

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 de Gendarmerie Mobile
Cercle-mixte de Decize
105 Avenue de Verdun
58300 DECIZE

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**

- Propreté des matériels et locaux
- Dressage des tables
- Service des rationnaires
- Plonge du service (vaisselle,...)
- Suivi des chambres de passage
- Entretien (lavage et repassage) des linges (draps, torchons...)

- **Composition et effectifs du service**

- 1 directeur
- 1 adjoint
- 1 ou 2 cuisiniers
- 1 à 3 renforts pour le service en salle suivant le nombre de rationnaires (JDC, OPJ, ...)

- **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