

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

cuisinier/cuisinière

**Catégorie statutaire / Corps**  
C / Techniques**Groupe RIFSEEP**  
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 (Rérentiel des emplois du ministère)  
FP2LOG04 (RIME) 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**Ecole de gendarmerie de Chaumont  
Cercle mixte  
1 avenue du 109ème RI - BP 62084  
52903 CHAUMONT Cedex 09

## **Vos activités principales**

Affecté au cercle mixte de l'école de gendarmerie, l'agent :

- Confectionne des plats à l'aide des techniques et des règles de fabrication culinaires.
- Elabore et confectionne des menus.
- Confectionne des repas spéciaux et des repas témoins.
- Gère les approvisionnements, les achats et les équipements.
- Aide à la préparation des réceptions.
- Participe au contrôle quantitatif et qualitatif des marchandises.
- Réalise des tâches annexes afférentes au poste de cuisinier (déboitage, épluchage, lavage et entretien des locaux).
- S'assure du respect des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire applicables à l'ensemble des processus.
- Participe à l'organisation du service et à la gestion de l'équipe

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

- Cuisine collective
- Exposition au froid et à la chaleur
- Horaires variables avec amplitude horaire
- Travail les week-end et les jours fériés en alternance.
- Station debout
- Manutention de charges

## Vos compétences principales mises en œuvre

Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
<b>Connaître l'environnement professionnel d'un service de restauration collective</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir travailler en équipe</b> <i>/ niveau maîtrise - à acquérir</i>	<b>Savoir s'adapter</b> <i>/ niveau maîtrise - requis</i>
<b>Posséder des connaissances en matière d'hygiène et de sécurité</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	<b>Savoir s'organiser</b> <i>/ niveau maîtrise - à acquérir</i>	<b>Savoir accueillir</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
<b>Connaître la méthode HACCP</b> <i>/ niveau maîtrise - à acquérir</i>	<b>Savoir gérer des flux, des stocks</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Goût du contact</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
	<b>Maîtriser les délais</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Etre réactif</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
		<b>Savoir se montrer disponible</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
Autres :		

### Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

- Confection des repas journaliers, service midi et soir pour un effectif rationnaire moyen de 500 couverts (maximum 900 couverts) avec mise en œuvre de la démarche HACCP.

- **Composition et effectifs du service**

- Le cercle mixte de l'école est composé de 31 personnels dont 8 militaires du corps de soutien technique et administratif de la gendarmerie et 23 personnels civils (22 adjoints techniques et 1 ouvrier d'état)

- **Liaisons hiérarchiques**

- Chef de cuisine,  
- Gérant de l'activité restauration,  
- Directeur du cercle mixte

- **Liaisons fonctionnelles**