sécurité et d'hygiène</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir travailler en équipe</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Avoir le sens des relations humaines</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
<b>Connaître l'environnement professionnel</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	<b>Savoir analyser</b> <i>/ niveau pratique - requis</i> <i>/ niveau pratique - requis</i>	
Autres :		

### Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Restauration midi et occasionnellement le soir, les jours fériés et les week-ends.  
Bar matin, midi et occasionnellement le soir, les jours fériés et les week-ends.  
Hôtellerie

- **Composition et effectifs du service**

1 directeur du cercle-mixte  
1 gérant du cercle-mixte  
2 cuisiniers  
2 personnels polyvalents

- **Liaisons hiérarchiques**

Directeur du cercle mixte  
Gérant du cercle-mixte

- **Liaisons fonctionnelles**

Autorité de tutelle  
Président du conseil d'administration  
Vice-président du conseil d'administration  
Prestataires de service  
Contrôle vétérinaire  
Fournisseurs