

## FICHE DE POSTE

### Intitulé de l'emploi :

Cuisinier-e – adjoint à la gérance

### Catégorie statutaire / Corps

C/Ouvrier cuisinier ou Adjoint  
Technique Principal spécialité cuisine

### 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 et d'intendance

Poste substitué

### Fondement(s) juridique(s) du recrutement sur contrat, le cas échéant :

- 1° de l'article 4 de la loi n°84-16 du 11 janvier 1984
- 2° de l'article 4 de la loi n°84-16 du 11 janvier 1984
- 3° de l'article 4 de la loi n°84-16 du 11 janvier 1984
- Article 6 de la loi n° 84-16 du 11 janvier 1984
- Article 6 bis de la loi n°84-16 du 11 janvier 1984

### Localisation administrative et géographique / Affectation

DRCPN / SDFDC / DIRF EST / ECOLE NATIONALE DE POLICE DE REIMS – 13 AVENUE DU MARECHAL JUIN –  
51090 REIMS CEDEX

## **Vos activités principales**

### Fonction de cuisinier

Elaboration et préparation des repas dans le respect des techniques de fabrication culinaire et des règles d'hygiène et de sécurité.

Préparation des cérémonies de sorties de promotion et des repas de direction.

Nettoyage et entretien des locaux et matériels.

Mise en œuvre et contrôle des normes HACCP.

Encadrement d'une équipe d'adjoints techniques.

Formation des personnels et stagiaires affectés aux cuisines.

### Fonction de gérant-adjoint

Elaboration des menus.

Participation à l'achat des denrées alimentaires, à la gestion des commandes, gestion des stocks et de l'approvisionnement.

Relation avec les fournisseurs.

Participation aux jurys d'examens du lycée hôtelier (CAP, bac pro).

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

Rigueur, méthodologie, polyvalence, disponibilité, capacité d'adaptation et de proposition. Réactivité et prise d'initiatives. Régime hebdomadaire : 40H30

Horaires des cuisines : vacation du matin 6H00-14H00 / vacation de l'après midi 11H45-20H15

Le vendredi 9H00-15H30

## Vos compétences principales mises en œuvre

Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
<b>Connaître l'environnement professionnel</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir appliquer la réglementation</b> <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	<b>Savoir s'adapter</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
<b>Connaissance technique au choix</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	<b>Savoir s'organiser</b> <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	<b>Savoir s'adapter</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
<b>Connaissance technique au choix</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	<b>Savoir travailler en équipe</b> <i>/ niveau maîtrise - requis</i> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir-être au choix</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
<b>Connaissance technique au choix</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	<b>Savoir-faire au choix</b> <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	<b>Avoir le sens des relations humaines</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
<b>Connaissance technique au choix</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	<b>Savoir manager</b> <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	<b>Savoir-être au choix</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
<b>Connaissance technique au choix</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	<b>Savoir-faire au choix</b> <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	<b>Savoir-être au choix</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>

Autres : Connaître les techniques de cuisine en restauration collective – Requis.  
Connaître les réglementations applicables en matière de normes HACCP. Pratique

### Votre environnement professionnel

#### ● Activités du service

L'École Nationale de Police de REIMS réalise la formation initiale des gardiens de la paix ainsi que des Adjoint de Sécurité et des Cadets de la République. Elle assure également la formation continue de tous les fonctionnaires de police en service. La division des ressources est en charge de la gestion administrative de l'École : Budget, Ressources humaines, Logistique, Hygiène et Sécurité, Restauration, Gestion de l'internat, Habillement, Informatique, Reprographie, Courrier, Entretien.

#### ● Composition et effectifs du service

L'ENP de Reims a un effectif de 83 agents. Ce poste relève de la division des ressources, composée d'une trentaine de personnes répartie dans 2 bureaux :

- bureau du budget, de la logistique et de l'immobilier
- bureau de la restauration et des ressources humaines

La division des ressources comprend également une infirmerie

Ce poste dépend du bureau de la restauration composée d'une SA, d'un OC, d'un ATP2 option cuisine et de 10 ATPN et d'un cuisinier contractuel.

#### ● Liaisons hiérarchiques

Poste placé sous l'autorité du gérant du service de restauration (OC) et du chef du bureau de la restauration et de l'hébergement (SA).

#### ● Liaisons fonctionnelles

L'ensemble des services de l'école, fournisseurs et entreprises extérieures. Services vétérinaires. Lycées hôteliers. EGPX, ADS et Cadets de la République à l'ENP.

