

FICHE DE POSTE**Intitulé de l'emploi :**
Cuisinier**Catégorie statutaire / Corps**
C/ Technique**Groupe RIFSEEP**
Groupe 2**Domaine(s) fonctionnel(s)****TECHNIQUE – LOGISTIQUE - MAINTENANCE**

- 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 -

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 / AffectationEscadron 13/7 de Gendarmerie Mobile
Cercle mixte Quartier CHEVERT
4 Chaussée d'Afrique 57100 THIONVILLE

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

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Le cercle mixte accueille une clientèle d'une soixantaine de repas en moyenne répartis sur 3 services (petits déjeuners-déjeuners et dîners) essentiellement répartis du lundi au vendredi. La clientèle est majoritairement composée de stagiaires militaires. Il effectue également des prestations annexes de restauration telles que les réceptions d'autorités militaires, ainsi que des repas dit « terrain » pour les militaires en missions (renfort escadron déplacé).

- **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