

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 substitué

Le 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
Cercle-mixte de Lure
Quartier Lasalle
85 Avenue Carnot
70200 LURE

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**

Dans le cadre général :

Deux salles de restauration pour une capacité d'accueil de 120 personnes
Établissement ouvert 5 jours par semaine et uniquement pour le repas de midi. Moyenne de rationnaires 60 repas par jours

Dans le cadre de prestations particulières :

Prestations particulières pour les besoins opérationnelles des unités (tous les jours de la semaine, pour le repas du matin, du midi et du soir)

Prestations particulières dans le cadre de l'activité de l'hôtellerie (tous les jours de la semaine, pour le repas du matin, du midi et du soir)

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

1 cuisinier

- **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